



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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.3.1 «РАЗРАБОТКА ГОСТИНИЧНОГО ПРОДУКТА»**  
**основной профессиональной образовательной программы высшего образования –**  
**программы бакалавриата**

**по направлению подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело**  
**направленность (профиль): Гостиничный бизнес**

**Квалификация: бакалавр**

**Год начала подготовки: 2023**

**Разработчики:**

Должность	ученая степень и звание, ФИО
Доцент высшей школы туризма и гостеприимства	К.п.н., доцент Скабеева Л.И.
Профессор высшей школы туризма и гостеприимства	Д.ф.н., доцент Газгиреева Л.Х.

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

Должность	ученая степень и звание, ФИО
Профессор высшей школы туризма и гостеприимства	Д.ф.н., доцент Газгиреева Л.Х.

## 1. Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

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

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

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

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

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

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

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

**ПК-6. Способен проектировать новые гостиничные продукты.**

ПК-6.1. Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта;

ПК-6.2. Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих;

ПК-6.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с:

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

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

- проектированием и организацией проектирования гостиничного комплекса, а именно: состав и содержание проекта гостиничного предприятия, техническая политика в области проектирования и строительства предприятий отрасли, задачи проектирования, состав и содержание проекта, понятие проекта и проектной документации, документационное сопровождение проектной деятельности, требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов, генеральный план участка, требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов, технические, экономические требования к зданиям и сооружениям гостиничных комплексов, функциональные основы проектирования гостиничного предприятия, требования к проектированию общественной и жилой частей гостиничных комплексов, конструктивные элементы зданий гостиниц, объёмно-планировочные решения зданий и сооружений гостиничных комплексов

- современным технологиям формирования гостиничного продукта: роль инновационного подхода при формировании услуг сферы гостеприимства; инновации, применяемые в сфере

гостеприимства при формировании услуг; разработки и применение инноваций в практике мировых гостиничных комплексов; внедрение инноваций в практику формирования гостиничного продукта.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 13 зачетных единиц, 468 час. Преподавание дисциплины ведётся на 3 курсе в 5,6 семестрах продолжительностью 36 недель, на 4 курсе в 7 семестре продолжительностью 18 недель для очной формы обучения; на 4 курсе в 7,8 семестрах, на 5 курсе в 9 семестре для заочной формы обучения.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет **13 зачётных единиц / 468 часов:** на очной форме обучения в 5 семестре составляет 4 зач. ед. (144 час.), из них 34 час. лекций; занятий семинарского типа – 36 часов (из них: 8 час. практической подготовки); консультаций – 2 часа; промежуточной аттестации – 2 часа и 70 час. самостоятельной работы, форма контроля в 5 семестре – зачёт. Итого 4 зач. ед. (5 семестр).

В 6 семестре трудоёмкость освоения дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 час.), из них 16 час. лекций; занятий семинарского типа – 36 час.; консультаций – 2 часа; промежуточной аттестации – 2 часа и 52 час. самостоятельной работы, форма контроля в 6 семестре – экзамен. Итого 3 зач. ед. (6 семестр).

В 7 семестре трудоёмкость освоения дисциплины составляет 6 зач. ед. (216 час.), из них 16 час. лекций; занятий семинарского типа – 36 час.; консультаций – 2 часа; промежуточной аттестации – 2 часа и 160 час. самостоятельной работы, форма контроля в 7 семестре – экзамен. Итого 6 зач. ед. (7 семестр).

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет **13 зачётных единиц / 468 часов:** на заочной форме обучения в 7 семестре составляет 5 зач. ед. (180 час.), из них 10 час. лекций; занятий семинарского типа – 10 часов; консультаций – 2 часа; промежуточной аттестации – 2 часа и 156 час. самостоятельной работы, форма контроля в 7 семестре – зачёт. Итого 5 зач. ед. (7 семестр).

В 8 семестре трудоёмкость освоения дисциплины составляет 6 зач. ед. (216 час.), из них 10 час. лекций; занятий семинарского типа – 10 час.; консультаций – 2 часа; промежуточной аттестации – 2 часа и 192 час. самостоятельной работы, форма контроля в 8 семестре – зачёт. Итого 6 зач. ед. (8 семестр).

В 9 семестре трудоёмкость освоения дисциплины составляет 2 зач. ед. (72 час.), из них 10 час. лекций; занятий семинарского типа – 10 час.; консультаций – 2 часа; промежуточной аттестации – 2 часа и 48 час. самостоятельной работы, форма контроля в 9 семестре – экзамен. Итого 2 зач. ед. (9 семестр).

Дисциплина предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем:

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

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

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

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

№ п/п	Индекс компетенции, индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции, индикатора достижения компетенции)
1.	УК-2	<p><b>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в части:</b></p> <p>УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;</p> <p>УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;</p> <p>УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.</p>
	ПК – 6	<p><b>Способен проектировать новые гостиничные продукты.</b></p> <p>ПК-6.1. Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта;</p> <p>ПК-6.2. Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих;</p> <p>ПК-6.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям.</p>

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

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

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

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

## 4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с

**преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 13 зачётных единиц / 468 академических часа (1 зачётная единица соответствует 36 академическим часам).

**Для очной формы обучения**

№ п/п	Виды учебной деятельности	Всего	Семестры		
			5	6	7
<b>1</b>	<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем</b>	186	74	56	56
1.1	Занятия лекционного типа	66	34	16	16
1.2	Занятия семинарского типа, в том числе:	108	36	36	36
	Семинары				
	Лабораторные работы				
	Практические занятия	100	28	36	36
	Практическая подготовка	8	8	-	-
1.3	<b>Консультации</b>	6	2	2	2
1.4	<b>Форма промежуточной аттестации</b>	6	2	2	2
			зачет	экзамен	экзамен
<b>2</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	282	70	52	160
<b>3</b>	<b>Общая трудоемкость час.</b>	468	144	108	216
	<b>з.е.</b>	13	4	3	6

**Для заочной формы обучения**

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

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

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

**Для очной формы обучения:**

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, практическая подготовка, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											Форма проведения СРО
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										СРО, акад. часов	
		Занятия лекционного типа акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Практическая подготовка	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов		
<b>Семестр 5</b>  <b>Раздел 1. Теоретические основы разработки и проектирования гостинично-</b>	1.1. Особенности и виды гостиничного продукта. Общие положения разработки и проектирования гостинично-ресторанного	4	Лекция	2	-	Обсуждение, практические задания, беседа						8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к практическому занятию

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, практическая подготовка, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											Форма проведения СРО	
		Контактная работа обучающихся с преподавателем												
		Занятия лекционного типа акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Практическая подготовка	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов	Форма проведения		СРО, акад. часов
ресторанного продукта	продукта													
	1.2. Современные технологии формирования гостиничного продукта: роль инновационного подхода при формировании услуг сферы гостеприимства	6	Лекция	-	4	Выездное занятие в гостиницу							10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к практическому занятию
	1.3. Роль маркетинга впечатлений в	4	Лекция	4	-	Case-study							10	Работа с литературой и Интернет-

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, практическая подготовка, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											Форма проведения СРО	
		Контактная работа обучающихся с преподавателем												
		Занятия лекционного типа акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Практическая подготовка	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов	Форма проведения		СРО, акад. часов
	разработке гостинично-ресторанного продукта													ресурсами Подготовка к практическому занятию
	Контрольная точка 1			2	-	Обсуждение аналитического отчета (1 и 2 этап)								
	1.4. Разработка и применение инноваций в практике мировых гостиничных	4	Лекция	4	-	Обсуждение презентаций Работа в малых группах							8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к практическому



Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, практическая подготовка, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											Форма проведения СРО	
		Контактная работа обучающихся с преподавателем												
		Занятия лекционного типа акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Практическая подготовка	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов	Форма проведения		СРО, акад. часов
	комплексов. Внедрение инноваций при формировании гостинично-ресторанного продукта													занятию
	1.5. Нормативно-правовые основы гостиничной деятельности и классификация гостиниц и других средств размещения в	4	Лекция	-	4	Выездное занятие в гостиницу							8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к практическому занятию

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, практическая подготовка, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											Форма проведения СРО	
		Контактная работа обучающихся с преподавателем												
		Занятия лекционного типа акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Практическая подготовка	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов	Форма проведения		СРО, акад. часов
	проектировании гостинично-ресторанного продукта													
	Контрольная точка 2			2	-	Тестирование								
	1.6. Инвестиционная деятельность в гостиничной отрасли. Программы целевого развития туризма в РФ, на региональном	4	Лекция	4	-	Практические задания беседа, мастер-класс							8	Подготовка индивидуальных заданий

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, практическая подготовка, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											Форма проведения СРО	
		Контактная работа обучающихся с преподавателем												
		Занятия лекционного типа акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Практическая подготовка	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов	Форма проведения		СРО, акад. часов
	уровне и финансирование проектов туристско-рекреационных кластеров													
	Контрольная точка 3			2	-	Письменный опрос								
	1.7. Оценка туристско-рекреационного потенциала в инвестиционном проекте региона.	4	Лекция	2	-	Практические задания Работа над проектом в малых группах							8	Подготовка индивидуальных заданий

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, практическая подготовка, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											Форма проведения СРО	
		Контактная работа обучающихся с преподавателем												
		Занятия лекционного типа акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Практическая подготовка	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов	Форма проведения		СРО, акад. часов
	Маркетинговые исследования гостиничного рынка региона													
	1.8. Современные гостиничные концепции	4	Лекция	2	-	Работа над проектом в малых группах							10	Подготовка индивидуальных заданий
	Контрольная точка 4			4	-	Защита проекта «Проектные предложения концепции ГК»								Подготовка индивидуальных заданий

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС
	Лист 13 из 86

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, практическая подготовка, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											Форма проведения СРО	
		Контактная работа обучающихся с преподавателем												
		Занятия лекционного типа акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Практическая подготовка	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов	Форма проведения		СРО, акад. часов
	<b>Итого:</b>	<b>34</b>		<b>28</b>	<b>8</b>						<b>2</b>		<b>70</b>	
Промежуточная аттестация – 2 часа (зачёт)														

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

**Для очной формы обучения:**

Наименование раздела	Наименование тем лекций,	Виды учебных занятий и формы их проведения		
		Контактная работа обучающихся с преподавателем	СРО	Форма проведения

	практических работ, лабораторных работ, семинаров, практическая подготовка, СРО	Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации		СРО
<b>Семестр 6</b>  <b>Раздел 2.</b> <b>Общие требования, предъявляемые к проектированию гостинично-ресторанных комплексов</b>	2.1. Нормативно-технологическая документация, регламентирующая проектирование гостинично-ресторанные комплексы	2	Лекция	2	Работа в малых группах, подготовка группового проекта							5	Работа с кейсами
	2.2. Предпроектные работы. Обоснование выбора участка. Основные понятия объемно-планировочного решения. Требования к	2	Лекция	4	Обсуждение проектных предложений Case-study								5

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, практическая подготовка, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения										Форма проведения СРО	
		Контактная работа обучающихся с преподавателем											
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации		СРО, акад. часов
	проектированию и планировке территории застройки												
	Контрольная точка 1			4	Отчет предпроектных предложений							2	Работа с Интернет-ресурсами, подготовка презентаций Подготовка к письменному опросу
	2.3. Принципы проектирования	2	Лекция	4	мастер-класс, работа в							5	Работа с нормативными

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, практическая подготовка, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											Форма проведения СРО	
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										СРО, академических часов		
		Занятия лекционного типа, академических часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, академических часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, академических часов	Форма проведения лабораторной	Консультации, академических часов	Форма проведения консультации			
	гостинично-ресторанного комплекса. Требования к проектированию жилой и общественной части гостиницы				малых группах над проектом									документами и Интернет-ресурсами, подготовка презентаций
	2.4. Особенности архитектурно-планировочных решений при проектировании	2	Проблемная лекция	4	Участие в обсуждении кейсов							5	Работа с нормативными документами и Интернет-ресурсами,	



Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, практическая подготовка, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											Форма проведения СРО
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										СРО, академических часов	
		Занятия лекционного типа, академических часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, академических часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, академических часов	Форма проведения лабораторной	Консультации, академических часов	Форма проведения консультации		
	гостинично-ресторанных комплексов												подготовка презентаций
	2.5. Техническое задание на проектирование. Технико-экономическое обоснование проекта гостинично-ресторанного комплекса	2	Лекция	4	мастер-класс, Мбсуждение проектных предложений							5	Работа с нормативными документами и Интернет-ресурсами, подготовка презентаций
	Контрольная точка 2			4	Отчет							2	Работа с

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, практическая подготовка, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											Форма проведения СРО	
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										СРО, академических часов		
		Занятия лекционного типа, академических часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, академических часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, академических часов	Форма проведения лабораторной	Консультации, академических часов	Форма проведения консультации			
					обсуждение презентаций									нормативными документами и Интернет-ресурсами, подготовка презентаций
	2.6. Проектирование материально-технического оснащения гостинично-ресторанного комплекса	2	Лекция и видео-просмотр	2	Обсуждение кейса, мастер-класс								5	Работа с нормативными документами

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, практическая подготовка, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения										Форма проведения СРО	
		Контактная работа обучающихся с преподавателем											
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации		СРО, акад. часов
	Контрольная точка 3			2	Письменный опрос							5	Работа с нормативными документами
	2.7. Технологии подбора инженерно-технического оборудования в соответствии с нормативными требованиями и с требованием системы	2	Проблемная лекция	2	Работа над проектом в малых группах. обсуждение предпроектных предложений							5	Работа с нормативными документами и Интернет-ресурсами, подготовка презентаций

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, практическая подготовка, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											Форма проведения СРО
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										СРО, академических часов	
		Занятия лекционного типа, академических часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, академических часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, академических часов	Форма проведения лабораторной	Консультации, академических часов	Форма проведения консультации		
	классификации 2.8. Технология подбора технологического оборудования	2											
	Контрольная точка 4			4	Защита предпроектных предложений по оснащению ГК							8	
	<b>Итого:</b>	<b>16</b>		<b>36</b>						<b>2</b>		<b>52</b>	
Промежуточная аттестация – 2 часа (экзамен)													

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

**Для очной формы обучения:**

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, практическая подготовка, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											Форма проведения СРО
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										СРО, академических часов	
		Занятия лекционного типа, академических часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, академических часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, академических часов	Форма проведения лабораторной	Консультации, академических часов	Форма проведения консультации		
<b>Семестр 7</b>  Раздел 3. Проектирование мероприятий к «Start-up» гостинично-ресторанного комплекса	3.1. Разработка корпоративной культуры и фирменного стиля гостинично-ресторанного комплекса	2	Лекция	2	Работа в малых группах							10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
	3.2. Проектирование службы/	2	Проблемная лекция	2	Мастер-класс Работа							-	Работа с литературой и

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, практическая подготовка, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения										Форма проведения СРО	
		Контактная работа обучающихся с преподавателем											
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации		СРО, акад. часов
	департамента питания				в малых группах над проектом								Интернет-ресурсами
	3.3. Проектирование различных служб/департаментов для оказания дополнительных услуг	2	Лекция, Мастер-класс	2	Работа над проектом в малых группах							10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
	Контрольная точка 2				Обсуждение отчета							10	Работа с литературой и Интернет-

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, практическая подготовка, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения										Форма проведения СРО	
		Контактная работа обучающихся с преподавателем											
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации		СРО, акад. часов
												ресурсами	
	3.4. Разработка штатного расписания гостинично-ресторанного комплекса и должностных обязанностей персонала	2	Проблемная лекция	2	Работа над проектом в малых группах Case-study							10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
	3.5. Планирование доходов и расходов гостинично-	2	Проблемная лекция	2	Работа над проектом в							15	Работа с литературой и Интернет-

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, практическая подготовка, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения										Форма проведения СРО	
		Контактная работа обучающихся с преподавателем											
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации		СРО, акад. часов
	ресторанного комплекса				малых группах								ресурсами
	3.6. Расчет эффективности проекта гостинично-ресторанного комплекса	2	Проблемная лекция	2	Работа над проектом в малых группах							15	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
	Контрольная точка 3				Обсуждение проектных предложений							15	Работа с литературой и Интернет-ресурсами



Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, практическая подготовка, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения										СРО, академических часов	Форма проведения СРО
		Контактная работа обучающихся с преподавателем											
		Занятия лекционного типа, академических часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, академических часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, академических часов	Форма проведения лабораторной	Консультации, академических часов	Форма проведения консультации		
	3.7. Разработка маркетинговой стратегии и инновационных программ обслуживания гостинично-ресторанного комплекса	1	Проблемная лекция	2	Работа над проектом в малых группах Case-study							15	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
	3.8. Разработка мероприятий по продвижению гостинично-	1	Проблемная лекция	2	Работа над проектом в малых группах Case-study							15	Работа с литературой и Интернет-ресурсами

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС
	Лист 26 из 86

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, практическая подготовка, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											Форма проведения СРО	
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										СРО, академических часов		
		Занятия лекционного типа, академических часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, академических часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, академических часов	Форма проведения лабораторной	Консультации, академических часов	Форма проведения консультации			
	ресторанного комплекса													
	Контрольная точка 4				Защита проектов в виде деловой игры							15	Работа с литературой и Интернет-ресурсами	
	<b>Итого:</b>	<b>16</b>		<b>36</b>						<b>2</b>		<b>160</b>		
Промежуточная аттестация – 2 часа (экзамен)														

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

**Для заочной формы обучения**

№ недель семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. час.	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. час.	Форма проведения практического занятия	СРО, Акад. час.	Форма проведения СРО
<b>7 семестр</b>								
	<b>Раздел 1. Теоретические основы разработки и проектирования гостинично-ресторанного продукта</b>	<b>1.1.</b> Особенности и виды гостиничного продукта. Общие положения разработки и проектирования гостинично-ресторанного продукта	1	Лекция	1		10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к практическому занятию
		<b>1.2.</b> Современные технологии формирования гостиничного продукта: роль инновационного подхода при формировании услуг сферы гостеприимства	1		1	Разбор конкретных ситуаций Мастер-класс	10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к

		<b>1.3.</b> Роль маркетинга впечатлений в разработке гостинично-ресторанного продукта	1		1		10	практическому занятию
		Контрольная точка 1				отчетное практическое занятие	10	
		<b>1.4.</b> Разработка и применение инноваций в практике мировых гостиничных комплексов. Внедрение инноваций при формировании гостинично-ресторанного продукта	1		1	Отчет проектных предложений	10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к практическому занятию
		<b>1.5.</b> Нормативно-правовые основы гостиничной деятельности и классификация гостиниц и других средств размещения в проектировании гостинично-ресторанного продукта	2	Лекция	2		10	
		Контрольная точка 2				аналитический отчет	10	
		<b>1.6.</b> Инвестиционная деятельность в гостиничной отрасли. Программы целевого развития туризма в РФ, на региональном уровне и финансирование проектов туристско-рекреационных кластеров	1		1	Практические задания беседа, мастер-класс	16	Подготовка индивидуальных заданий

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС
	Лист 29 из 86

		Контрольная точка 3				Письменный опрос	15	
		<b>1.7.</b> Оценка туристско-рекреационного потенциала в инвестиционном проекте региона. Маркетинговые исследования гостиничного рынка региона	1	Лекция	1		20	Подготовка индивидуальных заданий
		<b>1.8.</b> Современные гостиничные концепции	2	Лекция	2	Работа над проектом в малых группах	20	Подготовка индивидуальных заданий
		Контрольная точка 4				отчет проектных предложений	15	Подготовка индивидуальных заданий
		Итого	<b>10</b>		<b>10</b>		<b>156</b>	
		Консультация			2			
		Промежуточной аттестации			2	Зачет		
		<b>Всего</b>	<b>10</b>		<b>14</b>		<b>156</b>	
<b>8 семестр</b>								
<b>Раздел 2. Общие требования, предъявляемые к проектированию гостинично-ресторанных</b>		2.1. Нормативно-технологическая документация, регламентирующая проектирование гостинично-ресторанных комплексов	2		2	Case-study	10	Работа с кейсами
		2.2. Предпроектные маркетинговые исследования гостиничного рынка		лекция	1	Обсуждение проектных	20	Работа с Интернет-

<b>комплексов</b>	региона	1			предложений Беседа		ресурсами, подготовка презентаций Подготовка к письменному опросу
	Контрольная точка 1				Отчет проектных предложений	10	
	2.3. Принципы проектирования гостинично-ресторанного комплекса Требования к проектированию жилой и общественной части гостиницы	1		1	Case-study Мастер-класс	20	Работа с нормативными документами и Интернет- ресурсами, подготовка презентаций
	2.4 Особенности архитектурно-планировочных решений при проектировании гостинично-ресторанных комплексов	1		1	Работа над проектом в малых группах	20	
	2.5. Техничко-экономическое обоснование проекта гостинично-ресторанного комплекса	2	лекция	2	Case-study Мастер-класс	20	
	Контрольная точка 2				отчет Обсуждение презентаций	20	
	2.6. Проектирование материально-технического оснащения гостинично-ресторанного комплекса	2	Лекция и видео- просмотр	2	Обсуждение кейса Мастер-класс	20	

	Контрольная точка 3				Письменный опрос	10	
	2.7. Технологии подбора инженерно-технического оборудования в соответствии с нормативными требованиями и с требованием системы классификации 2.8. Технология подбора технологического оборудования	1	Проблемная лекция	1	Работа над проектом в малых группах. Обсуждение предпроектных предложений	20	
	Контрольная точка 4				Защита проекта гостиничной концепции	22	
	Итого	10		10			
	Консультация			2			
	Промежуточная аттестация			2	<b>Зачет</b>		
	<b>Итого</b>	<b>10</b>		<b>14</b>		<b>192</b>	

№ недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. час.	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. час.	Форма проведения практического занятия	СРО, Акад. час.	Форма проведения СРО
<b>9 семестр</b>								
	<b>Раздел 3. Проектирование мероприятий «Start-up» гостинично-ресторанного комплекса</b>	3.1. Разработка корпоративной культуры и фирменного стиля гостинично-ресторанного комплекса	1	лекция	1	Case-study	1	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		3.2. Проектирование организационной структуры гостинично-ресторанного комплекса	2	лекция	1	Работа над проектом в малых группах	1	Работа с литературой и Интернет-ресурсами



	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС
		Лист 33 из 86

							6	Подготовка группового проекта к защите  Подготовка отчета
		Контрольная точка 1				Отчет по проекту организационной структуры	4	
		3.3. Проектирование службы/ департамента питания	1	проблемная лекция	1	Работа над проектом в малых группах		
		3.4.Проектирование различных служб/департаментов для оказания дополнительных услуг	1	лекция Мастер-класс	1	Работа над проектом в малых группах	4	
		Контрольная точка 2				Обсуждение отчета	4	
		3.5. Разработка штатного расписания гостинично-ресторанного комплекса и должностных обязанностей персонала	1	проблемная лекция	1	Работа над проектом в малых группах Case-study	4	

		3.6. Планирование доходов и расходов гостинично-ресторанного комплекса	1	проблемная лекция	1	Работа над проектом в малых группах	4	
		3.7. Расчет эффективности проекта гостинично-ресторанного комплекса	1	проблемная лекция	1	Работа над проектом в малых группах	4	
		Контрольная точка 3				Обсуждение проектных предложений	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		3.8 Разработка маркетинговой стратегии и программ инновационных программ обслуживания гостинично-ресторанного комплекса	1	проблемная лекция	2	Работа над проектом в малых группах	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		3.9. Разработка мероприятий по продвижению гостинично-ресторанного комплекса	1	проблемная лекция	1	Работа над проектом в малых группах	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		Контрольная точка 4				Защита проектов	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС
		Лист 35 из 86

		Итого	<b>10</b>		<b>10</b>			
		Консультация			2			
		Промежуточная аттестация			2	экзамен		
		Итого	10		14		48	
		<b>Всего по дисциплине</b>	<b>30</b>		<b>42</b>		<b>396</b>	

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____ Лист 36 из 86
---	--------------------------------------

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

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

Наименование тем (СРО)	Учебно-методическое обеспечение	
	Очная	заочная
1.1. Особенности и виды гостиничного продукта. Общие положения разработки и проектирования гостинично-ресторанного продукта	8	10
1.2. Современные технологии формирования гостиничного продукта: роль инновационного подхода при формировании услуг сферы гостеприимства	10	10
1.3. Роль маркетинга впечатлений в разработке гостинично-ресторанного продукта	10	10
Контрольная точка 1		10
1.4. Разработка и применение инноваций в практике мировых гостиничных комплексов. Внедрение инноваций при формировании гостинично-ресторанного продукта	8	10
1.5. Нормативно-правовые основы гостиничной деятельности и классификация гостиниц и других средств размещения в проектировании гостинично-ресторанного продукта	8	10
Контрольная точка 2		10
1.6. Инвестиционная деятельность в гостиничной отрасли. Программы целевого развития туризма в РФ, на региональном уровне и финансирование проектов туристско-рекреационных кластеров	8	16
Контрольная точка 3		15
1.7. Оценка туристско-рекреационного потенциала в инвестиционном проекте региона. Маркетинговые исследования гостиничного рынка региона	8	20
1.8. Современные гостиничные концепции	10	20
Контрольная точка 4		15

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 37 из 86

Наименование тем (СРО)	Учебно-методическое обеспечение		
	Очная	заочная	
2.1. Нормативно-технологическая документация, регламентирующая проектирование гостинично-ресторанные комплексы	5	10	<p>требования</p> <p>4. Стандарт СТО-56171713-007-2020 «Услуги средств размещения. Требования экологической безопасности и методы оценки», разработанный в рамках системы добровольной экологической сертификации</p> <p>5. Градостроительный Кодекс Российской Федерации</p> <p>6. Федеральный закон «Об инвестиционной деятельности»</p> <p>в) дополнительная литература:</p> <p>1. Лукьянова Л.Г., Цыбух В.И. Рекреационные комплексы. - Киев, 2004. URL: <a href="http://tourlib.net/books_tourism/lukjanov_a.htm">http://tourlib.net/books_tourism/lukjanov_a.htm</a></p> <p>2. Мазилкина Е. И Организация продаж гостиничного продукта: Учебное пособие/Мазилкина Е. И. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2022 Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519133">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519133</a></p> <p>3. Скобкин С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учеб. пособие / С. С. Скобкин. — М.: ИНФРА-М, 2016 Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog/product/554704">http://znanium.com/catalog/product/554704</a></p> <p>4. Гостиничный менеджмент: Учебник/Дмитриева Н. В., Зайцева Н. А., Огнева С. В., Ушаков Р. Н. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2022. <a href="http://znanium.com/catalog/product/473497">http://znanium.com/catalog/product/473497</a></p> <p>5. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие /</p>
2.2. Предпроектные работы. Обоснование выбора участка. Основные понятия объемно-планировочного решения. Требования к проектированию и планировке территории застройки	5	20	
Контрольная точка 1	2	10	
2.3. Принципы проектирования гостинично-ресторанного комплекса. Требования к проектированию жилой и общественной части гостиницы	5	20	
2.4 Особенности архитектурно-планировочных решений при проектировании гостинично-ресторанных комплексов	5	20	
2.5. Техническое задание на проектирование. Техничко-экономическое обоснование проекта гостинично-ресторанного комплекса	5	20	
Контрольная точка 2	2	20	
2.6. Проектирование материально-технического оснащения гостинично-ресторанного комплекса	5	20	
Контрольная точка 3	5	10	
2.7. Технологии подбора инженерно-технического оборудования в соответствии с нормативными требованиями и с требованием системы классификации	5	20	
2.8. Технология подбора технологического оборудования			
Контрольная точка 4	8	22	
3.1. Разработка основы корпоративной культуры и фирменного стиля гостинично-ресторанного комплекса	10	1	
3.2. Проектирование организационной структуры гостинично-ресторанного комплекса	10	1	
Контрольная точка 1	10	6	
3.3. Проектирование службы/департамента питания	10	4	

Наименование тем (СРО)	Учебно-методическое обеспечение	
	Очная	заочная
3.4. Проектирование различных служб/департаментов для оказания дополнительных услуг	10	4
Контрольная точка 2	10	4
3.5. Разработка штатного расписания гостинично-ресторанного комплекса и должностных обязанностей персонала	10	4
3.6 Планирование доходов и расходов гостинично-ресторанного комплекса	15	4
3.7. Расчет эффективности проекта гостинично-ресторанного комплекса	15	4
Контрольная точка 3	15	4
3.8. Разработка маркетинговой стратегии и инновационных программ обслуживания гостинично-ресторанного комплекса	15	4
3.9. Разработка мероприятий по продвижению гостинично-ресторанного комплекса	15	4
Контрольная точка 4	15	4

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

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

№ п/п	Индекс компетенции, индикатора достижения компетенции	Содержание компетенции (индикатора достижения компетенции)	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции (индикатора достижения компетенции)	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (индикатора достижения компетенции) обучающийся должен		
				Знать	Уметь	Владеть

1.	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Раздел 1,2,3	- технологический процесс планирования проекта гостиничного предприятия	- составлять технико-экономическое обоснование проектов в гостиничной деятельности, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	- навыком формирования идеи проекта; - навыком разработки концепции инновационного гостиничного и продукта и обоснования основных разделов сводного плана проекта
	УК-2.1	Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта	Раздел 1,2,3	- основные этапы создания проекта, алгоритм внедрения технологического процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрии гостеприимства	- определять связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения, формулировать проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта применительно к специфике индустрии гостеприимства	- навыками создания проекта, концепции гостиничного комплекса, алгоритма внедрения технологического процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрии гостеприимства
	УК-2.2	В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы	Раздел 1,2,3	- ресурсы и ограничения, правовые нормы, действующие в сфере гостеприимства и общественного питания	- выявлять ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- навыками выявления ресурсов и ограничений, действующих правовых норм применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания
	УК-2.3	Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Раздел 1,2,3	- специфику функционирования структурных подразделений, возможные пути решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировать способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- навыками оценки решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировки способов решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания

2.	ПК-6	<b>Способен проектировать новые гостиничные продукты</b>	Раздел 1,2,3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основы проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проектировать новые гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов</li> </ul>
	ПК-6.1.	Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта	Раздел 1,2,3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тенденции развития туризма РФ;</li> <li>- туристские ресурсы регионов РФ для создания новых гостиничных продуктов и концепций туристско-гостиничных комплексов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить маркетинговые исследования туристских ресурсов гостиничного рынка регионов РФ, обоснования концепции туристско-гостиничных комплексов и создания новых гостиничных продуктов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навык исследования туристских ресурсов регионов РФ для создания новых гостиничных продуктов и концепций туристско-гостиничных комплексов</li> </ul>
	ПК-6.2.	Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих	Раздел 2,3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современные технологии сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе ресурсосберегающих;</li> <li>- основы формирования технико-экономического обоснования концепции туристско-гостиничных комплексов</li> <li>- подходы к «startup» (запуску) туристско-гостиничных комплексов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять современные технологии к технико-экономическому обоснованию концепции туристско-гостиничных комплексов;</li> <li>- принимать архитектурно-планировочные решения туристско-гостиничных комплексов согласно нормативным требованиям;</li> <li>- разрабатывать мероприятия к «startup» (запуску) туристско-гостиничных комплексов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навык технико-экономического обоснования и применения современных технологий в концепции туристско-гостиничных комплексов и создании новых гостиничных продуктов;</li> <li>- навык разработки мероприятий к «startup» (запуску) туристско-гостиничных комплексов</li> </ul>
	ПК-6.3.	- формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям	Раздел 2,3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретические основы анализа и подбора необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия на основе нормативных требований</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять нормативные требования к формированию спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия;</li> <li>- проводить анализ и подбор необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками формирования спецификаций необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия, согласно нормативным требованиям</li> </ul>



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

Результат обучения по дисциплине	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Этап освоения компетенции
<p>Знание технологических процессов планирования проекта гостиничного предприятия</p> <p>Умение составлять технико-экономическое обоснование проектов в гостиничной деятельности, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>Владение методами формирования идеи проекта; навыком разработки концепции инновационного гостиничного и продукта и обоснования основных разделов сводного плана проекта</p>	<p>Отчеты, письменный опрос, тестирование, обсуждение предпроектных предложений.</p> <p>Защита проектов</p>	<p>Студент продемонстрировал знание технологических процессов планирования проекта гостиничного предприятия</p> <p>Демонстрирует умение составлять технико-экономическое обоснование проектов в гостиничной деятельности, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.</p> <p>Студент демонстрирует владение методами формирования идеи проекта; навыком разработки концепции инновационного гостиничного и продукта и обоснования основных разделов сводного плана проекта</p>	<p>Закрепление способности определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>
<p>Знание основных этапов создания проекта, алгоритма внедрения технологического процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрии гостеприимства; ресурсов и ограничений, правовых норм, действующих в сфере гостеприимства и общественного питания; специфики функционирования структурных подразделений, возможные пути решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости способов решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умение определять связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения, формулировать проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта применительно к специфике индустрии гостеприимства; выявлять ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания; оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировать способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного</p>	<p>Отчеты, письменный опрос, тестирование, обсуждение предпроектных предложений.</p> <p>Защита проектов</p>	<p>Студент продемонстрировал знание основных этапов создания проекта, алгоритма внедрения технологического процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрии гостеприимства; ресурсов и ограничений, правовых норм, действующих в сфере гостеприимства и общественного питания; специфики функционирования структурных подразделений, возможные пути решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости способов решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Студент продемонстрировал умение определять связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения, формулировать проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта применительно к специфике индустрии гостеприимства; выявлять ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания; оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировать способы решения задач применительно к сфере индустрии</p>	<p>Закрепление способности определять связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта; в рамках поставленных задач определять имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы; оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировать</p>

<p>питания.          Владение навыками создания проекта, концепции гостиничного комплекса, алгоритма внедрения технологического процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрии гостеприимства; навыками выявления ресурсов и ограничений, действующих правовых норм применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания; навыками оценки решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировки способов решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания.</p>		<p>гостеприимства и общественного питания.          Студент продемонстрировал владение навыками создания проекта, концепции гостиничного комплекса, алгоритма внедрения технологического процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрии гостеприимства; навыками выявления ресурсов и ограничений, действующих правовых норм применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания; навыками оценки решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировки способов решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>способы решения задач</p>
<p>Знание основ проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов; тенденций развития туризма РФ; туристских ресурсов регионов РФ для создания новых гостиничных продуктов и концепций туристско-гостиничных комплексов; современных технологий сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе ресурсосберегающих; основ формирования технико-экономического обоснования концепции туристско-гостиничных комплексов подходов к «startup» (запуску) туристско-гостиничных комплексов; теоретических основ анализа и подбора необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия на основе нормативных требований. Умение проектировать новые гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов; проводить маркетинговые исследования туристских ресурсов гостиничного рынка регионов РФ, технологий для обоснования концепции туристско-гостиничных комплексов и создания новых гостиничных продуктов; применять современные технологии к технико-экономическому обоснованию концепции туристско-гостиничных комплексов; принимать архитектурно-планировочные решения туристско-гостиничных комплексов согласно нормативным требованиям;</p>	<p>Отчеты, письменный опрос, тестирование, обсуждение предпроектных предложений. Защита проектов</p>	<p>Студент демонстрирует знание основ проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов; тенденций развития туризма РФ; туристских ресурсов регионов РФ для создания новых гостиничных продуктов и концепций туристско-гостиничных комплексов; современных технологий сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе ресурсосберегающих; основ формирования технико-экономического обоснования концепции туристско-гостиничных комплексов подходов к «startup» (запуску) туристско-гостиничных комплексов; теоретических основ анализа и подбора необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия на основе нормативных требований. Студент демонстрирует умение проектировать новые гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов; проводить маркетинговые исследования туристских ресурсов гостиничного рынка регионов РФ, технологий для обоснования концепции туристско-гостиничных комплексов и создания новых гостиничных продуктов; применять современные технологии к технико-экономическому обоснованию концепции туристско-гостиничных комплексов;</p>	<p>Закрепление способности проектировать новые гостиничные продукты; осуществлять исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта; разрабатывать гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих; формировать спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным</p>

<p>разрабатывать мероприятия к «startup» (запуску) туристско-гостиничных комплексов; применять нормативные требования к формированию спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия; проводить анализ и подбор необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия. Владение навыками проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов; навык исследования туристских ресурсов регионов РФ для создания новых гостиничных продуктов и концепций туристско-гостиничных комплексов; навык технико-экономического обоснования и применения современных технологий в концепции туристско-гостиничных комплексов и создании новых гостиничных продуктов; навык разработки мероприятий к «start-up» (запуску) туристско-гостиничных комплексов; навыками формирования спецификаций необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия, согласно нормативным требованиям.</p>	<p>принимать архитектурно-планировочные решения туристско-гостиничных комплексов согласно нормативным требованиям; разрабатывать мероприятия к «startup» (запуску) туристско-гостиничных комплексов; применять нормативные требования к формированию спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия; проводить анализ и подбор необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия. Студент демонстрирует владение навыками проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов; навык исследования туристских ресурсов регионов РФ для создания новых гостиничных продуктов и концепций туристско-гостиничных комплексов; навык технико-экономического обоснования и применения современных технологий в концепции туристско-гостиничных комплексов и создании новых гостиничных продуктов; навык разработки мероприятий к «start-up» (запуску) туристско-гостиничных комплексов; навыками формирования спецификаций необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия, согласно нормативным требованиям.</p>	<p>требованиям.</p>
--	--	---------------------

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

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

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

Устный опрос (отчет)

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

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

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

*Средство оценивания – кейсы (письменный опрос)*

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

<b>Предел длительности контроля</b>	30 мин.
<b>Критерии оценки</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– было сформулировано и проанализировано большинство проблем, заложенных в кейсе (задаче);</li> <li>– были продемонстрированы адекватные аналитические методы при работе с информацией;</li> <li>– были использованы дополнительные источники информации для решения кейса(задачи);</li> <li>– были выполнены все необходимые расчеты;</li> </ul>

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____ Лист 46 из 86
---	--------------------------------------

	– подготовленные в ходе решения кейса документы соответствуют требованиям к ним по смыслу и содержанию; – выводы обоснованы, аргументы весомы; – сделаны собственные выводы, которые отличают данное решение кейса от других решений
<b>Показатели оценки</b>	мах 10 баллов
<b>«5», если (9 – 10) баллов</b>	полный, обоснованный ответ с применением необходимых источников
<b>«4», если (7 – 8) баллов</b>	неполный ответ в зависимости от правильности и полноты ответа: - не были выполнены все необходимые расчеты; - не было сформулировано и проанализировано большинство проблем, заложенных в кейсе;
<b>«3», если (5 – 6) баллов</b>	неполный ответ в зависимости от правильности и полноты ответа: - не были продемонстрированы адекватные аналитические методы при работе с информацией; - не были подготовленные в ходе решения кейса документы, которые соответствуют требованиям к ним по смыслу и содержанию; - не были сделаны собственные выводы, которые отличают данное решение кейса от других решений

*Средство оценивания – тестирование*

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

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

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

<b>Структура и содержание презентации</b>	<b>Умение аргументировано работать с возражениями «экспертов»</b>	<b>Деловой стиль</b>	<b>Коммуникабельность</b>	<b>Умение работать в команде</b>	<b>Оценки баллы</b>
<b>Проведен глубокий анализ и обоснование проблемы с указанием использованных источников,</b>	отвечает полностью на поставленный вопрос, проявлена оригинально	никогда не опаздывает. Внешний вид и манера поведения соответствует требованиям	создает доброжелательную атмосферу, не позволяет себе проявления эмоций, приглашает к	доброжелателен, готов поддержать и помочь членам команды, ставит интересы команды и организации выше своих личных интересов	5

<b>информация систематизирована и логически связана.</b>	сть и творческое мышление;	корпоративной культуры	сотрудничеству, конструктивно решает вопросы и достигает взаимопонимания.		
<b>ситуации, проблематика раскрыты не полностью. Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна.</b>	студент полностью ответил на поставленный вопрос, прокомментировать вопросы экспертов	редко опаздывает, но компенсирует эффективной работой над проектом Внешний вид и манера поведения соответствует требованиям корпоративной культуры	положительно настроен, доброжелателен, стремится к конструктивному решению вопросов	корректен и доброжелателен по отношению к членам команды, поддерживает хорошие рабочие отношения с членами команды.	4
<b>ситуации, проблематика раскрыты не полностью. представляемая информация не систематизирована и логически не связана. Не указаны использованные источники информации или информация устаревшая</b>	студент односложно отвечал на вопросы «экспертов»	участвует в работе над проектом эпизодически. Пренебрегает требованиями корпоративной культуры.	проявляет агрессию или подавленность. Негативно и пессимистично настроен. Обстановка вокруг него накаленная или чересчур холодная. Не стремится к конструктивному решению вопросов, либо отступает, либо нападает.	преследует свои личные интересы вне зависимости от того, как его личные интересы соотносятся с интересами команды и организации. Проводит четкое разделение между своей и чужой работой. Не заинтересован в общем результате, обращает внимание только на свой участок работы. Отказывается помогать другим членам команды, часто ставя под угрозу общий результат.	2-3

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

<b>Структура и содержание презентации</b>	<b>Умение аргументировано работать с возражениями «экспертов»</b>	<b>Деловой стиль</b>	<b>Коммуникабельность</b>	<b>Умение работать в команде</b>	<b>Оценки баллы</b>
---	---	----------------------	---------------------------	----------------------------------	---------------------

<p><b>Проведен глубокий анализ и обоснование проблемы с указанием использованных источников, информация систематизирована и логически связана.</b></p>	<p>отвечает полностью на поставленный вопрос, проявлена оригинальность и творческое мышление;</p>	<p>никогда не опаздывает. Внешний вид и манера поведения соответствует требованиям корпоративной культуры</p>	<p>создает доброжелательную атмосферу, не позволяет себе проявления эмоций, приглашает к сотрудничеству, конструктивно решает вопросы и достигает взаимопонимания.</p>	<p>доброжелателен, готов поддержать и помочь членам команды, ставит интересы команды и организации выше своих личных интересов</p>	8-10
<p><b>ситуации, проблематика раскрыты не полностью. Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна.</b></p>	<p>студент полностью ответил на поставленный вопрос, прокомментировать вопросы экспертов</p>	<p>редко опаздывает, но компенсирует эффективной работой над проектом. Внешний вид и манера поведения соответствует требованиям корпоративной культуры</p>	<p>положительно настроен, доброжелателен, стремится к конструктивному решению вопросов</p>	<p>корректен и доброжелателен по отношению к членам команды, поддерживает хорошие рабочие отношения с членами команды.</p>	5-7
<p><b>ситуации, проблематика раскрыты не полностью. представляемая информация не систематизирована и логически не связана. Не указаны использованные источники информации или информация устаревшая</b></p>	<p>студент односложно отвечал на вопросы «экспертов»</p>	<p>участвует в работе над проектом эпизодически. Пренебрегает требованиями корпоративной культуры.</p>	<p>проявляет агрессию или подавленность. Негативно и пессимистично настроен. Обстановка вокруг него накаленная или чересчур холодная. Не стремится к конструктивному решению вопросов, либо отстывает, либо нападает.</p>	<p>преследует свои личные интересы вне зависимости от того, как его личные интересы соотносятся с интересами команды и организации. Проводит четкое разделение между своей и чужой работой. Не заинтересован в общем результате, обращает внимание только на свой участок работы. Отказывается помогать другим членам команды, часто ставя под угрозу общий результат.</p>	1-4

*Средство оценивания – групповой проект*

**Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении группового**



	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 49 из 86

### проекта и защиты на деловой игре

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

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

КРІ - участия в проекте

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

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

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

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

10% - высказал только свою точку зрения

#### **«Деловой стиль»**

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

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

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

#### **«Коммуникабельность»:**

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

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 50 из 86

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

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

#### **Работа в команде**

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

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

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

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

*Средство оценивания – тестирование*

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

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

Устный опрос

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

Оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– полно раскрыто содержание материала;</li> <li>– материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;</li> <li>– продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;</li> <li>– точно используется терминология;</li> <li>– показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;</li> <li>– продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала,</li> <li>– знание основной и дополнительной литературы;</li> <li>– последовательно и четко отвечает на вопросы билета и дополнительные вопросы;</li> <li>– уверенно ориентируется в проблемных ситуациях;</li> <li>– демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать</li> </ul>

<b>«5»</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;</li> <li>– продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;</li> <li>– продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;</li> <li>– допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала;</li> <li>– подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой</li> </ul>
<b>«4»</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– вопросы излагаются систематизировано и последовательно;</li> <li>– продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;</li> <li>– продемонстрировано усвоение основной литературы.</li> <li>– ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:           <ul style="list-style-type: none"> <li>– а) в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;</li> <li>– б) допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя</li> <li>– в) допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся показывает полное знание</li> <li>– программного материала, основной и дополнительной литературы;</li> <li>– дает полные ответы на теоретические вопросы билета и дополнительные вопросы, допуская некоторые неточности;</li> <li>– правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций;</li> <li>– демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой</li> </ul>
<b>«3»</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</li> <li>– усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;</li> <li>– имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;</li> <li>– при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся показывает знание основного</li> <li>– материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности;</li> <li>– при ответе на вопросы билета и дополнительные вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности их изложения;</li> <li>– не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций;</li> <li>– подтверждает освоение компетенций, предусмотренных</li> </ul>

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____ Лист 52 из 86
---	--------------------------------------

	в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение основной литературы	программой на минимально допустимом уровне
«2»	– не раскрыто основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов. – не сформированы компетенции, умения и навыки.	– обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине; – не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом; – не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой

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

Номер недели семестра	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
5/7 семестр			
	Раздел 1. Теоретические основы разработки и проектирования гостинично-ресторанного продукта	Защита контрольной точки 1 Современные технологии формирования гостиничного продукта»	аналитический отчет (включает отчеты по 1 практическому занятию и выводы по кейсам к 3 практическому занятию) Для работы над <b>1 контрольной точкой (1 этапом) оценивается в 5 баллов</b> Студентам необходимо проанализировать источники информации: сайты официальных организаций: Ростуризм (туризм в регионах, деятельность и др.), Министерство культуры (департамент туризма и регионального развития), сайты субъектов РФ и др. и подготовить отчет в виде эссе или статьи объемом 5-8 стр. Подготовленная информация также может быть основой для дальнейшей разработки проекта, статьи для выступления на конференции и др. а) <a href="http://www.hotelier.pro">http://www.hotelier.pro</a> (актуальные интервью в разделах туризм и др.) б) <a href="http://tourdom.ru">http://tourdom.ru</a> в) журналы и сайты по туризму и гостиничному делу Отчет должен содержать анализ тенденций развития туризма и гостеприимства в РФ (можно взять 1-2 тенденции): - анализ факторов, влияющих на развитие внутреннего и въездного туризма; - современные тенденции по развитию программ «Халяль-

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 53 из 86

			<p>Френдли», «Чайна – Френдли»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современные тенденции по развитию программ развития курортно-санаторного комплекса «Альтернатива Мертвому морю», «Туризм в интересах старшего поколения»;</li> <li>- перспективы развития курортов Крыма;</li> <li>- перспективы развития молодежного и военно-патриотического туризма;</li> <li>- перспективы развития эко-туризма (эко-фермы, slow-туризма и пр.);</li> </ul> <p><b>2 этап – аналитические отчеты по кейсам 1 и 2</b> Оценка осуществляется по таблице: <b>Оценочные критерии для защиты этапа группового проекта по текущей аттестации по 1 - 2 этапу контрольной точки</b> <b>Срок сдачи 5 неделя</b></p>
	Раздел 1.	защита контрольной точки тестирование (45 минут) Основы разработки гостиничного продукта»	<p>Оценка осуществляется по таблице: <b>Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении тестовых заданий</b> <b>10 неделя</b></p>
15/5	Раздел 1. Теоретические основы разработки и проектирования гостинично-ресторанного продукта	3 контрольная точка - письменный опрос Письменный опрос по теме «Виды инноваций в гостиничной индустрии. Нормативно-правовые основы гостиничной деятельности»	<p>Контрольные вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особенности и виды гостиничного продукта</li> <li>2. Общие положения разработки и проектирования гостинично-ресторанного продукта</li> <li>3. Роль маркетинга впечатлений в разработке гостинично-ресторанного продукта</li> <li>4. Виды инноваций в гостиничной индустрии</li> <li>5. Нормативно-правовые основы гостиничной деятельности – краткая характеристика основных законодательно-правовых актов, влияющих на проектирование гостинично-ресторанного продукта</li> <li>6. Анализ факторов, влияющих на развитие внутреннего и въездного туризма («+» и «-»)</li> </ol> <p><b>12 неделя</b></p>

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	<b>СМК РГУТиС</b> <hr/> Лист 54 из 86
---	--

Раздел 1. 1.8. Современные гостиничные концепции	защита проекта по 4 контрольной точке «Проведение конкурса предпроектных работ по разработке концепции гостиничного комплекса»	<p>Студентам следует проанализировать сайты администраций и департаментов по туризму федеральных округов, источники из списка рекомендованной литературы и представить на деловую игру отчет состояния гостиничного рынка региона:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- краткая характеристика региона с обзором объектов туристского притяжения – туристских ресурсов</li> <li>- анализ спроса-предложения на предполагаемый гостиничный продукт;</li> <li>- существующие цены на участки земли, предлагаемые для инвестиций в проекты туристско-рекреационной направленности т.п.;</li> <li>- анализ гостиниц: количество, уровень комфортности, цены и т.п.;</li> <li>- основные конкуренты;</li> </ul> <p>Далее проводится конкурс проектных предложений внутри малых рабочих групп.</p> <p><b>К итоговой оценке по проекту применяется КРІ - коэффициент персональной эффективности, который в проекте рассчитывается в % (в конце защиты) из расчета max 25 % за каждый критерий. Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении группового проекта и защиты на деловой игре. Таблица КРІ - участия в проекте.</b></p> <p><b>18неделя</b></p>
	Зачет	Ответить на теоретические вопросы б / 8семестр
Раздел 2. Общие требования, предъявляем ые к проектирован ию гостинично- ресторанных комплексов	<b>Защита контрольной точки (2 этапа)</b> Отчет предпроектных предложений. – оценка в 5 баллов «Определение концепции проектируемой гостиницы»	<p>В отчет включить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование месторасположения (локацию) по отношению к транспортным центрам, деловым центрам, туристским объектам;</li> <li>- характеристику (вместимость, ассортимент услуг, типологию ГК и пр.);</li> <li>- портрет потребителя;</li> <li>- описание конкурентных преимуществ.</li> </ul> <p><b>Оценочные критерии для защиты группового проекта по текущей аттестации по 10 балльной системе 6 неделя</b></p>
2.3. Принципы проектирования гостинично- ресторанного комплекса Требования к проектированию жилой и общественной части гостиницы	<b>Защита контрольной точки. Обсуждени е предпроектных предложений и техничко- экономические показатели проекта гостинично- ресторанного комплекса</b>	<p>Студентам следует проанализировать методические рекомендации к самостоятельной работе, нормативную документацию из списка рекомендованной литературы и подготовить расчет и обоснование ТЭО, основанного на нормативных требованиях к номерам, холлу и пр. помещениям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ППРФ № 1860 от 2020-11-18 Положение о классификации гостиниц</li> <li>- СВОД ПРАВИЛ СП 00.13330.2020 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ</li> </ul> <p><b>Оценочные критерии для защиты группового проекта по текущей аттестации по 10 балльной системе 9 неделя</b></p>
Раздел 2 2.6. Проектирование	Защита контрольной точки. Разработка	<p>Студентам следует проанализировать нормативно-технические источники, регламентирующие гостиничную деятельность из списка рекомендованной литературы и</p>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 55 из 86

	материально-технического оснащения гостинично-ресторанного комплекса	технического задания на проектирование и оснащение по оснащению номерного фонда	методические рекомендации по дисциплине и представить технического задания на проектирование оснащения номера проектируемой гостиницы. В стандарт должно входить: - сводная карта отделки, карта подбора мебели, спецификация на двери и фурнитуру; - подбор оборудования, отделочных материалов и аксессуаров, светильников, живописи и других интерьеров помещения; Описание стандартов оснащения сопровождается фотоизображениями, проектными эскизами смотреть пример в таблице 2 и Приложение 2 методических рекомендаций <b>Оценочные критерии для защиты группового проекта по текущей аттестации по 10 балльной системе</b> <b>13 неделя</b>
	2.5. Техническое задание на проектирование. Техничко-экономическое обоснование проекта гостинично-ресторанного комплекса	<b>Защита 4 контрольной точки</b> Техническое задание на проектирование и оснащения ГК	Студентам следует проанализировать нормативно-технические источники, регламентирующие гостиничную деятельность из списка рекомендованной литературы и методические рекомендации по дисциплине и представить проектные предложения в которые должно входить: - технико-экономические показатели проекта гостинично-ресторанного комплекса; - расчеты и перечень оборудования предприятий питания и служб гостинично-ресторанного комплекса для оказания дополнительных услуг; Отчет (пояснительная записка) по проекту, должен включать: 1. разработка проектных решений по предприятию питания ГК - планировочные решения ПП, согласно требованиям системы классификации - план производственных помещений ресторана - план зала ресторана и расчет общей площади предприятия питания – представить в таблице (см. образец в методических рекомендациях) <b>К итоговой оценке по проекту применяется КРІ - коэффициент персональной эффективности, который в проекте рассчитывается в % (в конце защиты) из расчета max 25 % за каждый критерий. Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении группового проекта и защиты на деловой игре. Таблица КРІ - участия в проекте.</b> <b>18 неделя</b>
		Экзамен	Ответить на теоретические вопросы
7/9 семестр			

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС <hr/> Лист 56 из 86
---	-----------------------------------

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



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____ Лист 57 из 86
---	--------------------------------------

## Тестовые материалы для текущей и промежуточной аттестации

### ФОС для диагностических работ

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

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

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

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

### Тестовые задания (задания закрытого типа)

<b>1</b>	<b>РФ по форме правления является:</b> <i>Кол-во правильных ответов - 1</i>
1	конституционная монархией
2	конфедерацией
3	республикой
4	унитарным государством
<b>2</b>	<b>Федеральный бюджет находится в ведении:</b> <i>Кол-во правильных ответов - 1</i>
1	Российской Федерации
2	совместном ведении РФ и субъектов РФ
3	субъектов РФ
4	все ответы верны
<b>3</b>	<b>Президент РФ издает:</b> <i>Кол-во правильных ответов - 1</i>
1	Законы
2	записки
3	постановления
4	указы
<b>4</b>	<b>Возраст, по достижении которого гражданин РФ может самостоятельно осуществлять в полном объеме свои права и обязанности:</b> <i>Кол-во правильных ответов - 1</i>
1	14 лет
2	16 лет
3	18 лет
4	21 год
<b>5</b>	<b>РФ по форме административно-территориального устройства является:</b> <i>Кол-во правильных ответов - 1</i>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 58 из 86

1	конфедерацией
2	республикой
3	унитарным государством
4	федерацией
<b>6</b>	<b>Что из перечисленного не относится к формам помощи государства туристской отрасли? Кол-во правильных ответов - 1</b>
1	субсидии
2	льготные кредиты под конкретные проекты, расходование которых находится под контролем в течение всего срока их реализации
3	поручительство правительства или специального органа при выделении коммерческими банками займов и субсидий на реализацию проектов
4	повышение налогов для инвесторов
<b>7</b>	<b>Основными целями государственного регулирования туризмом могут быть: Кол-во правильных ответов - 1</b>
1	развитие туристской индустрии, удовлетворяющей потребности граждан в путешествиях, создание новых рабочих мест, увеличение доходов государства и граждан страны, развитие международных контактов, сохранение объектов туристского показа, рациональное использование природного и культурного наследия
2	создание положительного сальдо торгового баланса
3	обеспечение эффективного инвестирования государственного и частного секторов
4	пропаганда и реализация турпродукта зарубежных партнеров
<b>8</b>	<b>Федеральный закон РФ № 132 – ФЗ «Об основах туристской деятельности» в Российской Федерации был принят в: Кол-во правильных ответов - 1</b>
1	1996 год
2	1991 год
3	2005 год
4	2011 год
<b>9</b>	<b>Стратегическое управление, заключающееся в детальном описании всей предстоящей работы и разработке определенного числа схем повторяющегося поведения, называется: Кол-во правильных ответов - 1</b>
1	перспективным менеджментом
2	программным менеджментом
3	управлением по целям
4	управлением по объектам
<b>10</b>	<b>Что из перечисленного не относится к основным мероприятиям по координации и регулированию туристской деятельности? Кол-во правильных ответов - 1</b>
1	конференции
2	семинары

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 59 из 86

3	встречи
4	форумы
<b>11</b>	<b>К бюджетным мерам государственной поддержки туризма относятся: <i>Кол-во правильных ответов - 1</i></b>
1	девальвация
2	налоговые льготы
3	бонификация процентов
4	субсидии, предназначенные для инвестирования проектов крупных туристских инфраструктур
<b>12</b>	<b>Какой документ в настоящее время регламентирует деятельность гостиниц, имея при этом юридическую силу с 1 января 2021 года. Действовать данный документ будет до 31 декабря 2026 года? <i>Кол-во правильных ответов - 1</i></b>
1	Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 № 1860 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц»
2	Стандарт «Листок жизни» – СТО-56171713-007-2020 «Услуги средств размещения. Требования экологической безопасности и методы оценки», разработанный в рамках системы добровольной экологической сертификации (основан на оценке жизненного цикла и отвечает цели снижения нагрузки отрасли на окружающую среду
<b>13</b>	<b>Согласно Постановлению Правительства РФ от 18.11.2020 № 1860 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц», устанавливаются следующие категории номеров: <i>Кол-во правильных ответов - 1</i></b>
1	Номера высшей категории (сюит, апартамент, люкс, джуниор сюит, студия); номера первой категории; номера второй категории; номера третьей категории; номера четвертой категории; номера пятой категории
2	Дабл
3	Лофт
<b>14</b>	<b>Согласно ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации», во время совершения путешествия, включая транзит, турист обязан. Отметьте лишнее: <i>Кол-во правильных ответов - 1</i></b>
1	Соблюдать законодательство страны (места) временного пребывания, уважать её социальное устройство, обычаи, традиции, религиозные верования
2	Соблюдать требования «Кодекса туриста»
3	Сохранять окружающую среду, бережно относиться к памятникам природы, истории и культуры в стране (месте) временного пребывания
4	Соблюдать правила въезда в страну (место) временного пребывания, выезда из страны (места) временного пребывания и пребывания там, а также в странах транзитного проезда
5	Соблюдать во время путешествия правила личной безопасности
<b>15</b>	<b>На какие типы делятся предприятия общественного питания (ГОСТ Р 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»)? <i>Кол-во правильных ответов - 1</i></b>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 60 из 86

1	Ресторан, бар, кафе, столовая, предприятие быстрого обслуживания
2	Буфет, кафетерий, магазин (отдел) кулинарии
3	Все ответы верны
<b>16</b>	<b>Заготовочный цех (объект) (ГОСТ Р 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания») – это:</b> <b><i>Кол-во правильных ответов - 1</i></b>
1	Складское помещение
2	Предприятие (объект) общественного питания, осуществляющий изготовление кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий и снабжение ими доготовочных объектов, магазинов (отделов) кулинарии, розничной торговой сети и других организаций, а также для доставки потребителям по их заказам
3	Помещения для развлечений
4	Помещения для детей
<b>17</b>	<b>В гостиничном предприятии «Альтаир» находится гостиничный номер, его площадь составляет не менее 35 м<sup>2</sup>, состоящий из двух жилых комнат (гостиной и спальни), с полным санузлом (умывальником, унитазом, ванной или душем), рассчитанный на проживание одного / двух человек. Описанный номер относится к категории:</b> <b><i>Кол-во правильных ответов - 1</i></b>
1	Джуниор сюит
2	Апартамент
3	Люкс
4	Студия
5	Сюит
<b>18</b>	<b>Формирование оптимального перечня услуг в отеле и способов их продажи определяется следующими характеристиками. Это:</b> <b><i>Кол-во правильных ответов - 1</i></b>
1	Нормативные требования «Положения о классификации гостиниц» в соответствии с категорией отеля (категория отеля); тип отеля (инфраструктура, размер); спрос целевой аудитории (спрос, возможности); конкурентная ситуация на рынке (возможности, угрозы); локация отеля (территория, окружение)
2	Общая площадь гостиничного комплекса; локация отеля; наличие определённой автоматизированной системы управления для отелей и хостелов
<b>19</b>	<b>Вступил ли в силу этот документ: Постановление Правительства РФ от 7 апреля 2022 г. № 616 «О внесении изменений в “Положение о классификации гостиниц”»?</b> <b><i>Кол-во правильных ответов - 1</i></b>
1	Документ уже вступил в силу
2	Документ вступит в силу лишь с 01 сентября 2022 года и будет действовать до 31 декабря 2026 года
<b>20</b>	<b>Какой орган исполнительной власти является координатором порядка проведения классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ?</b> <b><i>Кол-во правильных ответов - 1</i></b>
1	Российская гостиничная ассоциация

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 61 из 86

2	Ростуризм
21	<b>Гостиницы вправе применять следующие виды бронирования (в соответствии с постановлением Правительства РФ от 18.11.2020 г. № 1853 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг»):</b> <i>Кол-во правильных ответов - 2</i>
1	Негарантированное бронирование (Non Guaranteed reservation) – вид бронирования, при котором гостиница ожидает потребителя до определенного часа, установленного исполнителем, в день заезда, после чего бронирование аннулируется
2	Гарантированное бронирование (Guaranteed reservation) – вид бронирования, при котором гостиница ожидает потребителя до расчетного часа дня, следующего за днем запланированного заезда. В случае несвоевременного отказа от бронирования, опоздания или незаезда потребителя с него или с заказчика взимается плата за фактический простой номера (места в номере), но не более чем за сутки. При опоздании более чем на сутки гарантированное бронирование аннулируется
22	<b>Заселение потребителя осуществляется при условии предъявления потребителем документа, удостоверяющего его личность в соответствии с законодательством РФ, в том числе (в соответствии с постановлением Правительства РФ от 18.11.2020 г. № 1853 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг»):</b> <i>Кол-во правильных ответов - 2</i>
1	Паспорта гражданина РФ, удостоверяющего личность гражданина РФ на территории РФ
2	Водительского удостоверения
23	<b>Под расчётным часом (в соответствии с постановлением Правительства РФ от 18.11.2020 г. № 1853 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг) понимают:</b> <i>Кол-во правильных ответов - 2</i>
1	Время, установленное исполнителем для выезда потребителя
2	Время, в которое клиент рассчитывается с гостиницей в момент выезда
3	Время прибытия гостя от аэропорта / ж/д вокзала до стойки ресепшен
4	Время, установленное исполнителем для заезда потребителя
24	<b>Разница между временем выезда потребителя из номера и заезда потребителя в номер (в соответствии с постановлением Правительства РФ от 18.11.2020 г. № 1853 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг) не может составлять:</b> <i>Кол-во правильных ответов - 2</i>
1	Более 3 часов
2	Более одного часа
3	Более 12 часов
25	<b>В каком документе прописаны критерии балльной оценки персонала гостиниц. Это:</b> <i>Кол-во правильных ответов - 2</i>
1	Профессиональный стандарт «Об утверждении профессионального стандарта “Руководитель / управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц”», утвержденный приказом Минтруда России от 07.05.2015 № 282 н

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 62 из 86

	(зарегистрировано в Минюсте России 26.05.2015 г. № 37395)
2	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)
3	Приложение 3 к «Положению о классификации гостиниц» (Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 № 1860)
4	Приложение 6 к «Положению о классификации гостиниц» (Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 № 1860)
26	<b>При прохождении классификации гостиницы, если отсутствуют стандарты персонала гостиницы в письменном виде, это: Кол-во правильных ответов - 1</b>
1	Является основанием для отказа в осуществлении её классификации
2	Не является основание для отказа в осуществлении её классификации
27	<b>Стандарт гостиницы 3 звезды, стандарты гостиницы 4 звезды и стандарты обслуживания в гостинице 5 звезд: Кол-во правильных ответов - 1</b>
1	Ничем не отличаются
2	Могут отличаться, поскольку гостиницы оказывают разного качества гостиничные услуги
28	<b>Требования классификации гостиниц включают наличие стандартов: Кол-во правильных ответов - 3</b>
1	Стандарт сотрудников гостиницы
2	Стандарты обслуживания гостей в гостинице
3	Стандарты внешнего вида сотрудников гостиницы и другие внутренние стандарты гостиницы
4	Стандарты разработки гостиничного продукта
29	<b>Корпоративные стандарты – это: Кол-во правильных ответов - 2</b>
1	Standard Operating Procedures, то есть Стандартный порядок действий / стандартные операционные процедуры или стандарты
2	СОП – Стандартные Операционные Процедуры
3	Стандарты для персонала гостиницы
4	Корпоративные стандарты Службы приёма и размещения
30	<b>Знание и соблюдение стандартов: Кол-во правильных ответов - 1</b>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 63 из 86

1	Никаких преимуществ не даёт
2	Дополняет баллы при оценке персонала гостиницы
<b>31</b>	<b>Корпоративные стандарты гостиницы: Кол-во правильных ответов - 1</b>
1	Указываются в чек-листе при прохождении проверки на классификацию отеля
2	Должны быть показаны гостю при заезде в гостиницу согласно Постановлению Правительства РФ от 18.11.2020 № 1860 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц»
<b>32</b>	<b>Виды корпоративных стандартов в гостинице: Кол-во правильных ответов - 1</b>
1	Организационно-распорядительные положения и регламенты (общие положения о гостинице и её структурных подразделениях; Положения по мотивации сотрудников: положение о заработной плате, положение по мотивации и пр.; Положение по управлению персоналом: положение по обучению, положение по ротации и пр.)
2	Комплексные стандарты (операционные и технические): стандарты гостеприимства – а) стандарты оснащения и оборудования (технические); б) стандарты обслуживания (операционные / технологические); в) чек-листы, регламенты и пр.
3	Все ответы верны
<b>33</b>	<b>Преимущества, которые дают письменные стандарты гостиниц. Укажите лишний вариант ответа: Кол-во правильных ответов - 1</b>
1	Минимизируют частые нарушения персонала
2	Создают корпоративную манеру поведения, сплоченную команду
3	Значительно сокращают срок адаптации новых сотрудников
4	Облегчают и ускоряют решение задач между работниками
5	Развивают память сотрудников гостиницы
6	Уменьшают конфликтные ситуации с клиентами и работниками
7	Устанавливают четкий порядок действий сотрудника, как в стандартных, так и критических ситуациях

#### Задания открытого типа (40)

Номер задания	Содержание задания (Задания открытого типа)		
1.	Заполните таблицу. <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%;">№ п/п</td> <td>Приоритетные направления развития</td> </tr> </table>	№ п/п	Приоритетные направления развития
№ п/п	Приоритетные направления развития		

		<b>туризма в Российской Федерации:</b>	
	1.		
	2.		
	3.		
	4.		
	5.		
2.	<b>Соотнесите понятия</b>		
	1. Осуществление субъектами исполнительной власти, а также иными звеньями государственного управления (государственными служащими и должностными лицами) функций государственного управления	<i>1. Отрасль государственного управления</i>	
	2. Сгруппированные по признаку основного назначения отрасли государственного управления (управление экономической сферой, управление в социально-культурной и административно-политической областях)	<i>2. Орган государственного управления (исполнительной власти)</i>	
	3. Система звеньев органов управления, объединенных общностью объекта управления (управление промышленностью, транспортом, сельским хозяйством, строительством, внутренними и внешними делами, образованием, здравоохранением, финансами, обороной, связью, железными дорогами, лесным хозяйством). Разнообразие функций государственного управления обуславливает и наличие многочисленных и разнообразных отраслей и сфер государственного управления	<i>3. Государственная управленческая деятельность</i>	
	4. Комплекс организационных отношений по поводу осуществления межотраслевых полномочий специального назначения (например, стандартизация, сертификация, метрология, государственная статистическая отчетность, планирование). В этих сферах органы государственного управления осуществляют контрольно-надзорные полномочия в установленных законом масштабе и границах	<i>4. Область государственного управления</i>	



	5. Субъект исполнительной власти, который непосредственно осуществляет функции государственного управления в установленных законодательными и иными нормативными правовыми актами пределах, наделен соответствующей компетенцией, имеет определенную структуру и управленческий персонал	<i>5. Сфера государственного управления</i>																	
3.	<b>Система государственного регулирования туристкой деятельности в РФ представлена пятью уровнями управления. Перечислите данные уровни.</b> 1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____																		
4.	<b>Соотнесите в таблице функции и методы реализации государственной политики регулирования развития туризма.</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">№</th> <th style="width: 45%;">Функции</th> <th style="width: 5%;">№</th> <th style="width: 45%;">Методы</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1.</td> <td>Общая организация и правовая регламентация туристской деятельности</td> <td style="text-align: center;">1.</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>- маркетинговые исследования на туррынке,</li> <li>- создание национальных центров изучения туризма,</li> <li>- информационное обеспечение туристских предприятий</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">2.</td> <td>Планирование развития туризма</td> <td style="text-align: center;">2.</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>- текущий контроль,</li> <li>- аудит,</li> <li>- мониторинг международной конкурентоспособности, национальных турпродуктов</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">3.</td> <td>Регулирование отдельных видов деятельности</td> <td style="text-align: center;">3.</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>- маркетинг,</li> <li>- реклама, информационно-аналитическая пропаганда (издание карт, видеофильмов),</li> <li>- налогообложение,</li> <li>- инвестирование</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>			№	Функции	№	Методы	1.	Общая организация и правовая регламентация туристской деятельности	1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- маркетинговые исследования на туррынке,</li> <li>- создание национальных центров изучения туризма,</li> <li>- информационное обеспечение туристских предприятий</li> </ul>	2.	Планирование развития туризма	2.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- текущий контроль,</li> <li>- аудит,</li> <li>- мониторинг международной конкурентоспособности, национальных турпродуктов</li> </ul>	3.	Регулирование отдельных видов деятельности	3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- маркетинг,</li> <li>- реклама, информационно-аналитическая пропаганда (издание карт, видеофильмов),</li> <li>- налогообложение,</li> <li>- инвестирование</li> </ul>
№	Функции	№	Методы																
1.	Общая организация и правовая регламентация туристской деятельности	1.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- маркетинговые исследования на туррынке,</li> <li>- создание национальных центров изучения туризма,</li> <li>- информационное обеспечение туристских предприятий</li> </ul>																
2.	Планирование развития туризма	2.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- текущий контроль,</li> <li>- аудит,</li> <li>- мониторинг международной конкурентоспособности, национальных турпродуктов</li> </ul>																
3.	Регулирование отдельных видов деятельности	3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- маркетинг,</li> <li>- реклама, информационно-аналитическая пропаганда (издание карт, видеофильмов),</li> <li>- налогообложение,</li> <li>- инвестирование</li> </ul>																

		4.	Обеспечение безопасности туризма	4.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- создание представительств и филиалов за границей,</li> <li>- заключение международных договоров,</li> <li>- участие в разрешении конфликтов, реклама национальных турпродуктов</li> </ul>
		5.	Кадровое обеспечение туризма	5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- создание стандартных государственных программ для системы непрерывной подготовки кадров для сферы туризма,</li> <li>- содействия организации повышения квалификации работников туристских предприятий</li> </ul>
		6.	Обеспечение научных исследований туристского рынка	6.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- введение единых понятий, определений,</li> <li>- процедура заключения сделок, договоров,</li> <li>- получение виз,</li> <li>- порядок прохождения границы и провоза товара</li> </ul>
		7.	Поддержка внешнеэкономической деятельности турфирм	7.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- лицензирование,</li> <li>- стандартизация,</li> <li>- сертификация,</li> <li>- издание памяток туриста,</li> <li>- страхование</li> </ul>
		8.	Обеспечения охраны окружающей среды и исторических памятников	8.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка общих стратегий и концепций развития туризма,</li> <li>- регулирование пространственного размещения объектов туризма,</li> <li>- планирование развития инфраструктуры</li> </ul>
		9.	Создания благоприятного имиджа страны, региона	9.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- лицензирование,</li> <li>- стандартизация,</li> <li>- сертификация</li> </ul>
		10.	Контроль и надзор	10.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- создание правил, законов, условий</li> </ul>

					<p><i>экономического стимулирования по охране и восстановлению природных ресурсов, реставрации исторических памятников,          - распределение туристской ренты,          - финансирование учреждений культуры</i></p>
5.	<b>Соотнесите инструменты, регулирующие туристскую деятельность и сферы их применения. Заполните таблицу.</b>				
	<b>№</b>	<b>Сфера применения</b>	<b>№</b>	<b>Инструменты, регулирующие туристскую деятельность</b>	
	1.	Правовая сфера	1.	<i>- формирование имиджа России на мировом рынке туризма;          - содействие в продвижении турпродукта на внутренний и мировой рынки;          - содействие участию в международных туристских программах;          - создание условий для многоцелевого использования туристской инфраструктуры;          - координация деятельности и инвестиций государственного и частного секторов в области развития туризма.</i>	
	2.	Экономическая сфера	2.	<i>- развитие научного исследования в сфере туризма;          - создание информационно-аналитической базы;          - обеспечение профессиональных кадров для туристской деятельности.</i>	
	3.	Социальная сфера	3.	<i>- налоговое регулирование;          - целевое бюджетное финансирование программ развития туризма;          - создание благоприятных условий для инвестиций в туризм;</i>	

			- увеличение инвестиций в человеческий капитал.												
	4.	Научно-образовательная сфера	4. - решение проблем адресного социального туризма												
	5.	Сфера организации туризма	5. - совершенствование нормативно-правовой базы; - развитие методологии лицензирования, стандартизации, сертификации в сфере туризма; - таможенное регулирование; - установление правил въезда, выезда и пребывания на территории РФ с учетом интересов развития туризма; - борьба с преступностью и коррупцией.												
6.	<b>Перечислите субъекты туристского рынка. Запишите ответ.</b> 1. _____ 2. _____ 3. _____														
7.	<b>Ситуационная задача.</b> При заселении команды локомотив-Кубань, при скане паспортов команды был утерян паспорт тренера команды. Его искали 2 дня, в связи с чем тренер не смог уехать с командой и ему было предоставлено проживание в отеле и бесплатный доступ на завтраки рум-сервис на неделю. Через 2 дня паспорт был найден в бек-офисе ресепшена. Как вы думаете, как в этой ситуации поступили сотрудники гостиницы?														
8.	<b>Дайте определение понятию «устойчивое развитие туризма. Запишите ответ.</b> <b>Устойчивое развитие туризма – это</b>														
9.	<b>Совокупность инструментов государственного регулирования включает в себя основные элементы. Заполните таблицу, впишите недостающие элементы.</b> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <th colspan="4"><b>Инструменты государственного регулирования туризма в регионе</b></th> </tr> <tr> <td>1. Административные</td> <td>2. Законодательно-правовые</td> <td>3.</td> <td>4. Косвенное экономическое регулирование</td> </tr> <tr> <td>5. Сертификация, аттестация и аккредитация</td> <td>6.</td> <td>7. Государственный закупки (соцстрах,</td> <td>8.</td> </tr> </table>			<b>Инструменты государственного регулирования туризма в регионе</b>				1. Административные	2. Законодательно-правовые	3.	4. Косвенное экономическое регулирование	5. Сертификация, аттестация и аккредитация	6.	7. Государственный закупки (соцстрах,	8.
<b>Инструменты государственного регулирования туризма в регионе</b>															
1. Административные	2. Законодательно-правовые	3.	4. Косвенное экономическое регулирование												
5. Сертификация, аттестация и аккредитация	6.	7. Государственный закупки (соцстрах,	8.												

			медстрах и др.)													
	<b>9.</b>	10. Санитарное, строительное и др. законодательство	<b>11.</b>	12. Кредитно-денежная система												
	13. Контроль Соответствия качества туристских услуг действующим стандартам	<b>14.</b>	15. Льготные кредиты	16. Таможенно-тарифная система												
10.	<b>Перечислите функции государственного управления в сфере туризма.</b> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th colspan="3" style="text-align: center;">Функции государственного управления в сфере туризма</th> </tr> <tr> <td>Функция 1.</td> <td>Функция 4.</td> <td>Функция 7.</td> </tr> <tr> <td>Функция 2.</td> <td>Функция 5.</td> <td>Функция 8.</td> </tr> <tr> <td>Функция 3.</td> <td>Функция 6.</td> <td>Функция 9.</td> </tr> </table>				Функции государственного управления в сфере туризма			Функция 1.	Функция 4.	Функция 7.	Функция 2.	Функция 5.	Функция 8.	Функция 3.	Функция 6.	Функция 9.
Функции государственного управления в сфере туризма																
Функция 1.	Функция 4.	Функция 7.														
Функция 2.	Функция 5.	Функция 8.														
Функция 3.	Функция 6.	Функция 9.														
11.	<p><b>Задача.</b> Для реализации концепции маркетинга впечатлений, так называемой «экономики опыта», учитывается модель экономики впечатлений. Согласно этой модели, которую описали Джозеф Б. Пайн II и Джеймс Х. Гилмор (1999), четыре области впечатлений (потребительского опыта) пользуются наибольшим спросом, причём в разных сферах жизнедеятельности человека: 1) развлечение / entertainment («ощущать»): подразумевает под собой пассивное поглощение впечатлений, то есть от потребителя требуются минимальная деятельность и готовность получать ощущения; 2) обучение / educational («учиться»), или образовательный опыт: в отличие от развлечения требует активного участия потребителя; стремление к получению новых знаний – естественная и неотъемлемая часть сущности человека, но для передачи ему этих знаний или развития у человека каких-то навыков требуется полное вовлечение его ума (для интеллектуального образования) или тела (для физического развития); 3) уход от реальности, или уводящий от проблем / escapist («действовать»): данный тип требует от потребителя ещё более полного погружения, чем в двух предыдущих случаях; является противоположностью развлечения, потребитель сам ответственен за то, какую глубину впечатлений он получит, то есть он сам участвует в своём впечатлении. 4) эстетика / esthetic («быть»), или эстетический опыт: самый простой для потребителя тип впечатлений / опыта, ориентирован на сущность человека и его стремление к прекрасному; требует от потребителя лишь «быть» и «воспринимать», то есть ему не требуется изменять окружающую среду или оказывать на неё влияние. Компоненты «4Е» варьируются с точки зрения активного или пассивного участия и степени вовлечённости клиента.</p> <p><i>Заполните таблицу, где необходимо раскрыть суть компонентов «4Р», которые являются основой формирования, например, образовательного (!), эстетического опыта туристов, их опыта развлечений и ухода от проблем.</i></p> <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <tr> <th style="width: 20%;">Тип</th> <th>Образовательный опыт</th> </tr> </table>				Тип	Образовательный опыт										
Тип	Образовательный опыт															

<b>учреждения</b>			
Ресторан	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%; text-align: center; vertical-align: middle;">Компоненты «4Р»:</td> <td>           1. Свойства / Properties («1Р»).            Фотогалерея, которая украшает зал ресторана, невольно погружает гостя в историю семьи его владельца.            2. Презентация продукта / Product presentation («2Р»).            Меню отличается особенными блюдами, отражающими местный колорит.            3. Рекламные средства / Promotional applications («3Р»).            В ресторане проводится специально организованное мероприятие «Вина Кубани», чтобы представить местные виды винограда и вина, различия в их вкусе и применении.            4. Люди / People («4Р»).            Обученный персонал ресторана с уверенностью рассказывает его посетителям о разных сортах вина или пива, рекомендуя при этом лучший выбор к заказанному блюду и его сочетание с другими блюдами.         </td> </tr> </table>	Компоненты «4Р»:	1. Свойства / Properties («1Р»). Фотогалерея, которая украшает зал ресторана, невольно погружает гостя в историю семьи его владельца. 2. Презентация продукта / Product presentation («2Р»). Меню отличается особенными блюдами, отражающими местный колорит. 3. Рекламные средства / Promotional applications («3Р»). В ресторане проводится специально организованное мероприятие «Вина Кубани», чтобы представить местные виды винограда и вина, различия в их вкусе и применении. 4. Люди / People («4Р»). Обученный персонал ресторана с уверенностью рассказывает его посетителям о разных сортах вина или пива, рекомендуя при этом лучший выбор к заказанному блюду и его сочетание с другими блюдами.
Компоненты «4Р»:	1. Свойства / Properties («1Р»). Фотогалерея, которая украшает зал ресторана, невольно погружает гостя в историю семьи его владельца. 2. Презентация продукта / Product presentation («2Р»). Меню отличается особенными блюдами, отражающими местный колорит. 3. Рекламные средства / Promotional applications («3Р»). В ресторане проводится специально организованное мероприятие «Вина Кубани», чтобы представить местные виды винограда и вина, различия в их вкусе и применении. 4. Люди / People («4Р»). Обученный персонал ресторана с уверенностью рассказывает его посетителям о разных сортах вина или пива, рекомендуя при этом лучший выбор к заказанному блюду и его сочетание с другими блюдами.		
Гостиничное размещение	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 20%; text-align: center; vertical-align: middle;">Компоненты «4Р»:</td> <td>Заполните по образцу графы «Ресторан».</td> </tr> </table>	Компоненты «4Р»:	Заполните по образцу графы «Ресторан».
Компоненты «4Р»:	Заполните по образцу графы «Ресторан».		
<b>Ответ:</b>			
<b>Тип учреждения</b>	<b>Образовательный опыт</b>		

	Ресторан	Компоненты «4P»:	1. Свойства / Properties («1P») Фотогалерея, которая украшает зал ресторана, невольно погружает гостя в историю семьи его владельца. 2. Презентация продукта / Product presentation («2P») Меню отличается особенными блюдами, отражающими местный колорит. 3. Рекламные средства / Promotional applications («3P») В ресторане проводится специально организованное мероприятие «Вина Кубани», чтобы представить местные виды винограда и вина, различия в их вкусе и применении. 4. Люди / People («4P») Обученный персонал ресторана с уверенностью рассказывает его посетителям о разных сортах вина или пива, рекомендуя при этом лучший выбор к заказанному блюду и его сочетание с другими блюдами.
	Гостиничное размещение	Компоненты «4P»:	1. Свойства / Properties («1P») Перед отелем разбит красивейший розарий. 2. Презентация продукта / Product presentation («2P») Этнический стиль в интерьере отеля содержит иллюстрированные изображения местных легенд. 3. Рекламные средства / Promotional applications («3P») Буклет отеля рассказывает на его страницах познавательную историю о древнем орнаменте, нарисованном на редкой плите в отделке очага. 4. Люди / People («4P») Хозяин отеля и чемпион города по шахматам проводят еженедельные шахматные турниры с гостями.
12.	<b>Задача.</b> Для того чтобы заключить договор на проектные работы гостиницы ХХХ с проектной организацией, инвесторам необходимо предоставить техническое задание (ТЗ) и начать взаимодействие. Проектная организация в свою очередь просила предоставить полный перечень требований к проекту. Таким образом, возникла необходимость описания требований.		
13.	Какой орган исполнительной власти является координатором порядка проведения		

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 72 из 86

	классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ? Запишите ответ.
14.	Что означает английское слово «hospitality»? Дайте определение данному понятию. Запишите ответ.
15.	<b>Ситуационная задача.</b> По телефону сотрудники гостиницы гарантировали гостю ранний заезд, по приезду в отель свободных чистых номеров не было в наличии, после чего гость разозлился, потому что ему была обещана данная услуга.
16.	<b>Ситуационная задача.</b> Гость позвонил сотрудникам ресепшен с заявлением о том, что увидел мышь в номере, и попросил немедленно предпринять меры.
17.	<b>Ситуационная задача.</b> Пьяный гость закрыл в сейфе свои документы и на утро не смог его открыть, несколько раз неправильно вводил код, после чего сейф заблокировался. Гость обратился к сотрудникам СПИР с жалобой.
18.	<b>Ситуационная задача.</b> Гость обратился к сотрудникам ресепшен с жалобой, что горничные не убрали номер. При выяснении обстоятельств произошедшего, выяснилось, что у гостя на двери была табличка не беспокоить.
19.	<b>Ситуационная задача.</b> При уборке номера горничные увидели не доеденную пасту и выкинули ее. Гость обратился с жалобой, так как он попробовал данную еду и решил оставить часть на ужин.
20.	<b>Ситуационная задача.</b> Гость развел в стакане себе лекарство, положил на стол с запиской «готовлю заранее, не выкидывать», это оказалось очень дорогое лекарство. При уборке номера горничная, которая не говорит и не читает по-русски, вылила данное лекарство и помыла стакан.
21.	<b>Ситуационная задача.</b> Девушка с молодым человеком проживали в номере. Гостя решила открыть вино, но неправильно вкрутила штопор в пробку. В следствие чего не могла открыть бутылку, но продолжала попытки. В итоге она просто сломала горлышко бутылки, она была разбита, вино разлито, девушка поранилась и была очень зла. Девушка позвонила на ресепшен с истерикой. К ней поднялись. Что делать сотрудникам?
22.	<b>Ситуационная задача.</b> Гости приехали на конференцию с чемоданами. Оставить в гардеробе их нельзя. Оставить в отсеке с гостевым багажом тоже запрещено правилами



	<p>отеля. Гости в ярости начинают говорить, что это не сервис пятизвездочного отеля и соседние отели намного лучше. Какие варианты развития ситуации?</p>
23.	<p><b>Ситуационная задача.</b> Типичная, но самая распространенная конфликтная ситуация. На мероприятии обговорен тайминг выноса всех горячих блюд. Но кухня не рассчитала время и не смогла вовремя отдать блюда. Организаторы очень злы и рассержены, кричат на сотрудников банкетной службы, которые ни в чем не виноваты и ничем помочь не могут. Что делать?</p>
24.	<p><b>Ситуационная задача.</b> Аниматор в курортном отеле перепутал программу и вместо танцев, указанных в расписании, подготовил всё для караоке. Желающие потанцевать пришли и увидели на сцене микрофон. Некоторым из них был безразличен вид досуга, но остались и недовольные гости. Что может сделать аниматор в данной ситуации?</p>
25.	<p><b>Перечисленное ниже относится к одному из видов стандартов.</b> <b>Это:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Безопасная эксплуатация лифтов</li> <li>• Доступ в гостевые номера по заявкам</li> <li>• Замена ламп</li> <li>• Замки и запорные устройства</li> <li>• Заявка на ремонт кухонного оборудования</li> <li>• Инструкция при возникновении пожарной тревоги</li> <li>• Контроль систем водоснабжения и канализации</li> <li>• Контроль температуры и давления воды</li> <li>• Меры пожарной безопасности при организации мероприятий с массовым пребыванием людей</li> <li>• Оборудование фитнес центра</li> <li>• Обслуживание сложного технического оборудования</li> <li>• Обслуживание сложного технического оборудования</li> <li>• порядок действий при пожаре</li> <li>• Проверка огнетушителей</li> <li>• Работа сотрудника инженерного отдела в одиночку</li> <li>• Работы по ТО систем вентиляции и кондиционирования</li> <li>• Ремонтные работы у арендаторов</li> <li>• Свет общественных зон</li> <li>• Свет общественных зон отеля</li> <li>• Сработка и проверка систем противопожарной автоматики оповещения и эвакуации</li> <li>• Утилизация люминесцентных ламп</li> <li>• Чистка систем вентиляции</li> </ul> <p><b>Впишите ответ.</b></p>
26.	<p><b>Перечисленное ниже относится к одному из видов стандартов.</b> <b>Это:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Базовые приемы</li> </ul>

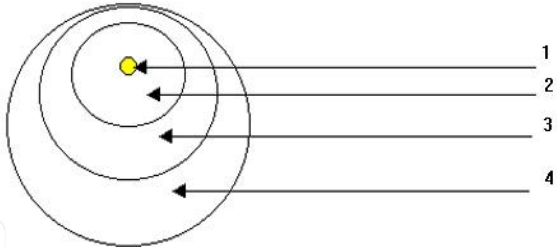
- Базовые стандарты сервиса
- Встреча гостей. Порядок обслуживания
- Гигиена
- Дисциплина и этика
- Как принимать жалобы от гостей
- Compliments к горячим напиткам
- Консультирование гостей по мероприятиям
- Конференц залы
- Конфиденциальность информации о госте
- Кофемашина
- Маркировка выпечки Бар и Ресторан
- Необходимые действия и инструкции по вводу нового меню
- О работе с хлебобулочными изделиями на службе питания
- Общение с гостями
- Общие обязанности официантов и барменов
- Передача смены менеджеров
- Подача меню
- Подача счета
- Подготовка заказа (Рум-сервис)
- Подготовка зала к работе, значение и важность
- Подготовка зала к работе, правила расстановки столов
- Порядок обслуживания в номере
- Последовательность сервировки столов
- Правила поведения в раздевалках
- Правила приема заказа
- Правила, стандарты этикета
- Прием заказа в номере
- Прием заказа на напитки
- Прием заказа по телефону
- Прием и обращение с дисконтными картами
- Программа лояльности
- Профессиональное приветствие и взаимодействие
- Работа барменов
- Работа в баре
- Работа на завтраках
- Работа с вином
- Работа с жалобами
- Работа с приборами
- Расчет численности официантов
- Расчет численности поваров и стюардов
- Рум-сервис
- Свет в баре
- Сервировка VIP комплиментов-VIP Amenities
- Сервировка американского завтрака
- Сервировка вина-serving wine
- Сервировка завтраков
- Сервировка завтраков. Приложение
- Сервировка континентального завтрака
- Сервировка напитков
- Сервировка посуды и приборов
- Сервировка скатерти
- Сервировка специй, сахарниц, бутылок для соуса
- Стандарт сервировки стола

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сервировка стола салфетками</li> <li>• Стандарт внутреннего трудового распорядка</li> <li>• Стандарт презентации меню</li> <li>• Стандарты внешнего вида официантов</li> <li>• Стандарты обслуживания</li> <li>• Стандарты обслуживания A La Carte</li> <li>• Стандарты обслуживания в ресторане</li> <li>• Стандарты обслуживания на шведском столе</li> <li>• Телеканалы в баре</li> <li>• Телефонный этикет</li> <li>• Технические Стандарты Баров</li> <li>• Уборка использованной посуды.</li> <li>• Униформа сотрудников службы</li> <li>• Философия обслуживания</li> <li>• Хранение алкоголя. Прием алкоголя на свадебные мероприятия</li> <li>• Хранение инвентаря</li> <li>• Центральная люстра</li> <li>• Центральное освещение гостевого холла</li> <li>• Чек лист конференц-мероприятий</li> </ul> <p><b>Впишите ответ:</b></p>
27.	<p><b>29. Перечисленное ниже относится к одному из видов стандартов. Это:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Expedia</li> <li>• HRS</li> <li>• Авторизационная форма</li> <li>• Безналичный расчет</li> <li>• Бронирование номеров через Online каналы продаж</li> <li>• Визовая поддержка</li> <li>• Дневной тариф</li> <li>• Задержанные рейсы</li> <li>• Закрытие рабочего дня</li> <li>• Комплиментарное проживание с целью увеличения доходов отеля</li> <li>• Контроль оплаты проживания по безналичному расчету</li> <li>• Незаезд</li> <li>• Общение по ресурсу Telegramm</li> <li>• Подтверждение группы</li> <li>• Предоставления тарифа для сотрудников отеля</li> <li>• Процедура Express check in</li> <li>• Ранний заезд и поздний выезд</li> <li>• Список ожидаемого заезда</li> <li>• Сценарий ответа по телефону</li> <li>• Сценарий приема звонка CallKeeper</li> </ul> <p><b>Впишите ответ:</b></p>
28.	<p><b>Перечисленное ниже относится к одному из видов стандартов. Это:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выездная встреча</li> <li>• Выполнение KPI</li> <li>• Дебиторская задолженность</li> <li>• Задержанные рейсы</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Коммерческое Предложение</li> <li>• Контроль Дохода Мероприятий</li> <li>• Корпоративный телефон</li> <li>• Корпоративные правила общения в социальных сетях и интернете</li> <li>• Начисление Питания для рейсов</li> <li>• Новые Контракты</li> <li>• Обработка запросов</li> <li>• Отсрочка Платежей</li> <li>• Передача Дел</li> <li>• Процедура показа номерного фонда отеля</li> <li>• Представительские расходы</li> <li>• Проведение Мероприятия</li> <li>• процедура работы по организации мероприятий (Ерпите)</li> <li>• Сертификаты</li> <li>• Совещания</li> <li>• Составление коммерческого предложения и его контроль</li> <li>• Списание в системе</li> <li>• Структура Отдела</li> <li>• Электронная подпись</li> </ul> <p><b>Впишите ответ:</b></p>
29.	<p><b>Перечисленное ниже относится к одному из видов стандартов. Это:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Алгоритм оказания первой помощи</li> <li>• Действия при получении сигнала о срабатывании пожарной сигнализации станции</li> <li>• Действия сотрудников в случаях нанесения материального ущерба</li> <li>• Инструкция Захват заложников</li> <li>• Инструкция о взаимодействии персонала с МЧС</li> <li>• Инструкция о действиях проживающих в случае пожара и других чрезвычайных ситуациях</li> <li>• Инструкция о действиях сотрудников при ЧС</li> <li>• Инструкция открытия смежных дверей в номерах</li> <li>• Инструкция по обеспечению контрольно-пропускного и внутриобъектового режимов</li> <li>• Инструкция по взаимодействию персонала в случае остановки кабины лифта</li> <li>• Инструкция по поведению при краже</li> <li>• Инструкция по поведению при необходимости оказания неотложной медицинской помощи</li> <li>• Инструкция по поведению при обнаружении предметов</li> <li>• Инструкция по поведению при пожаре</li> <li>• Инструкция по поведению при получении по телефону сообщения, содержащего угрозу</li> <li>• Инструкция по проверочным мероприятиям</li> <li>• Инструкция смерть в гостинице</li> <li>• Меры общественной безопасности</li> <li>• Положение о ключевом хозяйстве</li> <li>• Положение о мерах при поступлении сообщения из лифта</li> <li>• Положение О системе платного въезда</li> <li>• Положение о службе безопасности</li> <li>• Положение об оплате парковки</li> <li>• Порядок вскрытия и закрытия складов</li> <li>• Порядок вскрытия сейфов в номерном фонде</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Порядок выдачи ключей и осмотра служебного автотранспорта</li> <li>• Порядок оформления и выдачи материальных пропусков на вынос (вывоз) материальных средств</li> <li>• Порядок посещения и проведения мероприятий на площадке</li> <li>• Порядок приема багажа и корреспонденции</li> <li>• Правила пользования автоматическими воротами для въезда на парковку</li> <li>• Процедура изготовления пропусков</li> <li>• Процедура осмотра вещей посетителей</li> <li>• Разъяснения по правилам регистрации и нахождения гостей и посетителей</li> <li>• Стандарт учета прихода ухода наемных сотрудников</li> <li>• Согласие на обработку персональных данных для ЧОП</li> </ul> <p><b>Впишите ответ:</b></p>
30.	<p>Комплексный стандарт на мини-бары позволит ответить на вопросы сотрудников каких служб, если речь идёт об установке розеток, закупке мини-баров, закупке продукции для мини-баров, обслуживании мини-баров и их пополнении?</p> <p>Впишите ответ:</p>
31.	<p><b>Перечисленное ниже относится к одному из видов стандартов. Это:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Авторизация денежных средств на карте у гостя</li> <li>• Автотрансфер</li> <li>• Взаимодействие с прачечной</li> <li>• Возврат денежных средств на кредитную карту гостя</li> <li>• Возврат наличных денежных средств в день внесения оплаты</li> <li>• Выезд гостя</li> <li>• Заселение несовершеннолетних</li> <li>• Заполнение справки кассира — операциониста</li> <li>• Заселение гостей с бронью через веб-сайт</li> <li>• Заселение гостя по брони</li> <li>• Заселение китайских групп</li> <li>• Использование депозитария</li> <li>• Комната отдыха</li> <li>• Коррекция начислений в системе</li> <li>• Кредитный лимит</li> <li>• Мотивация сотрудников на дополнительные продажи</li> <li>• Намагничивание электронного ключа от гостевого номера</li> <li>• Обмен парковочной карты для не проживающих гостей</li> <li>• Обмен парковочных карт для проживающих гостей</li> <li>• Отзывы гостей, книга отзывов и предложений</li> <li>• Открытие сейфа в номере у гостя</li> <li>• Открытие телефонной линии</li> <li>• Отмена авторизации денежных средств на карте гостя</li> <li>• Отчет о разногласиях</li> <li>• Оформление и заказ ланч-боксов</li> <li>• Оформление и заказ раннего завтрака по системе</li> <li>• Передача смены</li> <li>• Переписка по электронной почте</li> <li>• Переселение гостя из номера в номер</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготовка баланса для бухгалтерии</li> <li>• Подготовка к заезду гостя</li> <li>• Поздний выезд</li> <li>• Полномочия сотрудников в предоставлении компенсаций</li> <li>• Пользование депозитарием для гостей</li> <li>• Предоплата по невозвратному тарифу</li> <li>• Предоставление дополнительных аксессуаров</li> <li>• Предоставление инвалидного кресла</li> <li>• Предоставление номеров в производственных целях</li> <li>• Предоставление транспортных услуг</li> <li>• Прием багажа за дополнительную плату на длительное хранение выезжающих гостей и тур. групп.</li> <li>• Прием на хранение багажа не проживающих</li> <li>• Прием хранение и доставка корреспонденции</li> <li>• Проведение ночного аудита</li> <li>• Продажа номера от стойки ресепшн</li> <li>• Продление проживания гостя</li> <li>• Процедура замены картриджей для принтеров на стойке службы приема и размещения</li> <li>• Процедура работы с должником</li> <li>• Работа с багажом групп Group Porterage</li> <li>• Работа с информацией о завтраках</li> <li>• Работа с проблемами и жалобами</li> <li>• Размещение гостей в других гостиницах при перебронировании</li> <li>• Размещение информационных материалов на стойке ресепшн</li> <li>• Размещение людей при ЧС</li> <li>• Размещение пассажиров отложенных рейсов</li> <li>• Расхождение количества членов экипажа при заезде с бронями</li> <li>• Расчёт по кредитной карте в отсутствие гостя</li> <li>• Расчёт по кредитной карте гостя</li> <li>• Расчёт по наличным деньгам</li> <li>• Регистрация иностранного гражданина</li> <li>• Регистрация российского гостя в отеле</li> <li>• Регистрация российского гостя в отеле + заявление о регистрации</li> <li>• Сдача и получение униформы в химчистке</li> <li>• Система премирования сотрудников</li> <li>• Стандарты внешнего вида</li> <li>• Соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил</li> <li>• Текущая аттестация работы сотрудника</li> <li>• Телефонный этикет (Стандарт ведения телефонного разговора в гостинице)</li> <li>• Утренний звонок-побудка</li> <li>• Учет иностранных граждан</li> <li>• Фотосъемка в отеле</li> <li>• Хранение забытых вещей</li> <li>• Цели и задачи отдела</li> <li>• Отчет о разногласиях</li> <li>• Бланк служебной аттестации сотрудника</li> <li>• Incognito статус гостя</li> <li>• Нормы внешнего вида службы приема и размещения</li> <li>• Организация работы с жалобами, обращениями, предложениями и отзывами гостей</li> <li>• Правила приема багажа на хранение</li> <li>• Продление проживания гостя</li> <li>• Требования к документам, удостоверяющим личность гостей</li> <li>• Выезд группы гостей</li> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Действия при получении жалобы</li> <li>• Правила приема багажа на хранение. Утеря багажной бирки</li> </ul> <p><b>Впишите ответ:</b></p>
32.	<p><b>Перечисленное ниже относится к одному из видов стандартов. Это:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Аптечка первой помощи</li> <li>• Мероприятия по проведению работ по профилактике и уничтожению клопов</li> <li>• Нештатные ситуации</li> <li>• Организация и проведение первичных мероприятий в случае выявления больного</li> <li>• Оценка качества и безопасности готовой продукции, выпускаемой организациями</li> <li>• Подготовка фруктов, овощей и зелени для приготовления блюд</li> <li>• Принципы взаимодействия подразделений при проведении внутреннего санитарно-эпидемиологического аудита</li> <li>• Санитарное содержание помещений, оборудования, инвентаря службы питания</li> <li>• Требования к раздаче блюд и кондитерских изделий</li> <li>• Качество выпускаемой продукции</li> <li>• Медосмотры и личные медицинские книжки</li> <li>• Санитарно-гигиенические требования к персоналу ресторанов и баров</li> <li>• Требования к работникам службы общественного питания</li> <li>• Эксплуатации ванн с гидромассажем</li> </ul> <p><b>Впишите ответ:</b></p>
33.	<p><b>Все гостиничные предприятия состоят из функциональных групп (блоков) помещений _____</b></p>
34.	<p><b>Для определения размеров здания гостиницы разрабатывают _____</b></p>
35.	<p><b>Какие уровни гостиничного продукта предлагают выделять Н.И. Кабушкин и Г.А. Бондаренко (см. схему). Какие уровни?</b></p>  <p><b>Впишите ответ:</b></p>
36.	<p><b>Что такое сегментация рынка? Запишите ответ.</b></p>
37.	<p><b>Заполните модель «Этапы разработки гостиничного продукта»</b></p>

	<p>Соотнесите характеристику процесса с номером этапа разработки гостиничного продукта</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Характеристика процесса</i></th> <th><i>номер ячейки</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>маркетинговый план – бизнес-план</td> <td></td> </tr> <tr> <td>генерация идеи</td> <td></td> </tr> <tr> <td>продвижение – продажи</td> <td></td> </tr> <tr> <td>организационные мероприятия</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	<i>Характеристика процесса</i>	<i>номер ячейки</i>	маркетинговый план – бизнес-план		генерация идеи		продвижение – продажи		организационные мероприятия	
<i>Характеристика процесса</i>	<i>номер ячейки</i>										
маркетинговый план – бизнес-план											
генерация идеи											
продвижение – продажи											
организационные мероприятия											
38.	В каком документе прописаны критерии балльной оценки персонала гостиниц? Запишите ответ.										
39.	Система государственного регулирования туристкой деятельности в РФ представлена пятью уровнями управления. Перечислите данные уровни.										
40.	Для того чтобы наиболее объективно оценить структуру рынка, в каждом конкретном случае выбираются разные критерии сегментации и составить «портрет» желаемого гостя можно, используя такие характеристики, как ... Запишите ответ.										

### Тестовые материалы для проведения промежуточной аттестации

<b>ПК – 6</b>	<p><b>Способен проектировать новые гостиничные продукты.</b></p> <p>ПК-6.1. Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта;</p> <p>ПК-6.2. Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих;</p> <p>ПК-6.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям.</p>
---------------	---

Номер задания	Содержание задания Задания закрытого типа (тесты, 15)
1.	<p><b>Нормы строительного проектирования гостиничных предприятий устанавливают:</b></p> <p><b>Кол-во правильных ответов - 2</b></p> <p>1. основные требования к объемно-планировочным решениям;</p>



	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 81 из 86

	2. технические характеристики; 3. объемные параметры строительных параметров и деталей; 4. конструктивные решения зданий и сооружений;
2.	<b>По окончании этапа экспертизы проекта гостинице выдается:</b> <b>Кол-во правильных ответов - 1</b> 1. сертификат 2. лицензия 3. разрешение на строительства
3.	<b>Реконструкция гостиничного предприятия предполагает:</b> <b>Кол-во правильных ответов - 1</b> 1. своевременное проведение профилактических мероприятий и устранение мелких повреждений и неисправностей. 2. замену изношенных конструкций и деталей здания новыми; 3. повышение технического уровня гостиничных предприятий; 4. постоянную поддержку зданий и сооружений в работоспособном состоянии в соответствии с календарным планом.
4.	<b>Какой показатель (коэффициент) характеризует эффективность (возврат) инвестиций?</b> <b>Кол-во правильных ответов - 1</b> 1. загрузка отеля/ occupancy; 2. рентабельность / ROI 3. доходность / YIELD 4. фондоотдача / capital ratio
5.	<b>Какой из факторов может повлиять на организационную структуру гостиницы?</b> <b>Кол-во правильных ответов - 1</b> 1. размер гостиницы, разнообразие предоставляемых услуг; 2. географическое расположение и технология предоставления услуг; 3. стратегия реализуемая гостиницей и отношение к ней сотрудников и руководителей; 4. все перечисленные факторы.
6.	<b>При проектировании гостиничного предприятия применяют системы застройки:</b> <b>Кол-во правильных ответов - 1</b> 1. Централизованную, блочную, павильонную, смешанную; 2. Павильонную, смешанную, противопожарную, типовую; 3. Типовую, индивидуальную, эксклюзивную; 4. Типовую, универсальную, объемно-планировочную
7.	<b>Текущий ремонт подразделяется на виды:</b> <b>Кол-во правильных ответов - 4</b> 1. Выборочный, целевой; 2. Непредвиденный, планово-предупредительный; 3. Внезапный, плановый; 4. Внеплановый, предупредительный.
8.	<b>Комплекс устройств для нагрева, охлаждения, осушения, увлажнения, перемещения и распределения воздуха по отдельным помещениям называется:</b> <b>Кол-во правильных ответов - 1</b> 1. Системой искусственного климата; 2. Системой вентиляции; 3. Системой кондиционирования; 4. Системой механической вентиляции воздуха.
9.	<b>Показатель RevPAC рассчитывается как</b> <b>Кол-во правильных ответов - 1</b> 1. отношение количества проданных номеров к общему количеству номеров

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____ Лист 82 из 86
---	--------------------------------------

	2. отношение количества забронированных номеров к общему количеству номеров 3. отношение чистой выручки от продаж номерного фонда на общее количество доступных для проживания номеров 4. отношение чистой выручки от продаж номерного фонда на общее количество проживающих гостей
10.	<b>Показатель RevPAR рассчитывается как</b> <b>Кол-во правильных ответов - 1</b> 1. отношение количества проданных номеров к общему количеству номеров 2. отношение количества забронированных номеров к общему количеству номеров 3. отношение чистой выручки от продаж номерного фонда на общее количество доступных для проживания номеров 4. отношение чистой выручки от продаж номерного фонда на общее количество проживающих гостей
11.	<b>Самым распространенным тарифом является:</b> 1. Европейский план. 2. Континентальный план. 3. Полупансион. 4. Полный пансион. 5. Все включено. 6. Местный тариф.
12.	<b>Отметьте требования, принимаемые во внимание при проектировании и сооружении здания гостиницы</b> <b>Кол-во правильных ответов - 1</b> 1. органично вписываться в окружающую среду, сохраняя особенности городского или сельского ландшафта; 2. соответствовать функциональным, физиологическим, техническим, эстетическим требованиям, а также санитарно-гигиеническим и экологическим нормам, которые находят свое отражение в санитарных требованиях, связанных с естественным освещением, инсоляцией, звукоизоляцией, воздухообменом, температурно-влажностным режимом; 3. быть прочными, долговечными экономичными при строительстве и эксплуатации; 4. обеспечиваться инженерным оборудованием, отвечать требованиям пожарной безопасности. 5. обеспечивать оптимальное соотношение затрат на его эксплуатацию и доходов от предоставления услуг при разработке архитектурного, конструктивного и планировочного решения 6. обеспечивать возможность реконструкции здания; 7. учитывать влияние природно-климатических условий на процессы, происходящие в гостинице. 8. Все перечисленные требования
13.	<b>Выбрать правильный ответ. Гостиничное предприятие РФ должно проходить классификации с периодичностью:</b> <b>Кол-во правильных ответов - 1</b> 1. 2 года 2. 3 года 3. 1 год 4. свидетельство бессрочно
14.	<b>Бизнес-план разрабатывается с целью .....</b> <b>Кол-во правильных ответов - 1</b> Выберите правильный ответ:

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

	1. рекламы 2. текущего планирования производства 3. обоснования возможности реализации инвестиционного проекта
15.	<b>Согласно российской классификации гостиниц, номер «апартамент» это:</b> <b>Кол-во правильных ответов - 1</b> 1. Номер в средстве размещения площадью не менее 35 м <sup>2</sup> , состоящий из двух комнат (гостиной и спальни), рассчитанный на проживание одного – двух человек. 2. Однокомнатный номер площадью не менее 25 м <sup>2</sup> , рассчитанный на проживание одного _ двух человек, с планировкой, позволяющей использовать часть помещения в качестве гостиной/столовой/кабинета. 3. Номер в составе средств размещения площадью не менее 40 м <sup>2</sup> состоящий из двух и более жилых комнат (гостиной/столовой/спальни), имеющий кухонное оборудование. 4. Номер в составе средстве размещения площадью не менее 75 м <sup>2</sup> , состоящий из трех и более жилых комнат (гостиной/столовой, кабинета и спальни), с нестандартной широкой двуспальной кроватью (200х200 см.) и дополнительным гостевым туалетом. 5. Номер в средстве размещения, состоящий из одной жилой комнаты с одной двумя кроватями, с неполным санузлом ( умывальник, унитаз либо один полный санузел в блоке из двух номеров), рассчитанный на проживание одного – двух человек. 6. Номер в средстве размещения, состоящий из одной жилой комнаты с количеством кроватей по числу проживающих, с умывальником, рассчитанный на проживание нескольких человек ,с площадью из расчета на одного проживающего: 6 м <sup>2</sup> в здании круглогодичного функционирования; 4,5 м <sup>2</sup> в зданиях сезонного функционирования.

Номер задания	Содержание задания (Задания открытого типа, 20)
1.	В каком документе прописаны критерии балльной оценки персонала гостиниц? Запишите ответ.
2.	Система государственного регулирования туристкой деятельности в РФ представлена пятью уровнями управления. Перечислите данные уровни.
3.	Дайте определение понятию «устойчивое развитие туризма. Запишите ответ. Устойчивое развитие туризма – это ....
4.	<b>Задача.</b> Для того чтобы заключить договор на проектные работы гостиницы ХХХ с проектной организацией, инвесторам необходимо предоставить техническое задание (ТЗ) и начать взаимодействие. Проектная организация в свою очередь просила предоставить полный перечень требований к проекту. Таким образом, возникла необходимость описания требований.
5.	Какой орган исполнительной власти является координатором порядка проведения классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ? Запишите ответ.
6.	Что означает английское слово «hospitality»? Дайте определение данному понятию. Запишите ответ.
7.	Составьте портрет современного специалиста области Ногеса. Запишите ответ.
8.	<b>Ситуационная задача.</b> При заселении команды локомотив-Кубань, при скане паспортов команды был утерян паспорт тренера команды. Его искали 2 дня, в связи с чем тренер не смог уехать с командой и ему было предоставлено проживание в отеле и бесплатный доступ на завтраки рум-сервис на неделю. Через 2 дня паспорт был найден в бек-офисе

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____
		Лист 84 из 86

	ресепшена. Как вы думаете, как в этой ситуации поступили сотрудники гостиницы?
9.	<b>Ситуационная задача.</b> По телефону сотрудники гостиницы гарантировали гостю ранний заезд, по приезде в отель свободных чистых номеров не было в наличии, после чего гость разозлился, потому что ему была обещана данная услуга.
10.	<b>Ситуационная задача.</b> Гость позвонил сотрудникам ресепшен с заявлением о том, что увидел мышь в номере, и попросил немедленно предпринять меры.
11.	<b>Ситуационная задача.</b> Пьяный гость закрыл в сейфе свои документы и на утро не смог его открыть, несколько раз неправильно вводил код, после чего сейф заблокировался. Гость обратился к сотрудникам СПИР с жалобой.
12.	<b>Ситуационная задача.</b> Гость обратился к сотрудникам ресепшен с жалобой, что горничные не убрали номер. При выяснении обстоятельств произошедшего, выяснилось, что у гостя на двери была табличка не беспокоить.
13.	<b>Ситуационная задача.</b> При уборке номера горничные увидели не доеденную пасту и выкинули ее. Гость обратился с жалобой, так как он попробовал данную еду и решил оставить часть на ужин.
14.	<b>Ситуационная задача.</b> Гость развел в стакане себе лекарство, положил на стол с запиской «готовлю заранее, не выкидывать», это оказалось очень дорогое лекарство. При уборке номера горничная, которая не говорит и не читает по-русски, вылила данное лекарство и помыла стакан.
15.	<b>Ситуационная задача.</b> Девушка с молодым человеком проживали в номере. Гостя решила открыть вино, но неправильно вкрутила штопор в пробку. В следствие чего не могла открыть бутылку, но продолжала попытки. В итоге она просто сломала горлышко бутылки, она была разбита, вино разлито, девушка поранилась и была очень зла. Девушка позвонила на ресепшен с истерикой. К ней поднялись. Что делать сотрудникам?
16.	<b>Ситуационная задача.</b> Гости приехали на конференцию с чемоданами. Оставить в гардеробе их нельзя. Оставить в отсеке с гостевым багажом тоже запрещено правилами отеля. Гости в ярости начинают говорить, что это не сервис пятизвездочного отеля и соседние отели намного лучше. Какие варианты развития ситуации?
17.	<b>Ситуационная задача.</b> Типичная, но самая распространенная конфликтная ситуация. На мероприятии обговорен тайминг выноса всех горячих блюд. Но кухня не рассчитала время и не смогла вовремя отдать блюда. Организаторы очень злы и рассержены, кричат на сотрудников банкетной службы, которые ни в чем не виноваты и ничем помочь не могут. Что делать?
18.	<b>Ситуационная задача.</b> Аниматор в курортном отеле перепутал программу и вместо танцев, указанных в

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 85 из 86

	расписании, подготовил всё для караоке. Желающие потанцевать пришли и увидели на сцене микрофон. Некоторым из них был безразличен вид досуга, но остались и недовольные гости. Что может сделать аниматор в данной ситуации?
19.	Комплексный стандарт на мини-бары позволит ответить на вопросы сотрудников каких служб, если речь идёт об установке розеток, закупке мини-баров, закупке продукции для мини-баров, обслуживании мини-баров и их пополнении? Впишите ответ:
20.	Все гостиничные предприятия состоят из функциональных групп (блоков) помещений ..... Запишите ответ.

### Контрольные вопросы

#### *Семестр 5: Контрольные вопросы для зачёта*

1. Особенности и виды гостиничного продукта
2. Цели и задачи проектирования гостиничного продукта
3. Процесс формирования гостиничного продукта
4. Свойства гостиничного продукта
5. Формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей
6. Проектирование инновационного гостиничного продукта
7. Современные тенденции развития гостиничной отрасли
8. Инвестиционные проекты в гостиничном бизнесе
9. Основные понятия: инвестор, заказчик, проектировщик
10. Состав предпроектных работ
11. Обоснование целесообразности строительства гостиницы
12. Маркетинговые исследования гостиничного рынка
13. Определение месторасположения гостиничного комплекса
14. Принципы выбора участка
15. Сбор исходных данных об участке
16. Классификация и типология гостиниц и других средств размещения
17. Характеристики типов гостиничных предприятий, учитываемых при проектировании
18. Характеристика и особенности гостиничных услуг
19. Охарактеризуйте программы целевого развития туризма в РФ и на региональном уровне
20. Анализ основных участников туристского и гостиничного рынка
21. Охарактеризуйте принципы сегментирования потребителей гостиничного продукта
22. Инновационные технологии гостиничной индустрии
23. Оценка туристско-рекреационного потенциала в предпроектном анализе региона
24. Нормативно-технологическая документация, регламентирующая гостиничную деятельность
25. Нормативно - техническая документация проектирования и строительства и эксплуатации гостиниц
26. Содержание, краткая характеристика и использование СНиП, МГСН, ГОСТ, СанПиН и др.

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

27. Гостиничные проекты и их соответствие требованиям системы классификации туристских объектов.
28. Документационное сопровождение проектной деятельности.

*Семестр б: Экзаменационные вопросы*

1. Составляющие элементы концепции гостиниц
2. Определение клиентских сегментов проектируемой гостиницы
3. Определение конкурентного преимущества проектируемой гостиницы
4. Концепции различных типов гостиниц: апарт-отеля, бизнес-гостиницы, туристской гостиницы, конгрессной гостиницы, курортной гостиницы, транзитной гостиницы, мини-гостиницы
5. Требования к проектированию и планировке территории застройки
6. Понятие генплан. Требования к генплану проектируемого ГК
7. Типовые системы застройки при проектировании гостиничного предприятия: централизованная, блочная, павильонная, смешанная
8. Общие требования, предъявляемые к проектированию зданиям гостиничных предприятий
9. Конструктивные элементы гостиничного здания
10. Основные понятия объемно-планировочного решения зданий гостиниц
11. Виды объемно-планировочных решений здания гостиницы
12. Требования к проектированию жилой части гостиницы
13. Общие требования к проектированию общественной части гостиницы
14. Требования к проектированию холлов гостиниц, лестниц, лифтов ГК
15. Требования к проектированию помещений административных, хозяйственных и производственных помещений
16. Требования и рекомендации к проектированию помещений культурно-досугового назначения
17. Требования и рекомендации к проектированию помещений и сооружений физкультурно-оздоровительного назначения
18. Определение общей площади здания проектируемого ГК
19. Техничко-экономическое обоснование проектируемого ГК
20. Техническое задание на проектирование ГК
21. Документационное сопровождение проектной деятельности
22. Требования к составу проектной документации ГК
23. Материально-технического оснащения проектируемого ГК
24. Основы разработки технического задания на оснащение ГК
25. Инженерно-техническое оборудование ГК
26. Санитарно-техническое оборудование ГК
27. Телекоммуникационное оборудование ГК
28. Основное технологическое оборудование ГК
29. Требования к материально-технической базе гостиниц различной категории
30. Требование к оснащению номеров гостей с ограниченными возможностями
31. Требование к оснащению инфраструктуры гостиниц с ограниченными возможностями
32. Рекомендации и требования к гостиничной мебели
33. Специальные требования к предметам гостиничного интерьера и текстиля
34. Технические стандарты. Примерный перечень технических стандартов

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС —————
		Лист 87 из 86

#### *Семестр 7: Экзаменационные вопросы*

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

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

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

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

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

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

**ПК-6. Способен проектировать новые гостиничные продукты.**

ПК-6.1. Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта;

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 88 из 86

ПК-6.2. Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих;

ПК-6.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям.

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

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

**ПК-6. Способен проектировать новые гостиничные продукты.**

ПК-6.1. Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта;

ПК-6.2. Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих;

ПК-6.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям.

Практические занятия проводятся с использованием активных и интерактивных форм обучения:

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

## 7.4. Тематика практических занятий

### Семестр 5

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

##### Практическое занятие 1

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

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

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

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

*Предварительная подготовка студентов:*

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

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

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



	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 89 из 86

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

б) <http://tourdom.ru>

в) журналы и сайты по туризму и гостиничному делу

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

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

### Практическое занятие 2

*Вид практического занятия:* разбор конкретных ситуаций

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

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

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

*Предварительная подготовка студентов:*

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

Рекомендации по источникам информации:

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

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

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

<http://tourdom.ru>

г) журналы и сайты по туризму и гостиничному делу.

Требование к перечню инновационных программ:

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

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

### Практическое занятие 3

*Вид практического занятия:* Case-study

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____
		Лист 90 из 86

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

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

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

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

Вопросы для обсуждения:

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

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

Вопросы для обсуждения:

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

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

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

*Краткое содержание (цель) занятия*

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

формирование практических навыков:

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

*Требование к содержанию:*

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

## **Практическое занятие 5**

*Вид практического занятия:* обсуждение конкретных ситуаций

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

*Краткое содержание (цель) занятия*

- формирование практических навыков:

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

*Контрольные задания:*

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



Рис. Примеры разработки концепций тематических гостинично-ресторанных комплексов

### Практическое занятие 6

*Вид практического занятия:* обсуждение проектных предложений

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

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

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

- Стандарт СТО-56171713-007-2015 «Услуги средств размещения. Требования экологической безопасности и методы оценки», разработанный в рамках системы добровольной экологической сертификации;

- ГОСТ Р 56184-2014 (Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам)

	Тип средства размещения	Требования
1	Курортная гостиница \ отель 3*	

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

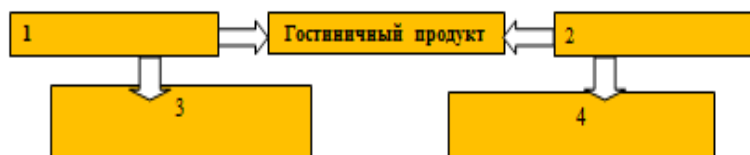
## 2 контрольная точка Практическое занятие 7

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

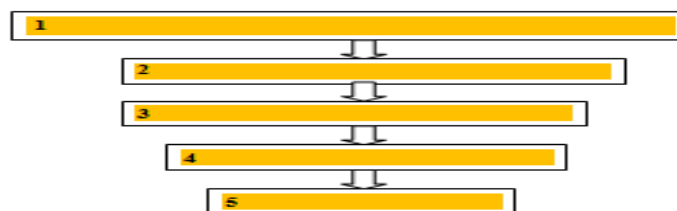
*Тема и содержание занятия: «Основы разработки гостиничного продукта»*

*Краткое содержание (цель) занятия*

1. Заполните правильно модель «Гостиничный продукт»



2. Заполните модель «Этапы разработки гостиничного продукта»



### 3. Заполните модель «Разработка гостиничной концепции»



## Практическое занятие 8

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

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

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

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

*Предварительная подготовка студентов:*

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

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

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

Для проведения игры студенты делятся на группы:

«исполнители»;  
 «эксперты»;  
 «учредители»

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

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

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

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

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

- экологический – *дать характеристику;*
- .....и т.д.

Информацию о туристских потоках представить таблице и диаграммах.

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

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

Таблица Характеристика рынка гостиничных услуг.

наименование показателя	единицы измерения	величина показателя		ТЕМП ДОСТ
		базовый год	отчетный год	
1. Емкость рынка	млн. руб.			
2. Рыночная доля исследуемой гостиницы	%			
3. Количество гостиничных предприятий на исследуемом рынке, всего	ед.			
в т.ч. 5* и 5+*				
4*				
3*				
2* и 1*				
Неаттестованных				

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

### 3 контрольная точка

#### Практическое занятие 9

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

*Тема занятия:* **Основы разработки гостиничного продукта**

формирование практических навыков:

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

**Контрольные вопросы:**

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

#### Практическое занятие 10

*Вид практического занятия:* обсуждение конкретных ситуаций

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 96 из 86

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

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

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

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

#### **4 контрольная точка Практическое занятие 11**

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

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

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

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

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

Таблица Определение преимуществ и недостатков концепции проекта гостиницы

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

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

*Семестр 6*



	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 97 из 86

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

### Практическое занятие 1

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

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

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

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

*Предварительная подготовка студентов:*

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

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

При разработке классической концепции необходимо учитывать типологию средств размещения.

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

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

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

### Практическое занятие 2-3

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

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

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

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

*Предварительная подготовка студентов:*

Студентам следует проанализировать

**Кейс 1. Уникальные отели России**

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

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

Преимущества	Недостатки
...	
...	

2. Сделать презентацию – краткую справку (в формате ворд) характеристики служб отеля (фото тематических зон, театрализации), ассортимента услуг (услуга+ фото) в представленных гостиничных комплексах
3. Сформулировать особенности стандартов обслуживания по каждой концепции

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

Вопросы:

1. Сделайте оценку преимуществ и недостатков всех инновационных предложений. Представьте в виде таблицы:

Преимущества	Недостатки

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

**1 контрольная точка  
 Практическое занятие 4**

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

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

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 99 из 86

*Краткое содержание (цель) занятия*

- формирование практических навыков:

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

*Требования к структуре и содержанию презентации:*

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

*Темы на 1 студента*

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

### **Практическое занятие 5-6**

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

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

*Краткое содержание (цель) занятия*

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 100 из 86

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

*Предварительная подготовка студентов:*

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

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

При проектировании гостиничной территории выделяют следующие зоны:

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

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

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

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

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

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 101 из 86

*формирование практических навыков:*

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

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

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

Для определения размеров здания гостиницы разрабатывают:

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

При разработке используют нормы:

- СВОД ПРАВИЛ СП 00.13330.2016 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ

В отчет включить:

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

### **Практическое занятие 7**

*Вид практического занятия:* участие в обсуждении кейсов

*формирование практических навыков:*

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

#### **Кейс 4. Номер будущего**

**Вопросы для обсуждения:**

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

Продолжительность – 6 часов

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

**Вопросы для обсуждения:**

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

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____
		Лист 102 из 86

### Практическое занятие 8-9

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

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

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- расчета и обоснование ТЭО

*Предварительная подготовка студентов:*

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

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

- СВОД ПРАВИЛ СП 00.13330.2016 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ

***Содержание мастер-класса***

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

Для ТЭП определяется:

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

### 2 контрольная точка Практическое занятие 10

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

*формирование практических навыков:*

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

- применения технологий энергосбережения для различных гостиничных технологий;

- организации работы функциональных служб гостиниц;

- использования технических регламентов, санитарных норм и правил;

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

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

1. Обоснование целесообразности установки инженерно-технического оборудования и/или нормативные требования

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 103 из 86

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

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

объемно-планировочные решения типового этажа:

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

### Практическое занятие 11-12

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

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

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

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

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

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 104 из 86

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

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

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

### *Содержание мастер-класса*

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

### Практическое занятие 13-14

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

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

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

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

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

В разработку технических стандартов проектируемой гостиницы должно входить:

- разработка стиля художественного оформления интерьера: определение цветовой гаммы и набора отделочных материалов, подготовка графических и цвето-фактурных вариантов художественного решения, окончательные, карта подбора мебели, спецификация на двери и фурнитуру;
- подбор оборудования, отделочных материалов и аксессуаров, светильников, живописи и других интерьеров помещения;



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

Таблица 5 Перечень оборудования и материалов по оснащению номера

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

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

### Практическое занятие 15

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

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

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

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

В техническое задание включить:

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

### 3 контрольная точка Практическое занятие 16

*Вид практического занятия* – письменный опрос

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

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 106 из 86

*формирование практических навыков:*

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

*Вопросы письменного опроса:*

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

Обсуждение результатов работы

### Практическое занятие 17

Вид проведения занятия – мастер-класс

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

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

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

В техническое задание включить:

- требования ГОСТ (для бассейнов, пляжей, детского оборудования и пр.);
- план зонирования, дизайнерские и стилевые решения общественных зон, расстановка оборудования и т.п.;
- планы производственных помещений с оборудованием и мебелью;

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____
		Лист 107 из 86

- характеристики технологического оснащения – сводные карты и сравнительный анализ поставщиков оборудования;
- стандарты обслуживания.

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

В техническое задание включить:

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

#### 4 контрольная точка Практическое занятие 18

*Вид практического занятия:* защита группового проекта

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

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

- формирования технического задания на проектирование гостиницы

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

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

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

В разработку технических стандартов проектируемой гостиницы должно входить:

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

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

Таблица Затраты на оснащение номера площадью 24 м<sup>2</sup>

--	--

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 108 из 86

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

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

Таблица Затраты на оснащение номера площадью 24 м<sup>2</sup>

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

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

#### *Семестр 7*

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

#### **Практическое занятие 1-2**

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

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

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей

До начала разработки организационной структуры должны быть сформированы миссия, корпоративная политика, стандарты сервиса и выполнения технологических операций, утверждены должностные инструкции, положения об отделах, штатное расписание гостиницы. Некоторые из названных документов (штатное расписание, должностные инструкции, стандарты сервиса и др.) разрабатываются еще на стадии предпроектных работ, в бизнес-плане, детально составленные правила внутреннего трудового распорядка, включающие описание смен работы, минимизируют издержки на персонал, формируют деловую атмосферу, способствуют лучшей мотивации персонала.

**Фирменный стиль** - совокупность словесных, графических, цветовых, типографских, дизайнерских акустических, видеои др. постоянных элементов (констант),

обеспечивающих визуальное и смысловое единство всей исходящей информации, ее внутреннего и внешнего оформления.



Рис. 17. Схема разработки фирменного стиля

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



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

### Практическое занятие 3

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

*Тема занятия* «**Организационное проектирование гостиничного предприятия**»

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

- проектирования организационной структуры гостиничного предприятия

*Предварительная подготовка студентов:*

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

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

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

Таблица 1 Показатели количества персонала на один номер

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

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

### 1 контрольная точка Практическое занятие 4

*Вид практического занятия:* отчет по проекту организационной структуры

*Тема занятия* «**Организационное проектирование ГК**»

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- проектирования организационной структуры гостиничного предприятия

В отчет включить:

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

### Практическое занятие 5

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

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

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

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

В техническое задание включить:

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

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

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

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

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

Различают пять основных групп помещений предприятия питания:

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

Все группы помещений связаны между собой.

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

### Практическое занятие 6

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 112 из 86

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

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

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

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

В техническое задание включить:

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

## 2 контрольная точка

### Практическое занятие 7

*Вид практического занятия:* Отчет. Обсуждение предпроектных предложений

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

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

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

В отчет по проектированию включить:

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

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

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

Таблица - Средний расчет площади на 1 посадочное место в ресторане

2*	1,3 м <sup>2</sup>
----	--------------------



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____ Лист 113 из 86
---	---------------------------------------

3*	1,5 м2
4*	1,7 м2
5*	2,0 м2

Различают пять основных групп помещений предприятия питания:

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

Все группы помещений связаны между собой.

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

### Практическое занятие 8

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

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

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

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

*Принципы планирования работы горничных:*

- гибкий график работы исходя из суммарного количества рабочих часов за квартал;
- смена не более 8 рабочих часов плюс 1 час обед и два выходных в неделю;
- количество убираемых номеров не более 16;
- обычно начало смены в 7:00 и окончание 16:00, при большом вечернем отъезде и утреннем заезде смену можно перенести на вечер;
- из-за круглосуточной работы гостиницы смены горничных планируются по прогнозируемой загрузке. Поэтому выходные предоставляются не на конец рабочей недели, а в соответствии с планом загрузки и по согласованию с сотрудником;
- норма времени, затраченного на уборку номера:
  - стандартный номер или студия — 30 мин;
  - номер “люкс” (стандартный номер × 1,5) — 45 мин;
  - апартаменты (стандартный номер × 2) — 60 мин.

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

*Служба портье*

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____ Лист 114 из 86
---	---------------------------------------

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Пример 1- Штатное расписание персонала + ФОТ гостиницы «X»

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

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

Служба номерного фонда	Тарифная ставка	Фонд оплаты труда	Количество единиц	В смену	Рабочее место	Часы работы	График работы
Руководитель службы	40000,00	40000,00	1	1	1	9:00-18:00	5x2
Заместительруководителя	28000,00	28000,00	1	1	1	9:00-18:00	5x2

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 115 из 86

Горничная	20 000,00	360000,00	<b>18</b>	9		<b>08:00-20:00</b>	2x2
Ночнаягорничная	20000,00	32000,00	<b>2</b>	1		<b>20:00-08:00</b>	2x2
Операторпрачечной	12000,00	72000,00	<b>6</b>	3		<b>08:00-20:00</b>	2x2
Рабочий	10000,00	20000,00	<b>2</b>	1		<b>08:00-20:00</b>	2x2
<b>ИТОГО</b> послужбе		<b>552 000,00</b>	<b>30</b>	<b>16</b>	<b>2</b>		

### Практическое занятие 9-10

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

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

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- обоснования инвестиционной привлекательности проекта

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

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

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

По примеру соответственно расходы на строительство составят:

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

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

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

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

Ток = И / П , где

И - инвестиции на строительство = 429.610.000 руб.

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

П= Сгд - Гэр , где

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

Гэр - годовые эксплуатационные расходы

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

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	<b>СМК РГУТиС</b> <hr/> Лист 116 из 86
---	---

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

#### **Расчет доходов:**

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

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

*Пример расчета на 150 номеров:*

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

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

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

Окупаемость проекта  $\text{Ток} = \text{И} / \text{П}$  :

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

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

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

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

П - возможная чистая прибыль от реализации проекта, прогнозируемая на основе дохода и расчета прибыли (в данном примере составляет 38 673 409 руб.)

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 117 из 86

252 822 727 - 38 673 409= **214 149 318 руб.**

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

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

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

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

- обоснования инвестиционной привлекательности проекта
- Обсуждение проектных предложений (см. практические занятия 9-10)

### **Практическое занятие 12 -13**

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

- 1) Разработка маркетинговой стратегии и инновационных программ обслуживания гостинично-ресторанного комплекса
- 2) Разработка мероприятий по продвижению гостинично-ресторанного комплекса,
- 3) **«Современные тенденции в продвижении гостиничных услуг»**

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

- разработки программ обслуживания гостиничного предприятия в соответствии с требованиями потребителя;
- подготовки программы продвижения и различных ценовых спецпредложений, сформированных в зависимости от сезона, состава семьи, количества ночей, и т.п.;
- продвижение сайта гостиницы.

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

Вопросы для обсуждения:

1. Приведите примеры инструментов Digital-маркетинга:

- контекстная реклама (с «размещением» отеля на картах специально для путешественников),
- e-mail маркетинг как грамотное использование уже имеющейся у отеля базы адресов бывших постояльцев,
- поисковое продвижение, ориентированное на конкретного клиента и создание четкого предложения.

2. Приведите примеры и методы SEO-оптимизации

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

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 118 из 86

### Вопросы для обсуждения:

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

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

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

### Вопросы для обсуждения:

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

### Кейс 10. Маркетинговые инновации в гостиничной индустрии

### Вопросы для обсуждения:

1. Приведите примеры каждой из представленных программ маркетинга

## Практическое занятие 14

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

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

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- работы в команде проектной группы
- презентации проекта

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

- маркетинговую стратегию;
- позиционирование гостинично-ресторанного комплекса
- инновационные программы обслуживания;
- инновационные программы продвижения гостинично-ресторанного комплекса

- гостиничную концепцию (результаты и предпроектные предложения по 1,2,3 контрольным точкам).

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

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

КРІ - участия в проекте

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

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

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

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

10% - высказал только свою точку зрения

#### **«Деловой стиль»**

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

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

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

#### **«Коммуникабельность»:**

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

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

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____ Лист 120 из 86
---	---------------------------------------

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

#### **Работа в команде**

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

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

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

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

#### **8.1. Основная литература**

##### а) основная литература:

1. Быстров С.А. Организация гостиничного дела: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2019. Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=529356>
2. Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг: Уч./ Л.Н. Семеркова, В.А.Белякова, Т.И. Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473650>
3. Ключевская, И. С. Технология формирования и продвижения гостиничного продукта : учебное пособие / И.С. Ключевская. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 346 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1225039>

##### б) нормативные документы:

1. СВОД ПРАВИЛ СП 257. 1325800.2020 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ
2. Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 N 1860 “Об утверждении Положения о классификации гостиниц” (с измен. и доп. от 7.04 и 26.12.2022 г.; действует с 1 января 2021 года до 31 декабря 2026 года) <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/74857806/>
3. WelcomeTimes. Все новости. Мнения. Конференции. Туризм. <https://welcometimes.ru/>
4. Всё об отелях, гостиницах. Еженедельный дайджест новостей сферы гостеприимства. Издание Hotelier.pro <http://hotelier.pro/>
5. ГОСТ Р 55699-2013 Национальный стандарт Российской Федерации. Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями.



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____ Лист 121 из 86
---	---------------------------------------

Общие требования" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 08.11.2013 N 1346-ст).

6. Стандарт СТО-56171713-007-2020 «Услуги средств размещения. Требования экологической безопасности и методы оценки», разработанный в рамках системы добровольной экологической сертификации
7. Градостроительный Кодекс Российской Федерации от 29.12.2004 N 190-ФЗ (ред. от 19.12.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 11.01.2023) [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_51040/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_51040/)
8. Федеральный закон «Об инвестиционной деятельности в Российской Федерации, осуществляемой в форме капитальных вложений»
- 9.

## **8.2. Дополнительная литература.**

1. Ульяновченко Л.А. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.А. Ульяновченко. — М.: КНОРУС, 2020. — 224 с. — (Бакалавриат). Режим доступа <https://www.book.ru/book/919850>
2. Мазилкина Е. И Организация продаж гостиничного продукта: Учебное пособие/Мазилкина Е. И. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2022 Режим доступа <https://znanium.com/catalog/document?id=385870>
3. Скобкин С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учеб. пособие / С. С. Скобкин. — М.: ИНФРА-М, 2018 Режим доступа <https://znanium.com/catalog/document?id=372104>
4. Гостиничный менеджмент: Учебник/Дмитриева Н. В., Зайцева Н. А., Огнева С. В., Ушаков Р. Н. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2019. <http://znanium.com/catalog/product/473497>
5. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Е.Ю. Никольская, Л.А. Попов. — Москва : КноРус, 2020. <https://www.book.ru/book/922395>

## **8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

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

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

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____ Лист 122 из 86
---	---------------------------------------

1. Профессиональная база данных: база данных государственной статистики Федеральной службы государственной статистики  
[http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat\\_main/rosstat/ru/statistics/](http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/)
2. Профессиональная база данных: база социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения <https://wciom.ru/database/>
3. Профессиональная база Федерального перечня туристских объектов Министерства культуры РФ. <http://xn----7sba3acabbldhv3chawrl5bzn.xn--p1ai/>
4. Профессиональная база данных: Открытые данные Ростуризма. <http://opendata.russiatourism.ru/opendata>
5. Профессиональная база данных: Открытые данные Министерства культуры РФ. <http://opendata.mkrf.ru/>
6. Профессиональная база данных: Реестр профессиональных стандартов Министерства труда и социальной политики Российской Федерации <http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/>
7. Профессиональная база данных: Росстандарт <https://www.gost.ru/portal/gost/home/standarts>
8. QANHotelService (Консалтинговая компания. Аудит и консалтинг проектов. Тренинги для отельеров): <https://qa-hotelservice.ru/about/>
9. Bnovo. Всё для эффективного управления вашим отелем: <https://bnovo.ru/>
10. Hospitality Online Expo. Технологии. Инновации. Опыт. Международная онлайн-выставка технологий индустрии гостеприимства.

1. Информационно-справочная система: справочно-правовая система Консультант+ <http://www.consultant.ru>
2. Информационная справочная система: информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ <http://www.garant.ru/>
3. Информационно-справочная система Booking.com <https://www.booking.com>
4. Информационно-справочная система Trivago <https://www.trivago.ru/>

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

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

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

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

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

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС
	Лист 123 из 86

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

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

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

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

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

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

**Практическая подготовка предусматривает проведение выездных занятий в отели и предприятия общественного питания.**

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

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

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 124 из 86

1. **Обсуждение** - являет собой целенаправленный и упорядоченный обмен идеями, суждениями, мнениями в группе ради поиска истин по заранее сформулированным проблемным ситуациям.
2. **Разбор конкретных ситуаций** - анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности, и поиск вариантов лучших решений.
3. **Мастер-класс** – проводится экспертом в области гостиничного бизнеса.
4. **Case-study** - поисковая работа с конкретными решениями в предметной области, имевшими место в соответствующей области профессиональной деятельности.
5. **Отчетное практическое занятие** - объединяет, как правило, выступления нескольких докладчиков перед аудиторией, имеющей примерно равные с докладчиком опыт и знания. Задача– ознакомление (не обучение) студентов с новыми идеями, мнениями, разработками. В ходе занятия возможно обсуждение представленных аудитории сведений, активное участие в ходе занятия нескольких студентов.
6. **Работа в малых группах** – форма организации групповой работы.
7. **Обсуждение проектных предложений** - преподаватель предлагает тему для проекта, придает ей определенный характер по контактам, продолжительности проведения, количеству участников. Определяется тип проекта, проблема, цель и задачи проекта. Обязательно указывается учебный материал по предметам, который предполагается задействовать для решения указанной проблемы, а также каким образом результаты проекта будут оформлены, какую практическую/теоретическую значимость этот проект имеет и в какой области. Также необходимо разработать структуру своего проекта, наметить методы исследования, источники информации, сформулировать гипотезы решения проблемы.
8. **Обсуждение аналитического отчета** - это занятие, основным методом которого является оценка возможных изменений в исследуемой микро-, мезо- или макро-среде с учётом влияния действующих внешних факторов.
9. **Письменный опрос** – форма аудиторной проверки знаний.
10. **Работа над проектом в малых группах** – форма организации групповой работы.
11. **Защита проекта гостиничной концепции** - практическое занятие, в основе которого – комплексное применение методов исследования ресурсов и проектирования.
12. **Отчет по проекту организационной структуры** - практическое занятие, в основе которого – комплексное применение методов исследования кадровых ресурсов и проектирования.
13. - Самостоятельная работа обучающихся.

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

Основными задачами самостоятельной работы обучающихся являются:

- овладение фундаментальными знаниями;
- наработка профессиональных навыков;
- приобретение опыта творческой и исследовательской деятельности;

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 125 из 86

– развитие творческой инициативы, самостоятельности и ответственности студентов. Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Разработка гостиничного продукта» обеспечивает:

- закрепление знаний, полученных студентами в процессе лекционных и практических занятий;
- формирование навыков работы с периодической, научно-технической литературой и технической документацией;
- приобретение опыта творческой и исследовательской деятельности;
- развитие творческой инициативы, самостоятельности и ответственности студентов. Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

### Формы самостоятельной работы

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

Самостоятельная работа студента предусматривает следующие виды работ:

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

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

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

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
Занятия лекционного типа, групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование доска
Занятия семинарского типа	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование доска компьютерный класс, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование, автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет" доска

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 126 из 86

	учебная лаборатория по развитию устойчивого туризма в России, специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекторное оборудование, ноутбук, музыкальная аппаратура, мультимедийная доска, доска
Самостоятельная работа обучающихся	помещение для самостоятельной работы, специализированная учебная мебель, ТСО: видеопроекторное оборудование, автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет", доска; Помещение для самостоятельной работы в читальном зале Научно-технической библиотеки университета, специализированная учебная мебель автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», интерактивная доска