


**Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
«Московский государственный университет спорта и туризма»
(ГАОУ ВО МГУСиТ)**

СОГЛАСОВАНО
Первый проректор

Н.И. Ткаченко
«30» 04 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор института

Иванцов А.А.
«30» 04 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ И РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

индекс по учебному плану: **Б1.В.06**
направление подготовки: **43.03.03 Гостиничное дело**
направленность (профиль): **Гостиничная деятельность**

Общая трудоемкость (в академических часах / ЗЕ)	216 часа / 6 ЗЕ	
в том числе по формам обучения:	очная	заочная
Аудиторная работа (контактная работа) из них:		
лекции	69	24
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	32 37	16 8
самостоятельных	111	183
контроль	36	9
Форма промежуточной аттестации Экзамен	7 семестр	7 семестр

Рабочая программа дисциплины «Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности» составлена на основании ФГОС высшего образования, утвержденного Минобрнауки РФ от «08» июня 2017 г. № 515, основной профессиональной образовательной программы и учебного плана ГАОУ ВО МГУСиТ по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность».

Разработчик рабочей программы



к.э.н., доцент И.Н. Суворова

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры гостиничного и ресторанного дела
Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.

Заведующий кафедрой гостиничного
и ресторанного дела



к.т.н., доцент Успенская М.Е

СОГЛАСОВАНО:

Начальник отдела методического обеспечения и
контроля качества образовательного процесса



Федорова О.В.

Специалист по УМР отдела методического обеспечения
и контроля качества образовательного процесса



Катунина Е.И.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

Настоящая программа учебной дисциплины устанавливает требования к образовательным результатам и результатам обучения студента и определяет содержание и виды учебных занятий и отчетности.

Программа предназначена для преподавателей, ведущих дисциплину Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности и студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, обучающихся по образовательной программе бакалавриата.

Программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Минобрнауки России от 8 июня 2017 г. №515 (Зарегистрирован в Минюсте России 29.06.2017 №47221)/
- Учебным планом по образовательной программе бакалавриата, утвержденным в 2021 г.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель обучения по дисциплине Б1.В.06 Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности – освоение основных понятий и проблем организации проектирования гостиничной и ресторанной деятельности, изучаются специфика проектной деятельности и управление проектами в гостиничной деятельности, подготовка обучающихся к пониманию проектированию структуры управления гостиничным предприятием и проектированием гостиничного продукта, планирование персонала и организация оплаты труда, разработка стандартов качества в гостиничном бизнесе.

Задачи изучения дисциплины Б1.В.06 Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности :

- систематизация и углубление базовых знаний теоретических основ проектирования гостиничной деятельности.

- формирование представлений современных технологиях и методах проектирования гостиничной деятельности.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.06 Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности реализуется в рамках базовой части Блока I «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата.

Изучение данной дисциплины базируется на следующих дисциплинах:

Дисциплинами, предшествующими изучению данной дисциплины, являются: «Организация гостиничного дела», «Технология гостиничной и ресторанной деятельности». Дисциплина закладывает основы знаний и умений для успешного прохождения производственной и преддипломной практики, а также написания выпускной квалификационной работы.

Для освоения учебной дисциплины студенты должны владеть следующими знаниями и компетенциями: ПКО-3; ПКО-4; ПКР-1; ПК-УВ-1.

ПКО-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере

ПКО-4 Способен проектировать объекты профессиональной деятельности

ПКР-1 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений

ПК-УВ-1 Способен организовать бизнес-процессы в сфере гостеприимства в условиях московского региона.

В качестве промежуточной аттестации по дисциплине предусмотрен экзамен в 7-м семестре у обучающихся по очной форме обучения, и экзамен на 4 курсе у обучающихся по заочной форме обучения.

Итоговая оценка уровня сформированности компетенций ПКО-3; ПКО-4; ПКР-1; ПК-УВ-1 определяется в период государственной итоговой аттестации.

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины Б1.В.12 Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности направлен на формирование у обучающихся по программе высшего образования – программе бакалавриата – по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность» общепрофессиональных компетенции ПКО-3; ПКО-4; ПКР-1; ПК-УВ-1

Индекс и содержание компетенции	Индекс и наименование индикатора содержания компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
ПКО-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	<p>ПКО-3.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПКО-3.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПКО-3.3.Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> –законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; –современные технологии формирования и предоставления гостиничного продукта; –деятельность функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей; основы организации деятельности предприятий ресторанного бизнеса; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> –применять в профессиональной деятельности нормативно-техническую документацию; –пользоваться современными технологиями для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> –навыками и принципами технологии обслуживания с учетом технологических новаций в гостиничном и ресторанном бизнесе
ПКО-4 Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	<p>ПКО-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности</p> <p>ПКО-4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения; классификацию предприятий ресторанного бизнеса; классификацию услуг предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса; –принципы организации работы производства и проектирования предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса. <p>Уметь:</p>

		<p>–применять в профессиональной деятельности нормативно-техническую документацию;</p> <p>–осуществлять планирование и организацию предприятий гостиничной и ресторанной деятельности;</p> <p>–определять потребность в технологическом и инженерно-техническом оборудовании, проводить анализ его эффективного функционирования.</p> <p>Владеть:</p> <p>–навыками и принципами зонирования и разработки проектных решений предприятий гостиничной и ресторанной деятельности;</p> <p>–методами разработки и представления проектных решений предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса;</p>
ПКР-1 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	<p>ПКР-1.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их структурных подразделений.</p> <p>ПКР-1.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.</p> <p>ПКР-1.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их структурных подразделений.</p> <p>ПКР-1.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их структурных подразделений</p>	<p>Демонстрирует умение анализировать финансовую и экономическую информацию, необходимую для принятия решений в профессиональной сфере, практический опыт в методах финансового планирования профессиональной деятельности, использования экономических знаний в профессиональной практике, анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и предприятий ресторанного бизнеса;</p>
ПК-УВ-1 Способен организовать бизнес-процессы в сфере гостеприимства в условиях московского региона.	<p>ПКУВ-1.1. Осуществляет анализ и описание бизнес-процессов организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК УВ 1.2. Участвует в моделировании бизнес-процессов организаций сферы гостеприимства и общественного питания в</p>	<p>Знает: состав и структуру бизнес-процессов в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умеет: моделировать бизнес-процессы организаций сферы гостеприимства и общественного питания в условиях московского региона</p> <p>Владеет: навыками оптимизации бизнес-процессов в сфере</p>

	условиях московского региона ПК УВ 1.3. Разрабатывает меры по оптимизации бизнес-процессов организаций сферы гостеприимства и общественного питания в условиях московского региона	гостеприимства и общественного питания в условиях московского региона
--	---	---

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.

Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов

Объем дисциплины 6 зачетные единицы, 216 часа, включая сдачу экзамена

5.1. Распределение часов по темам и видам учебной работы

Очная форма обучения

	Номера и наименования разделов и тем	Всего час.	Контактная работа				СРС
			всего	в т.ч.			
				Л	Семинары	Практ. занятия	
1	Общие положения проектирования гостиничной и ресторанной деятельности	16	4	2	2		12
2	Проектная документация	16	4	2	2		12
3	Функциональная структура предприятия	16	4	2	2		12
4	Технико-экономическое обоснование проекта	20	8	4	4		12
5	Теоретические основы проектирования зданий и сооружений	20	8	4	4		12
6	Объемно-планировочные решения предприятия питания	25	8	4	4		17
7	Объемно-планировочное решение гостиничных предприятий	25	8	4	4		17
8	Разработка фирменного стиля предприятия и стандартов обслуживания	20	8	4	4		12
9	Технологические расчеты	20	8	4	4		12
10	Особенности разработки проекта реконструкции предприятия	20	8	4	4		12
	Итого	198	68	34	34		130
	Экзамен	18	-	-	-		
	Всего часов	216	68	34	34		130

Заочная форма обучения

	Номера и наименования разделов и тем	Всего час.	Контактная работа				СРС
			всего	в т.ч.			
				Л	Семинары	Практ. занятия	
1	Общие положения проектирования гостиничной и ресторанной деятельности	11	1	1			10
2	Проектная документация	21	1	1			20
3	Функциональная структура предприятия	22	2	2			20
4	Технико-экономическое обоснование проекта	23	3	2	1		20

¹ Указать другие виды контактной работы студентов, если они применяются при изучении данной дисциплины

² Указать другие виды контактной работы студентов, если они применяются при изучении данной дисциплины

5	Теоретические основы проектирования зданий и сооружений	13	3	2	1			10
6	Объемно-планировочные решения предприятия питания	23	3	2	1			20
7	Объемно-планировочное решение гостиничных предприятий	24	4	2	2			20
8	Разработка фирменного стиля предприятия и стандартов обслуживания	22	2	1	1			20
9	Технологические расчеты	27	4	2	2			23
10	Особенности разработки проекта реконструкции предприятия	21	1	1				20
	Итого	207	24	16	8			183
	Экзамен	9	-	-	-			
	Всего часов	216						

5.2. Тематическое содержание дисциплины

Тема 1. Общие положения проектирования гостиничной и ресторанной деятельности

Введение. Основные направления проектирования гостиничной и ресторанной деятельности. Организация проектирования. Виды проектов. Состав и содержание проекта. Система автоматизации проектирования.

Тема 2. Проектная документация

Нормативно-техническая документация проектирования, строительства и эксплуатации предприятия. Общие требования к оформлению проекта.

Тема 3. Функциональная структура предприятия

Виды помещений, их назначение и характеристика.

Тема 4. Техничко-экономическое обоснование проекта

Маркетинговые исследования рынка. Обоснование целесообразности строительства предприятия. Определение месторасположения предприятия. Сбор исходных данных.

Тема 5. Теоретические основы проектирования зданий и сооружений

Общие требования, предъявляемые к проектированию зданий. Требования к проектированию и планировке территории застройки. Планировочная структура территории предприятия. Понятие генплан. Типовые системы застройки при проектировании предприятия: централизованная, блочная, павильонная, смешанная. Конструктивные элементы здания.

Тема 6. Объемно-планировочные решения предприятия питания

Планировочные решения производственных помещений и помещений для посетителей, помещений для приема и хранения сырья и тары.

Тема 7. Объемно-планировочное решение гостиничных предприятий

ПКО-3; ПКО-4; ПКР-1; Виды объемно-планировочных решений здания гостиницы. Функциональное зонирование. Требования к проектированию жилой части гостиницы. Общие требования к проектированию общественной части гостиницы. Требования к проектированию холлов гостиниц, лестниц, лифтов. Требования к проектированию помещений административной группы. Требования к проектированию помещений общественного питания. Требования к проектированию хозяйственных и производственных помещений. Требованиям рекомендации к проектированию помещений бытового обслуживания и торговли. Требования и рекомендации к проектированию помещений культурно-досугового назначения. Требования и рекомендации к проектированию помещений и сооружений физкультурно-оздоровительного назначения

Тема 8. Разработка фирменного стиля предприятия и стандартов обслуживания

Функциональные аспекты фирменного стиля. Понятие интерьер и экстерьер. Стили интерьеров. Основы разработки стандартов обслуживания и оснащения.

Тема 9. Технологические расчеты

Производственная программа предприятия: структура, основные расчеты. Технологические расчеты горячего цеха, холодного цеха. расчет вспомогательной группы помещений. Расчет торговой группы помещений.

Тема 10. Особенности разработки проекта реконструкции предприятия

Цели и задачи реконструкции. Основные направления реконструкции. Структура проекта реконструкции предприятия.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

6.1. Основная литература

1. **Никольская, Е.Ю.** Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Никольская Е.Ю., Попов А.А. — Москва : КноРус, 2021. — 229 с. — ISBN 978-5-406-07963-8. — URL: <https://book.ru/book/938842>. — Текст : электронный.
2. **Никольская, Е.Ю.** Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие / Никольская Е.Ю., Успенская М.Е., Галкин Д.В., Скабеева Л.И. — Москва : КноРус, 2021. — 297 с. — ISBN 978-5-406-07338-4. — URL: <https://book.ru/book/942249>. — Текст : электронный.
3. **Тимохина, Т. Л.** Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477909>.

Нормативные документы:

1. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст);
2. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24 декабря 2020 г. № 44 "Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678 - 20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг".
3. Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 N 1860 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц";
4. Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 N 1853 (ред. от 01.04.2021) "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации";
5. Постановление Правительства РФ от 14.04.2017 N 447 "Об утверждении требований к антитеррористической защищенности гостиниц и иных средств размещения и формы паспорта безопасности этих объектов";
6. Федеральный закон; О независимой оценке квалификации; от 03.07.2016 N 238-ФЗ (последняя редакция).

6.2. Дополнительная литература

1. Кобяк, М. В. Управление качеством гостиничного предприятия : учебник для вузов / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин ; под редакцией С. С. Скобкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 502 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15142-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487576>.
2. Никольская, Е.Ю. Основы менеджмента и управление персоналом в индустрии гостеприимства : учебное пособие / Никольская Е.Ю., Семенова Л.В. — Москва : КноРус, 2021. — 201 с. — ISBN 978-5-406-06583-9. — URL: <https://book.ru/book/940060>. — Текст : электронный.
3. Никольская, Е.Ю. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг : учебник /

Никольская Е.Ю., Попов Л.А., Ковальчук А.П. — Москва : КноРус, 2021. — 343 с. — ISBN 978-5-406-02431-7. — URL: <https://book.ru/book/936834>. — Текст : электронный.

4. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471702>.

7. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

1. <http://www.consultant.ru> – Справочная правовая система «Консультант Плюс»/ правовые ресурсы; обзор изменений законодательства; актуализированная справочная информация.
2. <http://www.garant.ru> – Справочная правовая система «Гарант»/ правовые ресурсы; экспертные обзоры и оценка; правовой консалтинг
3. <http://elibrary.ru/defaultx.asp> - Научная электронная библиотека: электронные версии статей журналов
4. <http://www.russiatourism.ru> - Официальный сайт Федерального агентства по туризму РФ
5. www.mosshotel.ru - Официальный сайт Правительства Москвы
6. <http://www.all-hotels.ru/> - все гостиницы Москвы и России, описание, телефоны, услуги бронирования гостиниц.
7. <http://www.edelink.ru/> - один из лидеров рынка автоматизации гостиничного хозяйства в России и СНГ.
8. <http://rekonline.ru/hotel-technologies/online/>- сайт современных технологий гостиничного бизнеса.
9. <http://www.prohotel.ru/> - всемирные новости, статистика, оперативная информация в сфере гостиничного бизнеса.

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

- пакет Microsoft Office 2010 Standart;
- программа Ньюотель;
- программа Project Expert;
- программный продукт «Система управления гостиницей Logus HMS для некоммерческого использования (для MS SQL Srv)», лицензия на 50 номеров. Учебная версия.

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов, имеющих оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- справочно-методическая подборка и тематическая систематизация необходимой справочной литературы;
- мультимедийные презентации лекционного материала;
- видеофильмы по отдельным темам.

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор;
- средства звуковоспроизведения;
- экран;
- компьютеры с доступом к базам данных и Интернет.
-

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

10.1. Методические указания по изучению дисциплины для обучающихся

Студентам необходимо ознакомиться:

- с содержанием рабочей программы дисциплины (далее – РПД), с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, методическими разработками по данной дисциплине, имеющимися на образовательном портале и сайте кафедры, с графиком консультаций преподавателей данной кафедры.

Советы по планированию и организации времени, необходимого на изучение дисциплины. Рекомендуемое распределение времени на изучение дисциплины указано в разделе «Структура и содержание дисциплины». В целях более плодотворной работы в семестре студенты также могут ознакомиться с календарно-тематическим планом дисциплины, составленным преподавателем – как для лекционных, так и для практических занятий.

«Сценарий» изучения дисциплины. «Сценарий» изучения дисциплины студентом подразумевает выполнение им следующих действий:

1. Ознакомление с целями и задачами дисциплины.
2. Ознакомление с требованиями к знаниям и навыкам студента.
3. Первичное ознакомление с разделами и темами дисциплины.
4. Ознакомление с распределением времени на изучение дисциплины.
5. Ознакомление со списками рекомендуемой основной и дополнительной литературы по дисциплине.
6. Углублённое ознакомление с разделами и темами дисциплины.
7. Предварительный охват на основе рекомендуемой литературы круга вопросов, актуальных для конкретного занятия.
8. Самостоятельная проработка основного круга вопросов как каждого последующего, так и каждого предыдущего занятия в свободное время между занятиями по дисциплине.
9. Присутствие и творческое участие на лекционных и семинарских / практических занятиях.
10. Выполнение требований планового текущего и итогового контроля.
11. Уточнение возникающих вопросов на консультации по дисциплине.
12. Непосредственная подготовка к экзамену по дисциплине на основе выданных преподавателем вопросов к экзамену.

10.2. Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс)

Студентам необходимо:

- перед каждой лекцией просматривать рабочую программу дисциплины, что позволит сэкономить время на записывание темы лекции, ее основных вопросов, рекомендуемой литературы;

- перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции. При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам, если разобраться в материале опять не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на практических занятиях.

10.3. Рекомендации по подготовке к практическим (семинарским) занятиям

Студентам следует:

- приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию;
- до очередного практического занятия по рекомендованным литературным источникам проработать теоретический материал, соответствующей темы занятия;
- при подготовке к практическим занятиям следует обязательно использовать не только лекции, учебную литературу, но и нормативно-правовые акты и материалы правоприменительной практики;
- теоретический материал следует соотносить с правовыми нормами, так как в них могут быть внесены изменения, дополнения, которые не всегда отражены в учебной литературе;
- в начале занятий задать преподавателю вопросы по материалу, вызвавшему затруднения в его понимании и освоении при решении задач, заданных для самостоятельного решения;
- в ходе семинара давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов;
- на занятии доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

10.4. Методические рекомендации по выполнению различных форм самостоятельных домашних заданий

Самостоятельная работа студентов включает в себя выполнение различного рода заданий, которые ориентированы на более глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины. По каждой теме учебной дисциплины студентам предлагается перечень заданий для самостоятельной работы.

К выполнению заданий для самостоятельной работы предъявляются следующие требования: задания должны исполняться самостоятельно и представляться в установленный срок, а также соответствовать установленным требованиям по оформлению.

Студентам следует:

- руководствоваться графиком самостоятельной работы, определенным РПД;
- выполнять все плановые задания, выдаваемые преподавателем для самостоятельного выполнения, и разбирать на семинарах и консультациях неясные вопросы;
- при подготовке к промежуточной аттестации параллельно прорабатывать соответствующие теоретические и практические разделы дисциплины, фиксируя неясные моменты для их обсуждения на плановой консультации.

11. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДОСТУПНОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ОБУЧАЮЩИМИСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и учебно-методические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением элементов электронного обучения. Электронное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В образовательном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения. Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы обучающиеся с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении всех видов аттестации.

Особые условия предоставляются обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья на основании заявления, содержащего сведения о необходимости создания соответствующих специальных условий.

12. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (Приложение к рабочей программе дисциплины)

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

Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП прямо связаны с местом дисциплин в образовательной программе. Каждый этап формирования компетенции, характеризуется определенными знаниями, умениями и навыками и (или) опытом профессиональной деятельности, которые оцениваются в процессе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплине (практике) и в процессе государственной итоговой аттестации.

В процессе изучения дисциплины, компетенции формируются поэтапно. Основными этапами формирования Б1.В.12 Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания

является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебных занятий. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми дескрипторами (составляющими) компетенций. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень сформированности компетенций. Для оценки уровня сформированности компетенций в процессе изучения дисциплины Б1.О.1.12 Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности предусмотрено проведение текущего контроля успеваемости по темам (разделам) дисциплины и промежуточной аттестации по дисциплине – экзамен.

Этапы формирования компетенций

Индекс и содержание компетенции	Знания, умения, навыки	Этапы формирования компетенций
ПКО-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; – современные технологии формирования и предоставления гостиничного продукта; – деятельность функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей; основы организации деятельности предприятий ресторанного бизнеса; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять в профессиональной деятельности нормативно-техническую документацию; – пользоваться современными технологиями для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками и принципами технологии обслуживания с учетом технологических новаций в гостиничном и ресторанном бизнесе 	<p>Этап 1. Формирование базы знаний:</p> <ul style="list-style-type: none"> – лекции; – практические занятия по темам теоретического содержания; – самостоятельная работа студентов по вопросам тем теоретического содержания. <p>Этап 2. Формирование навыков практического использования знаний:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практические и семинарские занятия; – ситуационные задачи; – самостоятельная работа по решению ситуационных заданий. <p>Этап 3. Проверка усвоения материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверка решений самостоятельно выполненных практических и ситуационных задач; – анализ и оценка активности и эффективности участия в практических занятиях; – тестирование текущих знаний; – контрольные срезовые задания; – итоговый контроль по дисциплине.
ПКО-4 Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения; – классификацию предприятий 	<p>Этап 1. Формирование базы знаний:</p> <ul style="list-style-type: none"> – лекции; – практические занятия по темам теоретического содержания;

	<p>ресторанного бизнеса; классификацию услуг предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса; –принципы организации работы производства и проектирования предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса.</p> <p>Уметь: –применять в профессиональной деятельности нормативно-техническую документацию; –осуществлять планирование и организацию предприятий гостиничной и ресторанной деятельности; –определять потребность в технологическом и инженерно-техническом оборудовании, проводить анализ его эффективного функционирования.</p> <p>Владеть: –навыками и принципами зонирования и разработки проектных решений предприятий гостиничной и ресторанной деятельности; –методами разработки и представления проектных решений предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса;</p>	<p>– самостоятельная работа студентов по вопросам тем теоретического содержания.</p> <p>Этап 2. Формирование навыков практического использования знаний: – практические и семинарские занятия; – ситуационные задачи; – самостоятельная работа по решению ситуационных заданий.</p> <p>Этап 3. Проверка усвоения материала: – проверка решений самостоятельно выполненных практических и ситуационных задач; – анализ и оценка активности и эффективности участия в практических занятиях; – тестирование текущих знаний; – контрольные срезовые задания; – итоговый контроль по дисциплине.</p>
<p>ПКР-1 Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений</p>	<p>Демонстрирует умение анализировать финансовую и экономическую информацию, необходимую для принятия решений в профессиональной сфере, практический опыт в методах финансового планирования профессиональной деятельности, использования экономических знаний в профессиональной практике, анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и предприятий ресторанного бизнеса;</p>	<p>Этап 1. Формирование базы знаний: – лекции; – практические занятия по темам теоретического содержания; – самостоятельная работа студентов по вопросам тем теоретического содержания.</p> <p>Этап 2. Формирование навыков практического использования знаний: – практические и семинарские занятия; – ситуационные задачи; – самостоятельная работа по решению ситуационных заданий.</p> <p>Этап 3. Проверка усвоения материала: – проверка решений</p>

		самостоятельно выполненных практических и ситуационных задач; – анализ и оценка активности и эффективности участия в практических занятиях; – тестирование текущих знаний; – контрольные срезовые задания; – итоговый контроль по дисциплине.
ПК-УВ-1 Способен организовать бизнес-процессы в сфере гостеприимства в условиях московского региона	Знает: состав и структуру бизнес-процессов в сфере гостеприимства и общественного питания Умеет: моделировать бизнес-процессы организаций сферы гостеприимства и общественного питания в условиях московского региона Имеет практический опыт: оптимизации бизнес-процессов в сфере гостеприимства и общественного питания в условиях московского региона	Этап 1. Формирование базы знаний: – лекции; – практические занятия по темам теоретического содержания; – самостоятельная работа студентов по вопросам тем теоретического содержания. Этап 2. Формирование навыков практического использования знаний: – практические и семинарские занятия; – ситуационные задачи; – самостоятельная работа по решению ситуационных заданий. Этап 3. Проверка усвоения материала: – проверка решений самостоятельно выполненных практических и ситуационных задач; – анализ и оценка активности и эффективности участия в практических занятиях; – тестирование текущих знаний; – контрольные срезовые задания; – итоговый контроль по дисциплине.

12.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

<i>Описание показателей</i>	
Этап 1: Формирование базы знаний	- посещение лекционных и практических занятий; - ведение конспекта лекций
Этап 2: Формирование навыков практического использования знаний	- правильное и своевременное выполнение практических заданий по разрешению поставленных проблем; - наличие правильно выполненной самостоятельной работы

<p>Этап 3: Проверка усвоения материала</p>	<ul style="list-style-type: none"> - степень активности и эффективности участия студента по итогам каждого практического занятия; - успешное прохождение тестирования; - выполнение самостоятельных работ, в том числе домашних заданий; - результаты экзамена
<p>Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования</p>	
<p>Этап 1: Формирование базы знаний</p>	<ul style="list-style-type: none"> - посещение лекционных и практических занятий не менее 80%; - наличие конспекта лекций по всем темам, вынесенным на лекционное обсуждение не менее 60% - участие в обсуждении теоретических вопросов тем на каждом практическом занятии не менее 50%
<p>Этап 2: Формирование навыков практического использования знаний</p>	<ul style="list-style-type: none"> - студент должен знать сущность и специфику дисциплины с правильностью не менее 60%; - может определить основные направления исследований в сфере гостиничного дела, источники и виды информации с правильностью не менее 60%; - может анализировать и оценивать информацию; планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа с правильностью не менее 60%; - владеет способностью сбора и анализа информации с правильностью не менее 60%; - владеет способностью корректно формулировать задачи своей деятельности, устанавливать их взаимосвязи, строить модели систем задач, анализировать, диагностировать причины появления проблем с правильностью не менее 60%
<p>Этап 3: Проверка усвоения материала</p>	<ul style="list-style-type: none"> - тестовые задания решены самостоятельно, в отведенное время, результат выше пороговых значений с правильностью не менее 60% Оценка «5» ставится при наличии 90-100% правильных ответов; Оценка «4» ставится при наличии 75-89% правильных ответов; Оценка «3» ставится при наличии 60-74% правильных ответов
<p>Описание шкал оценивания</p>	
<p>Оценивание результатов экзамена</p>	<p>Ответ студента на экзамене оценивается на:</p> <p>«отлично» - если ответы на все вопросы билета полные, изложены в логической последовательности, студент владеет профессиональной терминологией, ориентируется в нормативных документах, решение практических заданий к билету верное, выполнено без ошибок и последовательно;</p> <p>«хорошо» - допущена одна негрубая ошибка или не более двух недочетов;</p> <p>«удовлетворительно» - в ответах на все вопросы билета имеется одна грубая ошибка и не более одной негрубой ошибки или грубые ошибки отсутствуют, но допущено две или более негрубых ошибок;</p> <p>«неудовлетворительно» выставляется в случае, когда количество неправильных ответов превышает количество допустимых для положительной оценки или отсутствует ответ на один из вопросов (либо ответ дан неправильно).</p>
<p>Оценивание результатов работы в группе на практических занятиях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оценка «отлично» выставляется каждому студенту в группе, чей ответ и предложенные решения поставленной проблемной ситуации оказался наиболее продуманным, логичным и предусматривающий большее количество особенных ситуаций; - оценка «хорошо» выставляется каждому студенту в группе, чей ответ и предложенные решения поставленной проблемной ситуации имеют незначительные нарушения; - оценка «удовлетворительно» выставляется каждому студенту в группе, чей ответ и предложенные решения поставленной проблемной ситуации имеет нарушения, но в целом задание выполнено; - оценка «неудовлетворительно» выставляется каждому студенту группы,

	если ответ и предложенные решения поставленной проблемной ситуации выполнены с грубыми нарушениями и не соответствует поставленной задаче.	
Оценивание результатов индивидуального контроля на практическом занятии	Шкала оценивания: «Отлично» - вопрос раскрыт полностью, точно обозначены основные понятия и характеристики в соответствии с нормами права и теоретическим материалом. «Хорошо» - вопрос раскрыт, однако нет полного описания всех необходимых элементов. «Удовлетворительно» - вопрос раскрыт не полно, присутствуют грубые ошибки, однако есть некоторое понимание раскрываемых понятий. «Неудовлетворительно» - ответ на вопрос отсутствует или в целом не верен.	
Оценивание результатов тестирования и контрольных срезов	Репродуктивность знаний: ответ/метод решения заданий закрытого типа совпадает с установленным в тесте. Умения, навыки: в работе демонстрируется умение самостоятельного решения заданий открытого типа рекомендованными методами. Шкала оценивания при тестировании: «отлично» - 90-100% правильных ответов; «хорошо» - 75-89% правильных ответов; «удовлетворительно» - 60-74% правильных ответов; «неудовлетворительно» - 59% и меньше правильных ответов.	
Оценивание докладов, рефератов, эссе	1. Знание и понимание теоретического материала.	– определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры – используемые понятия строго соответствуют теме; – самостоятельность выполнения работы.
	2. Анализ и оценка информации	– грамотно применяет категории анализа; – умело использует приёмы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений; – способен объяснить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему и прийти к сбалансированному заключению; – студент использует большое количество различных источников информации; – даёт личную оценку проблеме.
	3. Построение суждений	– ясность и чёткость изложения; – выдвинутые тезисы сопровождаются грамотной аргументацией; – приводятся различные точки зрения и их личная оценка. – общая форма изложения полученных результатов и их интерпретации соответствует жанру проблемной научной статьи.
	4. Оформление работы	– работа отвечает основным требованиям к оформлению и использованию цитат; – соблюдение лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского литературного языка; – оформление текста с полным соблюдением правил русской орфографии и пунктуации.
	- оценка «отлично» выставляется студенту, если работа отвечает всем 4 критериям - оценка «хорошо» если работа отвечает всем 3 критериям - оценка «удовлетворительно» если работа отвечает 2 критериям оценка «неудовлетворительно» если работа не отвечает критериям	

12.3. 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

Типовые вопросы для проведения экзамена

1. Основы проектирования гостиничной и ресторанной деятельности.
2. Этапы проектирования гостиничной и ресторанной деятельности.
3. Понятие проект. Виды проектов.
4. Техническое задание на проектирование.
5. Типовые системы застройки при проектировании предприятия: централизованная, блочная, павильонная, смешанная.
6. Общие требования, предъявляемые к проектированию предприятий.
7. Нормативно-техническая документация проектирования, строительства и оснащения.
8. Содержание, краткая характеристика и использование СНиП, МГСН, ГОСТ, СанПиН и др.
9. Конструктивные элементы гостиничного здания.
10. Основные понятия объемно-планировочного решения зданий гостиниц.
11. Основные понятия объемно-планировочного решения предприятий питания.
12. Виды объемно-планировочных решений.
13. Композиционные схемы, используемые при планировке зданий гостиниц: зальная, анфиладная, коридорная, секционная, смешанная композиции.
14. Требования к проектированию хозяйственных и производственных помещений.
15. Требования к проектированию помещений предприятия питания.
16. Требования к проектированию холлов гостиниц, лестниц, лифтов.
17. Требования рекомендации к проектированию помещений бытового обслуживания и торговли.
18. Требования и рекомендации к проектированию помещений и сооружений физкультурно-оздоровительного назначения.
19. Определение общей площади здания гостиницы.
20. Определение общей площади предприятия питания.
21. Документационное сопровождение проектной деятельности.
22. Технико-экономическое обоснование проекта.
23. Требования к составу проектной документации.
24. Проектирование фирменного стиля предприятия.
25. Понятие интерьер.
26. Понятие экстерьер.
27. Стили интерьеров.
28. Цветовое решение интерьера.
29. Определение конкурентного преимущества проектируемой гостиницы.
30. Производственная программа предприятия: структура, основные расчеты.

Комплект заданий для контрольного среза

1. Для проектов с высокими уровнями рисков при реализации проекта создают _____ группы.
А. программные;
Б. венчурные;
В. инновационные;
Г. инвестиционные.
2. Предприятия общественного питания классифицируются по признаку специализации следующим образом:
А. заготовочные, доготовочные;
Б. общего типа, специализированные по выпуску определенных видов продукции, комплексные;
В. крупные, средние, мелкие;
Г. люкс, высшего, первого класса.
3. Согласно ГОСТ Р 51185-2014 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования» к малым средствам размещения относятся отели с:
А. номерным фондом до 5 номеров;
Б. номерным фондом от 5 до 15 номеров;
В. номерным фондом от 16 до 50 номеров;
Г. номерным фондом до 100 номеров.
4. Производственные затраты определяются:

- А. географией продаж;
- Б. количеством реализованных услуг;
- В. качеством услуг;
- Г. численностью управленческого аппарата.

5. Выберите определение типу номера «апартамент» согласно порядку классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжных трасс и пляжей:

- А. это номер, состоящий из нескольких смежно-раздельных жилых комнат, включающий в себя спальные места и отдельное/отдельные помещение/помещения для отдыха и/или работы;
- Б. это номер, состоящий из нескольких жилых комнат, включающий в себя спальные места и отдельное помещение с кухонным уголком, предназначенное для приготовления пищи и отдыха;
- В. это однокомнатный номер, рассчитанный для проживания одного/двух человек, с планировкой, позволяющей использовать часть помещения в качестве гостиной /столовой/кабинета;
- Г. это номер, в котором возможно размещение трех и более человек, из которых, по крайней мере, двое взрослых.

6. Согласно ГОСТ Р 51185-2014 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования» средство размещения это:

- А. имущественный комплекс, в котором расположены одна или несколько оборудованных жилых комнат/помещений, предназначенных для размещения и временного проживания туристов;
- Б. предприятие, предоставляющее туристам условия и удобства для отдыха, сна и гигиены;
- В. организация/юридическое лицо, предоставляющее услуги средств размещения на собственной или арендованной материальной базе.

7. К производственной группе помещений относят:

- А. торговый зал, бар, гардероб для персонала;
- Б. моечная столовой посуды, раздаточная, бар;
- В. холодный цех, горячий цех;
- Г. торговый зал, бар.

8. К торговой группе помещений относят:

- А. торговый зал, бар, гардероб для персонала;
- Б. моечная столовой посуды, раздаточная, бар;
- В. торговый зал, горячий цех;
- Г. торговый зал, бар, гардероб для посетителей.

9. В структуре процесса производства совокупность взаимосвязанных ресурсов (кадры, оборудование, методы изготовления, стандарты) и деятельности является:

- А. самим процессом;
- Б. входом;
- В. выходом;
- Г. переменной.

10. Срок окупаемости вложений рассчитывается как

- А. период времени, в течение которого предполагается получать прибыль;
- Б. отношение годового объема выпуска продукции к стоимости основных средств;
- В. отношение суммы капиталовложений к размеру годовой прибыли;
- Г. период времени, необходимый для того, чтобы доходы, генерируемые инвестициями, покрыли затраты на инвестиции.

11. Позиционирование гостиничного продукта это:

- А. определение потребностей потенциальных гостей и места конкретных гостиничных продуктов на рынке по отношению к уже существующим продуктам;
- Б. процесс разделения рынка на четкие группы покупателей, для каждой из которых могут потребоваться отдельные продукты и комплексы маркетинга;
- В. это выбор наиболее подходящей и выгодной для отеля группы потребителей или несколько групп, на которых будет сконцентрирована маркетинговая активность;
- Г. определение его класса в соответствии с порядком классификации средств размещения и установление уровня цены.

12. Под «специализацией» производства понимается:

- А. услуги питания, услуги по изготовлению кулинарной продукции;
- Б. услуги по реализации кулинарной и кондитерской продукции;

- В. сосредоточение деятельности предприятия на выпуске и реализации определенного ассортимента изделий;
Г. автоматизация производства.
13. В состав складской группы помещений входят:
Выберите несколько вариантов ответа
А. Кладовая сухих продуктов;
Б. Электрощитовая;
В. Помещение разгрузочной;
Г. Охлаждаемые камеры;
Д. Моечная.
14. Виды графиков выхода на работу, применяемые в гостиничной и ресторанной деятельности:
Выберите несколько вариантов ответа
А. линейный, ленточный, график суммированного учета рабочего времени;
Б. ленточный, дневной;
В. комбинированный, двухбригадный;
Г. ленточный, ненормированный;
Д. комбинированный, нормированный.
15. Какие расходы можно отнести к переменным издержкам?
Выберите несколько вариантов ответа
А. арендная плата;
Б. транспортные расходы;
В. амортизационные отчисления;
Г. заработная плата;
Д. затраты на электроэнергию.
16. Какие автоматизированные системы применяются в ресторанном бизнесе?
Выберите несколько вариантов ответа
А. R-Keper;
Б. FIDELIO;
В. ПКО;
Г. Tillypad XL;
Д. Amadeus.
17. К компьютерным системам управления отелем относятся:
Выберите несколько вариантов ответа
А. Amadeus;
Б. Fidelio;
В. Эдельвейс;
Г. Galileo;
Д. Sabre;
Е. Epitome.
18. Автоматизированная система управления отелем позволяет:
Выберите несколько вариантов ответа
А. осуществлять бухгалтерский учет проводимых операций;
Б. хранить данные о гостях отеля;
В. контролировать плановые и фактические доходы отеля;
Г. осуществлять бронирование номеров;
Д. рассчитывать себестоимость номера;
Е. контролировать чистоту номеров и исправность размещенного в нем оборудования.
19. Оперативное планирование работы производства в ресторанной деятельности включает:
Выберите несколько вариантов ответа
А. составление плана-меню, расчет потребности в продуктах;
Б. составление ассортимента минимума;
В. оформление требования на сырье, распределение сырья и заданий по цехам;
Г. составление плана-меню, приготовление блюд, продажа полуфабрикатов;
Д. получение продуктов из кладовой.
20. Понятие «проект» может рассматриваться как ...
А. форма целевого управления;

- Б. процесс;
 - В. комплект документов;
 - Г. все варианты верны.
21. Что из нижеперечисленного не является разделом проекта?
- А. содержание и актуальность проблемы;
 - Б. комплексное обоснование проекта;
 - В. резюме руководителя проекта;
 - Г. нет правильных ответов
22. Что является тремя основными составляющими проекта?
- А. цель, алгоритм ее достижения, конечный результат;
 - Б. дерево целей проекта, комплексное обоснование проекта и комплексное обеспечение проекта;
 - В. объект, команда и участники проекта;
 - Г. цель, ограниченное время и ограниченные ресурсы.
23. Завершающим этапом проектирования гостиничной деятельности является
- А. разработка технического задания, определяющего концепцию гостиницы;
 - Б. разработка архитектурно-планировочных решений;
 - В. запуск предприятия, или по сформировавшейся международной терминологии - «Start Up»;
 - Г. бизнес-планирование
24. В справке о целесообразности строительства (реконструкции) объекта не должно быть отражено
- А. наличие охранных зон в районе будущего строительства, отсутствие источников загрязнения среды;
 - Б. контингент отдыхающих зимой и летом;
 - В. наличие сетей водопровода, канализации, энергоснабжения, связи;
 - Г. нет правильных ответов.
25. ... - это основополагающий документ, дающий на основе анализа рынка представление какой должен быть будущий отель, чтобы он был наиболее востребован. (вставьте пропущенную фразу)
- А. бизнес-план гостиницы;
 - Б. концепция гостиницы;
 - В. гостиницы;
 - Г. структура гостиницы.
26. Строительные нормы и правила, включающие требования к размещению, земельному участку, функциональным группам, составу и площади помещений, объемно-планировочным решениям, внутренней среде и инженерному оборудованию гостиниц называют
- А. СНиП «Гостиницы»;
 - Б. СанПин «Гостиницы»;
 - В. ГОСТы по гостиницам;
 - Г. нет правильных ответов.
27. Элементами структуры управления предприятием являются
- А. звенья управления;
 - Б. уровни управления;
 - В. горизонтальные и вертикальные связи;
 - Г. все варианты верны
28. Последовательность проектирования предприятия предполагает:
- А. разработку нескольких вариантов проектов и выбор оптимального;
 - Б. разработку проекта по этапам и стадиям с дальнейшей детализацией;
 - В. взаимосвязь технологической, архитектурно-строительной, санитарно-технической, сметной частей проекта;
 - Г. использование единых государственных норм.
29. Нормы строительного проектирования устанавливают:
- А. основные требования к объемно-планировочным решениям;
 - Б. технические характеристики;
 - В. объемные параметры строительных параметров и деталей;
 - Г. конструктивные решения зданий и сооружений.
30. Предпроектный этап проектирования объекта включает:
- А. экспертизу проекта;

- Б. разработку технико-экономического обоснования;
- В. утверждение проекта;
- Г. заключение договора на проектирование

31. Проектные работы как этап проектирования включает:

- А. экспертизу проекта;
- Б. разработку технико-экономического обоснования;
- В. разработку проекта по стадиям и изыскания;
- Г. утверждение проекта.

32. На последнем этапе проектирования объекта осуществляют:

- А. экспертизу проекта;
- Б. разработку технико-экономического обоснования;
- В. изыскания;
- Г. разработку проекта по стадиям.

33. Реконструкция предприятия предполагает:

- А. своевременное проведение профилактических мероприятий и устранение мелких повреждений и неисправностей.
- Б. замену изложенных конструкций и деталей здания новыми;
- В. повышение технического уровня предприятия;
- Г. все варианты верны.

34. Государственные стандарты на строительные материалы и детали устанавливают:

- А. основные требования к объемно-планировочным решениям;
- Б. технические характеристики;
- В. объемные параметры строительных параметров и деталей;
- Г. конструктивные решения зданий и сооружений.

35. Установите соответствие между помещением и его видом:

А. жилые помещения гостиницы;	1) вестибюль;
Б. вспомогательные помещения гостиницы;	2) номера всех категорий;
В. административные помещения гостиницы;	3) склады;
Г. хозяйственные помещения гостиницы.	4) холлы;
	5) кабинет дирекции;
	6) лифт;
	7) кухня;
	8) бельевые;
	9) бухгалтерия.

Темы курсовых работ:

1. Разработка проекта мероприятий по безопасности гостиницы
2. Разработка проекта продвижения гостиницы
3. Разработка проекта мини-клуба курортной гостиницы
4. Разработка проекта АСУ гостиницы
5. Разработка проекта СПА-центра
6. Разработка инновационного проекта гостиничного предприятия
7. Разработка мероприятий по созданию фирменного стиля проектируемой гостиницы
8. Разработка стандартов обслуживания проектируемой гостиницы
9. Разработка мероприятий по оценке качества проектируемой гостиницы
10. Проект релакс-бара в гостиничном комплексе
11. Разработка концепции банкетного обслуживания в ресторане.
12. Разработка проекта предприятия питания гостиницы
13. Разработка проекта дополнительных услуг гостиницы
14. Разработка проекта концептуального фитнес-бара при гостинице.
15. Разработка проекта кислородного бара в гостинице.
16. Разработка проекта лобби-бара в гостинице.
17. Проект ребрендинга ресторана.
18. Разработка проекта по организации кейтеринга
19. Разработка проекта прачечной и химчистки
20. Разработка проекта реконструкции гостиницы
21. Разработка проекта материально-технического оснащения гостиницы
22. Разработка проекта с использованием энергосберегающих технологий

23. Разработка проекта с использованием эко-технологий
24. Разработка проекта технологического оснащения гостиницы
25. Разработка проекта бизнес-плана гостиницы
26. Разработка бизнес-плана брЮ-бара.
27. Разработка сезонного меню для ресторана при гостинице.
28. Разработка проекта летней веранды в ресторане при гостинице.
29. Разработка рекомендаций по оснащению лобби бара гостиничного комплекса.
30. Проект ребрендинга ресторана.
31. Разработка бизнес-плана предприятия питания на примере бара при гостинице.
32. Разработка проекта интерактивного бара при гостинице.
33. Разработка и внедрение концептуального банкетного обслуживания.
34. Разработка проекта реконструкции ресторана при гостинице.
35. Разработка проекта зала авторской кухни в ресторане при гостинице.

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины *

На 20__/20__ учебный год в рабочую программу дисциплины внесены следующие изменения:

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры протокол № _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой _____ (подпись) _____ (Ф.И.О.)

Внесенные изменения утверждаю:

Начальник учебно-методического отдела _____ (подпись) _____ (Ф.И.О.)

« _____ » _____ 20__ г.

* Сведения о корректировке рабочей программы даются ежегодно. Если в программу не вносились изменения, то делается запись «изменения не вносились» и подписывается зав. кафедрой без указания даты и № протокола.