

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
**(РГГУ)**

**ИНСТИТУТ (ФАКУЛЬТЕТ) ФИПП**

Кафедра общественных связей, туризма и гостеприимства.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Проектирование гостиничной деятельности»**

Направление подготовки  
**43.03.03 «Гостиничное дело»**  
(код и наименование направления подготовки)

Бакалаврская программа ***Профиль «Гостиничная деятельность»***

(наименование профиля подготовки)

Квалификация (степень) выпускника  
**Бакалавр**

Форма обучения  
**Очная**

РПД адаптирована для лиц  
с ограниченными возможностями  
здоровья и инвалидов

Москва 2020

Рабочая программа дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности»

Составитель(и):

Ст.преподаватель Камшечко М.В.

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания кафедры общественных связей, туризма и гостеприимства

№ 1 от 31.08. 2020 г.

## **ОГЛАВЛЕНИЕ**

1. Пояснительная записка
  - 1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля)
  - 1.2. Формируемые компетенции, соотнесённые с планируемыми результатами обучения по дисциплине (модулю)
  - 1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы
2. Структура дисциплины (модуля)
3. Содержание дисциплины (модуля)
4. Образовательные технологии
5. Оценка планируемых результатов обучения
  - 5.1. Система оценивания
  - 5.2.Критерии выставления оценок
  - 5.3. Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
  - 6.1. Список источников и литературы
  - 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)
8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья

## 9. Методические материалы

9.1. Планы практических (семинарских, лабораторных) занятий

9.2. Методические рекомендации по подготовке письменных работ

9.3. Иные материалы

## Приложения

Приложение 1. Аннотация дисциплины

Приложение 2. Лист изменений

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

## 1. Пояснительная записка

### 1.1. Цель и задачи дисциплины (модуля)

**Цель дисциплины:** формирование комплекса знаний об основах проектирования гостиничных предприятий, технологическими процессами гостиничного предприятия.

**Задачи дисциплины:**

- дать основные понятия и категории;
- изучить основы и принципы проектирования;
- изучить профессиональные стандарты;
- дать основную нормативно-правовую и технологическую документацию
- научить ставить цели и задачи проектирования гостиничного продукта.

### 1.2. Формируемые компетенции, соотнесённые с планируемыми результатами обучения по дисциплине (модулю)

Коды компетенции	Содержание компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-14	готовность к организации и выполнению проектов в гостиничной	<b>Знать:</b> нормативно – технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность, современные технологии организации работы, направленные на формирование гостиничного

	деятельности	<p>продукта в соответствии с запросами потребителей; методы анализа экспериментального исследования; основные этапы проектирования гостиничного продукта и услуг.</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>собирать, анализировать, обобщать зарубежный и отечественный опыт гостиничной деятельности; применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем; использовать нормативно-техническую базу для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта; планировать и контролировать реализацию проекта, обеспечивать координацию действий с другими подразделениями гостиничного предприятия; самостоятельно находить источники информации для осуществления проектной деятельности</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>навыками по организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности; современными методами проектирования; навыками самостоятельной работы с информацией для осуществления проектной деятельности.</p>
--	--------------	---

### 1.3. Место дисциплины (модуля) в структуре основной образовательной программы

Дисциплина дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» относится к обязательным дисциплинам вариативной части 43.03.03 «Гостиничное дело» и адресована студентам 4 курса (7,8 семестр). Дисциплина (модуль) реализуется на факультете истории, политологии и права ИАИ РГГУ кафедрой современного туризма и гостеприимства.

## 2. Структура дисциплины (модуля)

### Структура дисциплины для очной формы обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 ч., в том числе контактная работа обучающихся с преподавателем 70 ч., промежуточная аттестация 18ч., самостоятельная работа обучающихся 92

№ п/п	Раздел Дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, (в часах)	Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			контактная	

			Лекции	Семинар	Практические занятия	Самостоятельная работа	
Лабораторные занятия	Гостиничный продукт как основа формирования гостиничной деятельности и его составные элементы.	7	2	4			Интерактивная лекция, семинар, консультирование по веб-ресурсам
	Архитектурные решения гостиничных предприятий как способ дифференциации гостиничного продукта. Современные тенденции в индустрии гостеприимства	7	2	4		8	Интерактивная лекция и доклады, рефераты, обсуждение выступлений, круглый стол
3	Проектная документация. Основные принципы проектирования.	7	2	4		12	Работа с документами, подготовка докладов, обсуждение, собеседование
4	Организационно-методические основы проектирования	7	2	4		12	Выполнение заданий, собеседование
5	Объемно-планировочные решения гостиничных предприятий. Конструктивные элементы.	7	2	4		12	Работа по проектированию, подготовка докладов, рефератов, обсуждение
	<b>Зачет с оценкой</b>						
	<b>Итого за семестр</b>		8	20		44	
6	Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения.	8	2	4		10	Работа по проектированию, подготовка докладов, рефератов, обсуждение
7	Требования к проектированию номеров гостиниц и иных средств	8	2	4		10	Требования к проектированию номеров гостиниц и иных средств размещения.

	размещения.						
8	Требования к проектированию этажей, вспомогательных помещений жилой части гостиниц и иных средств размещения.	8	1	4		10	Работа по проектированию, подготовка докладов, рефератов, опрос, обсуждение
9	Требования к проектированию предприятий общественного питания.	8	2	4			Выполнение проектных заданий, подготовка докладов, рефератов, опрос, обсуждение
10	Планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения. Формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения.	8	2	4		10	Опрос, обсуждение
11	Отбор персонала в стартовом периоде, проектирование численности трудовых ресурсов.	8	2	4		8	Выполнение проектных заданий, собеседование, оценка проектных заданий
12	Определение эффективности проекта. Показатели окупаемости проекта.	8	2	4			Выполнение расчетных заданий, выполнение проектных заданий, собеседование, оценка проектных заданий
	<b>Итоговая аттестация</b>						Экзамен
	<b>Итого за семестр</b>		14	28		48	
	<b>Всего</b>		20	50		92	

### Структура дисциплины для очной формы обучения (2018 год набора)

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 6 з. е., 216 ч., в том числе контактная работа обучающихся с преподавателем 84 ч., самостоятельная работа обучающихся 114 ч., промежуточный контроль 18ч.

№ п/п	Раздел Дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, (в часах)	Формы текущего контроля успеваемости Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			контактная	

			Лекции	Семинар	Практические занятия	Самостоятельная работа	
Лабораторные занятия	Гостиничный продукт как основа формирования гостиничной деятельности и его составные элементы.	7	4	4		12	Интерактивная лекция, семинар, консультирование по веб-ресурсам
	Архитектурные решения гостиничных предприятий как способ дифференциации гостиничного продукта. Современные тенденции в индустрии гостеприимства	7	4	6		14	Интерактивная лекция и доклады, рефераты, обсуждение выступлений, круглый стол
3	Проектная документация. Основные принципы проектирования.	7	2	4		14	Работа с документами, подготовка докладов, обсуждение, собеседование
4	Организационно-методические основы проектирования	7	4	6		12	Выполнение заданий, собеседование
5	Объемно-планировочные решения гостиничных предприятий. Конструктивные элементы.	7	2	6		14	Работа по проектированию, подготовка докладов, рефератов, обсуждение
	<b>Зачет с оценкой</b>						
	<b>Итого за семестр</b>		16	26		66	
6	Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения.	8	2	4		10	Работа по проектированию, подготовка докладов, рефератов, обсуждение
7	Требования к проектированию номеров гостиниц и иных средств	8	2	4		10	Требования к проектированию номеров гостиниц и иных средств размещения.

	размещения.						
8	Требования к проектированию этажей, вспомогательных помещений жилой части гостиниц и иных средств размещения.	8	1	4		10	Работа по проектированию, подготовка докладов, рефератов, опрос, обсуждение
9	Требования к проектированию предприятий общественного питания.	8	2	4			Выполнение проектных заданий, подготовка докладов, рефератов, опрос, обсуждение
10	Планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения. Формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения.	8	2	4		10	Опрос, обсуждение
11	Отбор персонала в стартовом периоде, проектирование численности трудовых ресурсов.	8	2	4		8	Выполнение проектных заданий, собеседование, оценка проектных заданий
12	Определение эффективности проекта. Показатели окупаемости проекта.	8	2	4			Выполнение расчетных заданий, выполнение проектных заданий, собеседование, оценка проектных заданий
	<b>Итоговая аттестация</b>						<b>Экзамен</b>
	<b>Итого за семестр</b>		14	28		48	

### 3. Содержание дисциплины (модуля)

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание
---	---------------------------------	------------



1	Гостиничный продукт как основа формирования гостиничной деятельности и его составные элементы.	Введение основных терминов, используемых в индустрии гостеприимства, виды гостиничного продукта, структура гостиничного продукта и его элементы, мотивационная и технологическая составляющая гостиничного продукта. Основные стадии разработки гостиничного продукта.
2	Архитектурные решения гостиничных предприятий как способ дифференциации гостиничного продукта. Современные тенденции в индустрии гостеприимства.	Дифференцирование гостиничного продукта на основе архитектурного решения, виды и формы архитектурных решений, проекты архитектурных решений, проекты «будущего» гостиничного бизнеса, современные тенденции развития индустрии гостеприимства
3	Проектная документация. Основные принципы проектирования.	Генеральный план, архитектурные решения, техническое задание. Особенности проектирования гостиничных предприятий.
4	Объемно-планировочные решения гостиничных предприятий.	Конструктивные элементы Классификационные признаки проектных решений и проектов, разделение задач, циклы и стадии проекта, запуск проекта и планирование стадий, задачи служб в основные этапы осуществления проекта
5	Объемно-планировочные решения гостиничных предприятий. Конструктивные элементы.	Виды объемно-планировочных решений гостиничных предприятий в зависимости от расположения различных составляющих проекта, привязка элементов проекта к основным осям, взаиморасположение и композиционные схемы, модули, инсоляция, воздухообмен, температурно-влажностный режим
6	Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения.	Состав помещений по группам, основные требования, предъявляемые к ним, соблюдение внутренних, входных и выходных потоков при проектировании помещений, соблюдение правил охраны труда и санитарно-гигиенических норм и правил.
7	Требования к проектированию	Проектирование номеров в зависимости от

	номеров гостиниц и иных средств размещения.	требований системы классификации, оборудование и материалы, современные тенденции сегментирования, учитываемые при составлении проекта номера.
8	. Требования к проектированию этажей и вспомогательных помещений жилой части гостиниц и иных средств размещения.	Оптимальное проектирование жилого этажа, схемы расположения этажей жилой части гостиницы, способы сокращения горизонтальных коммуникаций, вспомогательные помещения и их зависимость от формы обслуживания, оборудование и материалы, художественные решения и освещение, дизайнерские акценты.
9	Требования к проектированию предприятий общественного питания	Виды предприятий, основы проектирования общественных залов, производственных, складских и других помещений, нормативы, основное оборудование, типовые решения.
10	Планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения. Формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения.	Планирование уровней управления и способы взаимодействия между различными службами при реализации гостиничного продукта, определение состава обслуживающего персонала, функциональные организационно-управленческие связи и профессиональные стандарты.
11	Отбор персонала в стартовом периоде, проектирование численности трудовых ресурсов.	Формирование внутренней информационной и регламентирующей среды, разработка стандартов, отбор кадров и его организация, процесс обучения, нормативная документация по проектированию трудовых ресурсов.
12	Определение эффективности проекта. Показатели окупаемости проекта	Финансовые показатели проекта, определение эффективности, окупаемость проекта, определение чистого дисконтированного дохода.

#### 4. Образовательные технологии

<b>№ п/ п</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Виды учебной работы</b>	<b>Информационные и образовательные технологии</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>5</b>
<b>1</b>	Гостиничный продукт как основа формирования гостиничной деятельности и его составные элементы.	Лекция 1,2 Семинар 1-4	Интерактивная лекция, собеседование, консультирование
<b>2</b>	Архитектурные решения гостиничных предприятий как способ дифференциации гостиничного продукта. Современные тенденции в индустрии гостеприимства.	Лекция 3,4 Семинар 5-8	Интерактивная лекция, обсуждение, круглый стол с выступлением оппонентов и участников
<b>3</b>	Проектная документация. Основные принципы проектирования.	Лекция 5,6 Семинар 9-12	Лекция, Обсуждение, опрос
<b>4</b>	Организационно-методические основы проектирования	Лекция 7,8 Семинар 7,8	Лекция, Выполнение задания, собеседование
<b>5</b>	Объемно-планировочные решения гостиничных предприятий. Конструктивные элементы.	Лекция 7,8 Семинар 13-16	Задания по проектированию, обсуждение
<b>6</b>	Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения.	Лекция 9,10 Семинар 17-22	Лекция, Задания по проектированию, обсуждение
<b>7</b>	Требования к проектированию номеров гостиниц и иных средств размещения.	Лекция 11,12 Семинар 23-26	Лекция, Задания по проектированию, проекты, опрос, обсуждение, тестирование
<b>8</b>	Требования к проектированию этажей и вспомогательных помещений жилой части гостиниц и иных средств размещения.	Лекция 13 Семинар 27-30	Лекция, Задания по проектированию, проекты, опрос, обсуждение
<b>9</b>	Требования к	Лекция 14	Лекция, Проектные работы, опрос,

	проектированию предприятий общественного питания	<i>Семинар 31-34</i>	<i>обсуждение, собеседование</i>
<b>10</b>	Планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения. Формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения.	<i>Лекция 15,16 Семинар 35-38</i>	<i>Проблемная лекция, Опрос, обсуждение</i>
<b>11</b>	Отбор персонала в стартовом периоде, проектирование численности трудовых ресурсов.	<i>Лекция 17,18 Семинар 39-42</i>	<i>Лекция, Проектные задания, обсуждение</i>
<b>12</b>	Определение эффективности проекта. Показатели окупаемости проекта	<i>Лекция 19,20 Семинар 43-46</i>	<i>Лекция, Проектные задания, расчеты, обсуждение</i>

1.

##### **5. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины (модуля)**

**Фонд оценочных средств** – комплект методических материалов, нормирующих процедуры оценивания результатов обучения, т.е. установления соответствия учебных достижений запланированным результатам обучения и требованиям образовательных программ, рабочих программ модулей (дисциплин).

Фонд оценочных средств сформирован на основе ключевых принципов оценивания:

- валидности: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
- надежности: использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;
- объективности: разные студенты должны иметь равные возможности добиться успеха.

Основными параметрами и свойствами ФОС являются:

- предметная направленность (соответствие предмету изучения конкретной учебной дисциплины);
- содержание (состав и взаимосвязь структурных единиц, образующих содержание теоретической и практической составляющих учебной дисциплины);
- объем (количественный состав оценочных средств, входящих в ФОС);
- качество оценочных средств и ФОС в целом, обеспечивающее получение объективных и достоверных результатов при проведении контроля с различными целями.

**5.1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины**

<b>№ п/ п</b>	<b>Контролируемые разделы дисциплины (модуля)</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>5</b>
<b>1</b>	Гостиничный продукт как основа формирования гостиничной деятельности и его составные элементы.	<i>Опрос, доклады, написание реферата</i>
<b>2</b>	Архитектурные решения гостиничных предприятий как способ дифференциации гостиничного продукта. Современные тенденции в индустрии гостеприимства.	<i>Опрос, доклады, написание реферата</i>
<b>3</b>	Проектная документация. Основные принципы проектирования.	<i>Опрос, доклады контрольная работа</i>
<b>4</b>	Организационно-методические основы проектирования	<i>Опрос, доклады, написание реферата</i>
<b>5</b>	Объемно-планировочные решения гостиничных предприятий. Конструктивные элементы.	<i>Задания по проектированию, обсуждение</i>
<b>6</b>	Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения.	<i>Задания по проектированию, обсуждение</i>
<b>7</b>	Требования к проектированию номеров гостиниц и иных средств размещения.	<i>Задания по проектированию, проекты, опрос</i>
<b>8</b>	Требования к проектированию этажей и вспомогательных помещений жилой части гостиниц и иных средств размещения.	<i>Задания по проектированию, проекты, опрос</i>
<b>9</b>	Требования к проектированию предприятий	<i>Проектные работы, опрос</i>

	общественного питания	
10	Планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения. Формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения.	<i>Опрос, доклады, написание реферата</i>
11	Отбор персонала в стартовом периоде, проектирование численности трудовых ресурсов.	<i>Проектные задания</i>
12	Определение эффективности проекта. Показатели окупаемости проекта	<i>Проектные задания, расчеты</i>

2.

## 5.2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

**Критерии оценки учебных действий студентов (выступление с докладом, рефератом, по обсуждаемому вопросу) студентов на семинарах**

Оценка	Оценка в баллах	Характеристики ответа студента
Отлично	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- студент глубоко и всесторонне усвоил проблему, учитывал положения законодательства и финансовых показателей;</li> <li>- уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает;</li> <li>- опираясь на знания основной и дополнительной литературы, тесно привязывает усвоенные научные положения с практической деятельностью;</li> <li>- делает квалифицированные выводы и обобщения;</li> <li>- владеть на высококвалифицированном уровне системой финансовых понятий.</li> </ul>

<b>Хорошо</b>	3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- студент твердо усвоил тему, грамотно и по существу излагает ее, опираясь на знания основной и дополнительной литературы;</li> <li>- не допускает существенных неточностей в анализе проблем;</li> <li>- увязывает усвоенные знания с практической деятельностью;</li> <li>- аргументирует научные положения;</li> <li>- делает квалифицированные выводы и обобщения;</li> <li>- владеть на высококвалифицированном уровне системой понятий.</li> </ul>
<b>Удовлетворительно</b>	1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тема раскрыта недостаточно четко и полно, то есть студент освоил проблему, по существу излагает ее, опираясь на знания только основной и дополнительной литературы;</li> <li>- допускает несущественные ошибки и неточности в анализе проблем;</li> <li>- испытывает затруднения в практическом применении знаний;</li> <li>- слабо аргументирует научные положения;</li> <li>- затрудняется в формулировании выводов и обобщений;</li> <li>- частично владеет на высококвалифицированном уровне системой понятий.</li> </ul>
<b>Неудовлетворительно</b>	0	<ul style="list-style-type: none"> <li>- студент не усвоил значительной части проблемы;</li> <li>- допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении ее;</li> <li>- испытывает трудности в практическом применении знаний;</li> <li>- не может аргументировать научные положения;</li> <li>- не формулирует квалифицированных выводов и обобщений;</li> <li>- не владеет на высококвалифицированном уровне системой понятий.</li> </ul>

**Критерии оценки учебных действий студентов по решению учебно-профессиональных задач на практических занятиях**

<b>Оценка</b>	<b>Оценка в баллах</b>	<b>Характеристики ответа студента</b>
<b>Отлично</b>	9-10	студент самостоятельно и правильно решил учебно-профессиональную задачу или задание, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свое решение, используя юридические понятия, ссылаясь на нормативно-правовую базу.
<b>Хорошо</b>	7-8	студент самостоятельно и в основном правильно решил учебно-профессиональную задачу или задание, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагал свое решение, используя финансовые понятия.
<b>Удовлетворительно</b>	4-6	студент в основном решил учебно-профессиональную задачу или задание, допустил несущественные ошибки, слабо аргументировал свое решение, используя в основном финансовые понятия.
<b>Неудовлетворительно</b>	0-3	студент не решил учебно-профессиональную задачу или задание.

**Критерии оценки учебных действий студентов по решению задач и созданию моделей изучаемых явлений**

<b>Оценка</b>	<b>Оценка в баллах</b>	<b>Характеристики ответа студента</b>
<b>Отлично</b>	5	даны исчерпывающие и обоснованные ответы на в соответствии с построенной моделью изучаемого предмета (с использованием рациональных методик).
<b>Хорошо</b>	3-4	даны полные, достаточно обоснованные ответы в соответствии с построенной моделью изучаемого предмета (с использованием рациональных методик).
<b>Удовлетворительно</b>	1-2	даны в основном правильные ответы в соответствии с построенной моделью изучаемого предмета, но без должной глубины и обоснования, при решении практических задач студент использовал прежний опыт, на уточняющие вопросы даны правильные ответы; при ответах не выделялось главное; ответы были многословными, нечеткими и без должной логической последовательности; на отдельные дополнительные вопросы не даны положительные ответы.
<b>Неудовлетворительно</b>	0	не выполнены требования, предъявляемые к знаниям, оцениваемым "удовлетворительно".

**Критерии оценки учебных действий студентов по овладению первичными навыками при проведении деловых игр и тренингов**

<b>Оценка</b>	<b>Оценка в баллах</b>	<b>Характеристики ответа студента</b>
<b>Отлично</b>	5	даны исчерпывающие и обоснованные ответы на все поставленные вопросы, правильно и рационально (с использованием рациональных методик) решены практические задачи; при ответах выделялось главное, все теоретические положения умело увязывались с требованиями руководящих документов; ответы были четкими и краткими, а мысли излагались в логической последовательности; показано умение самостоятельно анализировать факты, события, явления, процессы в их взаимосвязи и диалектическом развитии.
<b>Хорошо</b>	3-4	даны полные, достаточно обоснованные ответы на поставленные вопросы, правильно решены практические задания; при ответах не всегда выделялось главное, отдельные положения недостаточно увязывались с требованиями руководящих документов, при решении практических задач не всегда использовались рациональные методики расчётов; ответы в основном были краткими, но не всегда четкими.



<b>Удовлетворительно</b>	1-2	даны в основном правильные ответы на все поставленные вопросы, но без должной глубины и обоснования, при решении практических задач студент использовал прежний опыт, на уточняющие вопросы даны правильные ответы; при ответах не выделялось главное; ответы были многословными, нечеткими и без должной логической последовательности; на отдельные дополнительные вопросы не даны положительные ответы.
<b>Неудовлетворительно</b>	0	не выполнены требования, предъявляемые к знаниям, оцениваемым "удовлетворительно".

### Критерии оценки выполнения теста

Оценка	Оценка в	Характеристики ответа студента
Отличный результат	9-10	Выполнение более 90% тестовых заданий
Хороший результат	7-8	Выполнение от 65% до 90% тестовых заданий
Удовлетворительный результат	4-6	Выполнение более 50% тестовых заданий
Неудовлетворительный результат	0-3	Выполнение менее 50% тестовых заданий

### Критерии оценивания реферата

	<p>Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Новизна текста:</i> а) актуальность темы исследования;</li> <li>б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных);</li> <li>в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал;</li> <li>г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений;</li> <li>д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.</li> <li>- <i>Степень раскрытия сущности вопроса:</i> а) соответствие плана теме реферата;</li> <li>б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме;</li> <li>г) обоснованность способов и методов работы с материалом;</li> <li>е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).</li> <li>- <i>Обоснованность выбора источников:</i></li> <li>- а) оценка использованной литературы:</li> </ul>
--	--

		<p>привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Соблюдение требований к оформлению:</i> а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы;</li> <li>- б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией;</li> </ul> <p>в) соблюдение требований к объёму реферата.</p>
<b>Отлично</b>	9-10	Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.
<b>Хорошо</b>	7-8	Оценка «хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.
<b>Удовлетворительно</b>	4-6	Оценка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.
<b>Неудовлетворительно</b>	0-3	Оценка «неудовлетворительно», требуемый уровень не достигнут - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

### ***Критерии оценивания результатов освоения дисциплины***

Оценка «**зачет**» выставляется за глубокое знание предусмотренного программой материала, содержащегося в основных и дополнительных рекомендованных литературных источниках, за умение четко, лаконично и логически последовательно отвечать на поставленные вопросы, за умение анализировать изучаемые явления в их взаимосвязи и диалектическом развитии, применять теоретические положения при решении практических задач.

Оценка «**незачет**» – за незнание значительной части программного материала, за существенные ошибки в ответах на вопросы, за неумение ориентироваться в расчетах, за незнание основных понятий дисциплины.

**Критерии оценки знаний, умений и навыков студентов при сдаче экзамена.**

1. Оценка **«отлично»** ставится в случае, если студент при ответе на все вопросы проявил глубокие, всесторонние и систематические знания теоретического материала; творческие способности в понимании и изложении учебно-программного материала; усвоил взаимосвязь основных понятий, их значение для приобретаемой профессии; полно, грамотно и последовательно изложил ответы на все основные и дополнительные вопросы и задания.

2. Оценка **«хорошо»** ставится в том случае, если студент показал полное, но недостаточно глубокое знание учебно-программного материала, допустил какие-либо неточности в ответах, но правильно ответил на все основные и дополнительные вопросы и задания, доказал, что способен к самостоятельному пополнению знаний в ходе профессиональной деятельности.

3. Оценка **«удовлетворительно»** ставится в том случае, если студент показал поверхностные знания учебно-программного материала, допустил погрешности в ответах, однако в целом вполне ориентируется в данной дисциплине.

4. Оценка **«неудовлетворительно»** ставится в том случае, если студент не усвоил значительную часть учебно-программного материала, дал неправильные, неполные ответы на вопросы и задания, не ответил на дополнительные вопросы или отказался от ответов на вопросы и задания.

### **5.3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

#### **Текущий контроль**

**При оценивании устного опроса и участия в дискуссии на семинаре учитываются:**

- степень раскрытия содержания материала (0-2 балла);
- изложение материала (грамотность речи, точность использования терминологии и символики, логическая последовательность изложения материала (0-2 балла);
- знание теории изученных вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков (0-1 балл).

**При оценивании контрольной работы учитывается:**

- полнота выполненной работы (задание выполнено не полностью и/или допущены две и более ошибки или три и более неточности) – 1-4 балла;
- обоснованность содержания и выводов работы (задание выполнено полностью, но обоснование содержания и выводов недостаточны, но рассуждения верны) – 5-8 баллов;
- работа выполнена полностью, в рассуждениях и обосновании нет пробелов или ошибок, возможна одна неточность -9-10 баллов.

Максимальная оценка выполнения каждого практического занятия – 10 баллов.

Оценка «зачтено» или «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, набравшему не менее 50 баллов в результате суммирования баллов, полученных при текущем контроле и промежуточной аттестации. Полученный совокупный результат (максимум 100 баллов) конвертируется в традиционную шкалу оценок и в шкалу оценок Европейской системы переноса и накопления кредитов (European Credit Transfer System; далее – ECTS) в соответствии с таблицей:

<i>100-балльная шкала</i>	<i>Традиционная шкала</i>		<i>Шкала ECTS</i>
<i>95 – 100</i>	<i>отлично</i>	<i>зачтено</i>	<i>A</i>
<i>83 – 94</i>			<i>B</i>
<i>68 – 82</i>	<i>хорошо</i>		<i>C</i>
<i>56 – 67</i>	<i>удовлетворительно</i>		<i>D</i>
<i>50 – 55</i>			<i>E</i>
<i>20 – 49</i>	<i>неудовлетворительно</i>	<i>не зачтено</i>	<i>FX</i>
<i>0 – 19</i>			<i>F</i>

#### **5.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.**

##### **Примерная тематика творческих самостоятельных работ**

1. Ведущие российские проектные организации, специализирующиеся в проектировании объектов индустрии гостеприимства.
2. Техничко-экономические показатели и их применение для обоснования проекта гостиничного предприятия.
3. Этапы разработки технического задания на проектирование гостиничного предприятия и иного средства размещения.
4. Профессиональные стандарты гостиничных предприятий российского и зарубежного рынка.
5. Стандарты обслуживания сотрудников службы питания.
6. Жилая среда с планировочными элементами, доступными инвалидам, согласно нормативным документам и санитарным правилам.
7. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике в соответствии с СанПиН 2.2.2.1332-03 и влияние на организацию бизнес-центра гостиничного предприятия.
8. Санитарные правила содержания территорий населенных мест в соответствии с СанПиН 42-128-4690-88, их влияние на деятельность службы уборки гостиничного предприятия.
9. Различия температурного режима помещений гостиничного здания.
10. Состав помещений для игр и развлечений детей и их проектные составляющие.

##### **Примерная тематика докладов, рефератов, эссе**

1. Архитектурные стили: основные детали и современное применение.

2. Развитие концепции управления проектами.
3. Состав управления проектами в гостиничной деятельности.
4. Участники проекта в гостиничной деятельности.
5. Управление персоналом проекта.
6. Характеристика основных принципов формирования гостиничного продукта
7. Особенности взаимодействия основных служб гостиницы при формировании гостиничного продукта.
8. Характеристика основных методов продвижения гостиничного продукта.
9. Особенности стимулирования сбыта гостиничных услуг.
10. Проектирование деятельности конкретной службы гостиницы.
11. Совершенствование деятельности конкретной службы гостиницы.
12. Разработка маркетинговой стратегии гостиничного предприятий.
13. Техничко-экономическое обоснование проекта гостиницы в конкретном регионе.
14. Проектирование рекламной кампании конкретного гостиничного предприятия.
15. Персонализация гостиничных услуг и ее роль в повышении эффективности деятельности гостиничного предприятия.
16. Проектирование программ лояльности персонала.
17. Организацию функциональных процессов в гостиницах и иных средствах размещения.
18. Формирование и продвижение гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей.
19. Планирование и осуществление контроля за реализацией проекта в гостиничном бизнесе.
20. Методы проектирования гостиничной деятельности.
21. Виды и содержание проектных и предпроектных работ при проектировании гостиничных предприятий.
22. Проектирование ландшафта.
23. Малые формы в ландшафте.
24. Цели и задачи технического перевооружения и реконструкции действующих гостиничных предприятий.
25. Техническая политика в области проектирования и строительства гостиничных предприятий.
26. Требования и принципы компоновки функциональных групп помещений гостиничного предприятия.
27. Принципы выполнения генерального плана
28. Выбор и обоснование участка под строительство гостиницы.
29. Особенности проектирования средств размещения в различных регионах.

**Образцы тестов для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы обучающегося**

Вопрос 1. Выбор основного направления деятельности гостиничного предприятия с учетом внешних и внутренних факторов работы осуществляется на:

- а) институциональном уровне управления гостиницей;
- б) управленческом уровне управления гостиницей;
- в) на всех уровнях управления гостиницей.

Вопрос 2. Организационная структура гостиничного предприятия — это построение организации в соответствии с:

- а) размерами гостиницы,
- б) потребностями обслуживающего персонала,
- в) потребностями управляющего персонала,

Вопрос 3. Что не относится к принципам построения организационной структуры управления гостиничным предприятием:

- а) четкость линий власти;
- б) соблюдение техники безопасности;
- в) разделение труда и специализация;
- г) разделение ответственности.

Вопрос 4. Наиболее эффективной организационной структурой гостиничного предприятия является:

- а) линейная организационная структура;
- б) линейно-функциональная (штабная) организационная структура;
- в) матричная организационная структура;
- г) любая из выше перечисленных структур.

Вопрос 5. Что относится к принципам построения организационной структуры управления гостиничным предприятием:

- а) эффективное мотивирование;
- б) функциональное ограничение деятельности;
- в) межфункциональные коммуникации;
- г) диапазон контроля.

Вопрос 6. Социальная структура гостиничного предприятия:

- а) является жесткой, не меняющейся в зависимости от складывающейся ситуации;
- б) образована материально-технической базой гостиницы;
- в) многообразием личных и производственных отношений.

Вопрос 7. Техническая структура гостиничного предприятия:

- а) представляет собой материальную базу гостиницы, образованную зданиями, оборудованием и технологиями;
- б) является гибкой, быстро меняющейся в зависимости от складывающейся ситуации.
- в) образована персоналом гостиницы,

Вопрос 8. Организация деятельности отдельных исполнителей и осуществление обратной связи с персоналом проводится на:

- а) институциональном уровне управления гостиницей;
- б) управленческом уровне управления гостиницей;
- в) техническом уровне управления гостиницей;
- г) на всех уровнях управления гостиницей;

Вопрос 9. Обеспечение информационного, экономического, эстетического, бытового и психологического комфорта относится к функции управления гостиничным предприятием, а именно

- а) функции планирования;
- б) функции организации;
- в) функции мотивирования;
- г) функции контроля.

Вопрос 10. Формирование ценовой политики относится к функции управления гостиничным предприятием, а именно

- а) функции планирования;
- б) функции организации;
- в) функции мотивирования;
- г) функции контроля.

Вопрос 11. Перечень дополнительных услуг зависит от:

- а) месторасположения гостиницы;
- б) категории гостиницы;
- в) целевого рынка гостиницы;
- г) желания руководства гостиницы.

Вопрос 12. В международной практике гостиницы разделяются на следующие уровни обслуживания:

- а) высший уровень, средний уровень, низший уровень;

б) мировой стандарт, средний уровень обслуживания, ограниченное обслуживание;\_

### **Контрольные вопросы для экзамена по дисциплине**

1. Характеристика гостиничного продукта.
2. Основные специфические черты гостиничного продукта.
3. Потребительские свойства гостиничного продукта.
4. Структура гостиничного продукта.
5. Понятие проект, проектирование, классификация проектирования.
6. Виды проектов гостиничных зданий.
7. Архитектурные стили, используемые для гостиничных предприятий и иных средств размещения.
8. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства.
9. Классификационные признаки гостиничного предприятия.
10. Виды и группы помещений гостиничного предприятия.
11. Характеристика предпроектных работ.
12. Понятие концепции проекта и этапы реализации проекта.
13. Основные принципы и этапы проектирования гостиничного продукта.
14. Жизненный цикл проекта создания новой гостиницы.
15. Организационные процессы предпроектной стадии открытия гостиничного предприятия.
16. Объемно-планировочные решения проектирования.
17. Основные подходы к проектированию гостиничной территории.
18. Зальная композиционная схема планировки зданий гостиниц.
19. Центричная композиционная схема планировки зданий гостиниц.
20. Анфиладная композиционная схема планировки зданий гостиниц.
21. Коридорная композиционная схема планировки зданий гостиниц.
22. Секционная композиционная схема планировки зданий гостиниц.
23. Смешанная композиционная схема планировки зданий гостиниц.
24. Проектирование и обустройство вестибюльной группы и требования в соответствии с системой классификации.
25. Проектирование и обустройство предприятий питания в гостиничном предприятии в соответствии с нормативными документами.
26. Проектирование и обустройство жилой части гостиничного предприятия.
27. Основные эксплуатационные требования к гостиничным предприятиям.
28. Планово-предупредительные осмотры и виды ремонтных мероприятий.
29. Конструктивные элементы гостиничного здания.
30. Инженерно-техническое оборудование и системы гостиничного предприятия и его воздействие на гостиничный продукт.
31. Водоснабжение и связанные с ним вопросы безопасности жизнеобеспечения гостиничного предприятия.
32. Системы кондиционирования и воздухообмена и их влияние на качество гостиничного продукта.
33. Система энергоснабжения и электрооборудование как необходимый компонент качества и безопасности деятельности гостиницы.
34. Телекоммуникационные системы и оборудование как необходимый компонент создания инновационного гостиничного продукта.



35. Световой климат, инсоляция, виды освещений.
36. Освещение помещений гостиничного предприятия, основные нормативы.
37. Проектирование помещений для маломобильных групп.
38. Группа спортивных помещений: бассейн, фитнес-зал.
39. Проектирование спортивных помещений для игровых видов.
40. Группа вспомогательных помещений.
41. Проектирование коридоров и их основные принципы обустройства.
42. Проектирование номеров.
43. Проектирование номера для гостей с ограниченными возможностями.
44. Требования к проектированию ванных комнат гостиничного предприятия.
45. Требования к проектированию ванных комнат для гостей с ограниченными возможностями.
46. Проектирование общественного санузла гостиничного предприятия и его оборудование.
47. Лифтовая группа и требования к их проектированию, включая особые группы клиентов.
48. Проектирование помещений оздоровительного характера и санитарные требования, предъявляемые к ним.
49. Проектирование и обустройство стояночных мест в гостиничном предприятии.
50. Цвет и цветовые решения.
51. Проектирование предприятий питания гостиничного предприятия. Основные принципы.
52. Состав и функции помещений предприятий питания гостиницы.

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **Список источников и литературы**

#### **6.1. Основная литература:**

##### **Основная учебная литература**

1. Проектирование гостиничной деятельности. Уч. пособие. Тимофеева Е.С., Коломоец С.А. СПб: «Троицкий мост», 2015. – 192 с.
  2. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов. Учебник. Ляпина И.Ю. М.: издат. центр «Академия», 2014. – 272 с
  3. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование: Уч. пособие/ В.А.Романов и др. Ростов н/Д: Издательство «МарТ», Феникс. 2015, 224 с.
- #### **6.2. Дополнительная учебная литература**
4. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. – М: Проспект, 2007. – 312 с.
  5. Безрукова Н.Л. Технологии гостиничного хозяйства: уч. пособие и практикум. – М.: ООО «Сам Полиграфист», 2015. – 100 с.
  6. Генеральный план развития г.Москвы до 2020 г. и его реализация. <http://www.noviy-dom.com/ird/gen-plan.htm>
  7. ГОСТ Р 51185-2014 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.
  8. ГОСТ 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу. ([www.consultant.ru](http://www.consultant.ru))
  9. ГОСТ Р 54599-2011 Услуги средств размещения. Услуги санаториев, пансионатов, центров отдыха.
  10. ГОСТ Р 54606-2011 Услуги малых средств размещения
  11. Иванов В., Волов А. Гостиничный менеджмент. – М.: Инфра-М, 2017. – 384 с.



12. Кусков А. С. Гостиничное дело. – М.: "Издательский дом Дашков и К", 2013. – 273 с.
13. Московские городские строительные нормы. Гостиницы. ТСН 31-316-99 ([www.consultant.ru](http://www.consultant.ru), [www.garant.ru](http://www.garant.ru))
15. Общественные здания и сооружения. Свод правил.
16. Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями, утвержденный приказом Министерства культуры РФ от 11.07.2014 г. № 1215 ([www.consultant.ru](http://www.consultant.ru))
17. Проектирование гостиничных и ресторанных предприятий. Уч. пособие. Белова С.К. М.: компания Спутник+, 2014. – 112 с.
18. Рассохина, Т.В. Менеджмент туристских дестинаций: учебник – М. : Советский спорт, 2014. – 248 с
19. Технический регламент о безопасности зданий и сооружений (с изменениями на 2.07.2013г) ([www.garant.ru](http://www.garant.ru))
20. Управление проектом. Основы проектного управления. 3-е изд., перераб.и доп. Разу М.Л. – М.: КНОРУС, 2015.- 759 с.
21. ФЦП «Развитие внутреннего и въездного туризма в Российской Федерации (2011 -2018 годы)», утвержденная постановлением правительства РФ от 2.08.2011 №644.
22. ФЗ «О защите прав потребителей» (закон о правах потребителя). Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1, в редакции 03.07.2016 ([www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)).

### **6.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимый для освоения дисциплины (модуля)**

1. <http://www.библиотека-норм.рф>
2. [www.hospitality.ru](http://www.hospitality.ru)
3. [www.tourbus.ru](http://www.tourbus.ru)
4. [www.ttg-russia.ru](http://www.ttg-russia.ru)
5. [www.ratanews.ru](http://www.ratanews.ru)
6. <http://next-stop.ru/>
7. <http://www.prohotel.ru/>
8. <http://prohotelia.com.ua/magazine/>
9. <http://rmnt.net>
10. <http://www.accordmg.ru>
11. <http://www.avk-project.com>
12. <http://www.proektpromstroy.ru>
13. <http://www.uptrend-hotels.ru>
14. <http://www.arhinovosti.ru/>
15. <http://www.admagazine.ru/>
16. <http://invest.mos.ru/hotel/development>
17. <http://www.uptrend-hotels.ru/news/showroom-new/>

### **6.4 Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы**

- [www.tourism.minstm.gov.ru](http://www.tourism.minstm.gov.ru) – Сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики РФ
- [www.moscomtour.mos.ru](http://www.moscomtour.mos.ru) – Сайт Комитета по туризму и гостиничному хозяйству города Москвы
- [www.russiatourism.ru](http://www.russiatourism.ru) – Сайт Федерального агентства по туризму РФ [www.unwto.org](http://www.unwto.org)
- Сайт Всемирной туристской организации

## **8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

- для слепых и слабовидящих:
  - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
  - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
  - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
  - для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
  - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
  - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.
- для глухих и слабослышащих:
  - лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
  - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
  - экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
  - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
  - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих:
  - в печатной форме увеличенным шрифтом;
  - в форме электронного документа;
  - в форме аудиофайла.
- для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - в печатной форме;
  - в форме электронного документа;
  - в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих:
  - устройством для сканирования и чтения с камерой SARA CE;
  - дисплеем Брайля PAC Mate 20;
  - принтером Брайля EmBraille ViewPlus;
- для глухих и слабослышащих:
  - автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;
  - акустический усилитель и колонки;
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
  - передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1;
  - компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

## **8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Процесс освоения учебного материала по дисциплине «дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» включает в себя работу на лекционных и семинарских занятиях, а также регулярную самостоятельную работу. Во время семинарских занятий рекомендуется активно участвовать в обсуждении рассматриваемой темы, выступать с подготовленными заранее докладами и презентациями, принимать участие в выполнении практических заданий.

Самостоятельная работа должна соответствовать графику прохождения программы дисциплины. Самостоятельная работа по дисциплине дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности»• работу с первоисточниками;

- подготовку устного выступления (доклада, сообщения) на семинарском занятии;
- подготовку к занятию в интерактивной форме;
- подготовку презентаций к выступлениям;
- работу с тестовыми заданиями;
- подготовку выступлений на студенческих конференциях;
- подготовку к групповым проектам и дискуссиям;
- подготовку к текущему, рубежному контролю и промежуточной аттестации по дисциплине.

### **8.1 Планирование и организация времени, отведенного на изучение дисциплины**

Освоение учебной дисциплины «дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» планируется в зависимости от объема самостоятельной работы, предусмотренной рабочим планом ООП и рабочей программой дисциплины (в зависимости от формы обучения).

В зависимости от выбранных видов СРС студенты самостоятельно планируют время на их выполнение. Предлагается равномерно распределить изучение тем учебной дисциплины.

Примерные нормы времени на выполнение внеаудиторной самостоятельной работы приведены в следующей таблице:

Вид самостоятельной работы	Единица измерения	Норма времени, час.
<b>1. Изучение первоисточников по дисциплине:</b>		
– с составлением плана	1 п.л.	0,9–1,0
– с составлением конспекта	1 п.л.	1,5–2,0
<b>2. Подготовка:</b>		
– к семинарским занятиям в традиционной форме	1 занятие	2–2,5
– к занятиям в интерактивной форме	1 занятие	1–2
4. Подготовка презентации к выступлению		
5. Написание реферата, эссе	1 реферат	15–20
<b>3. Работа с тестовыми заданиями</b>		
– домашняя подготовка к контрольной работе в форме тестирования	1 контрольная работа	2,0-3,0
– выполнение контрольных тестовых заданий в аудитории	1 контрольная работа	45 мин.
4. Подготовка к промежуточной аттестации по дисциплине		3-5

## **8.2 Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов по дисциплине**

Самостоятельная работа студентов (СРС) под руководством преподавателя является составной частью «самостоятельная работа студентов», принятого в высшей школе. СРС под руководством преподавателя представляет собой вид занятий, в ходе которых студент, руководствуясь методической и специальной литературой, а также указаниями преподавателя, самостоятельно выполняет учебное задание, приобретая и совершенствуя при этом знания, умения и навыки практической деятельности. При этом взаимодействие студента и преподавателя приобретает вид сотрудничества: студент получает непосредственные указания преподавателя об организации своей самостоятельной деятельности, а преподаватель выполняет функцию руководства через консультации и контроль.

Познавательная деятельность студентов при выполнении самостоятельных работ данного вида заключается в накоплении нового для них опыта деятельности на базе усвоенного ранее формализованного опыта (опыта действий по известному алгоритму) путем осуществления переноса знаний, умений и навыков. Суть заданий работ этого вида сводится к поиску, формулированию и реализации идей решения. Это выходит за пределы прошлого формализованного опыта и в реальном процессе мышления требует от обучаемых варьирования условий задания и усвоенной ранее учебной информации,

рассмотрения ее под новым углом зрения. В связи с этим самостоятельная работа данного вида должна выдвигать требования анализа незнакомых студентом ситуаций и генерирования новой информации для выполнения задания. В практике вузовского обучения в качестве самостоятельной работы чаще всего используются домашние задания, отдельные этапы лабораторных и семинарско-практических занятий, написание рефератов

### **8.2.1. Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям**

Студент должен четко уяснить, что именно с лекции начинается его подготовка к практическому занятию. Вместе с тем, лекция лишь организует мыслительную деятельность, но не обеспечивает глубину усвоения программного материала.

При подготовке к семинару можно выделить 2 этапа:

1-й - организационный,

2-й - закрепление и углубление теоретических знаний. На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (перечня основных пунктов) по изучаемому материалу (вопросу). Такой план позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к семинару рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретает практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале семинара студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные явления и факты. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения практических задач.

### **8.2.2 Методические рекомендации по подготовке электронной презентации**

Распределение тем презентации между студентами и консультирование обучаемых по выполнению письменной работы осуществляется также как и по реферату.

Приступая к подготовке письменной работы в виде электронной презентации необходимо исходить из целей презентации и условий ее прочтения, как правило, такую

работу обучаемые представляют преподавателю на проверку по электронной почте, что исключает возможность дополнительных комментариев и пояснений к представленному материалу.

По согласованию с преподавателем, материалы презентации студент может представить на CD/DVD-диске (USB флэш-диске).

Электронные презентации выполняются в программе MS PowerPoint в виде слайдов в следующем порядке:

- титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;
- план презентации (5-6 пунктов - это максимум);
- основная часть (не более 10 слайдов);
- заключение (вывод);

Общие требования к стилевому оформлению презентации:

- дизайн должен быть простым и лаконичным;
- основная цель - читаемость, а не субъективная красота. При этом не надо впадать в другую крайность и писать на белых листах черными буквами - не у всех это получается стильно;

- цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов;
- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;

- размер шрифта должен быть: 24-54 пункта (заголовок), 18-36 пунктов (обычный текст);

- текст должен быть свернут до ключевых слов и фраз. Полные развернутые предложения на слайдах таких презентаций используются только при цитировании. При необходимости, в поле «Заметки к слайдам» можно привести краткие комментарии или пояснения.

- каждый слайд должен иметь заголовок;
- все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;
- на каждом слайде должно быть не более трех иллюстраций;
- слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;
- использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись. Обычно анимация используется для привлечения внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).

- списки на слайдах не должны включать более 5-7 элементов. Если элементов списка все-таки больше, их лучше расположить в две колонки. В таблицах не должно быть более четырех строк и четырех столбцов - в противном случае данные в таблице будут очень мелкими и трудно различимыми.

## АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Проектирование гостиничной деятельности» является обязательной дисциплиной вариативной части учебного плана и входит в **базовую/вариативную** часть

Блока Б1 «Дисциплины» по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и адресована студентам 4 курса (7, 8 семестр). Дисциплина (модуль) реализуется на факультете истории, политологии и права ИАИ РГГУ кафедрой современного туризма и гостеприимства.

**Цель дисциплины:** формирование комплекса знаний об основах проектирования гостиничных предприятий, технологическими процессами гостиничного предприятия.

**Задачи дисциплины:**

- дать основные понятия и категории;
- изучить основы и принципы проектирования;
- изучить профессиональные стандарты;
- дать основную нормативно-правовую и технологическую документацию
- научить ставить цели и задачи проектирования гостиничного продукта.

**Дисциплина (модуль) направлена на формирование следующих компетенций:**

**ПК-14** готовность к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности.

**В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:**

**Знать:** нормативно – технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность, современные технологии организации работы, направленные на формирование гостиничного продукта в соответствии с запросами потребителей; методы анализа экспериментального исследования; основные этапы проектирования гостиничного продукта и услуг.

**Уметь:** собирать, анализировать, обобщать зарубежный и отечественный опыт гостиничной деятельности; применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем; использовать нормативно-техническую базу для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта; планировать и контролировать реализацию проекта, обеспечивать координацию действий с другими подразделениями гостиничного предприятия; самостоятельно находить источники информации для осуществления проектной деятельности.

**Владеть:** навыками по организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности; современными методами проектирования; навыками самостоятельной работы с информацией для осуществления проектной деятельности.

Рабочей программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме индивидуальных проектных заданий, промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой в 7 семестре и экзамена в 8 семестре.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет **5 зачетных единиц, 180 часов.**

**Агломерация** – скопление срастающихся друг с другом населенных мест, объединенных в единое целое интенсивными хозяйственными связями.

**Агломерация рекреационная** – взаимосвязанная система рекреационных комплексов, природных рекреационных ландшафтов, коммуникаций, туристских трасс и центров обслуживания.

**Анимация** – комплекс услуг по разработке и предоставлению специальных программ проведения свободного времени.

**Анфилада** – ряд комнат (залов), расположенных по одной оси и соединенных друг с другом дверями.

**Арка** – криволинейное перекрытие проема в стене или пространства между двумя опорами.

**Атрий, атриум** – закрытый внутренний двор (пространство).

**База** – опорная часть колонны, полуколонны, пилястры, пилона.

**Балюстрада** – ограждение лестниц, террас, балконов, состоящее из невысоких фигурных столбиков (балясин), соединенных сверху горизонтальной балкой или перилами.

**Барокко** – стиль в архитектуре и искусстве, появившийся в странах Европы конца XVI – середины XVIII в. Характерны подчеркнутая торжественность, пышная декоративность, динамичность композиции.

**Вместимость** – количество постоянных спальных мест (гостиница), посадочных мест (п.о.п.).

**Галерея** – 1) длинное крытое помещение, ограниченное с одной или с двух продольных стен опорами (чаще колоннами); 2) удлиненный зал со сплошным рядом больших окон в одной из продольных стен.

**Генеральный план** – общий план города или отдельных его частей, а также участков местности со схематическим изображением (в определенном масштабе) зданий, зеленых массивов, магистралей и т.д.

**Гостиница** – здание или комплекс помещений для временного проживания. **Гостиничный комплекс** – несколько зданий различного функционального назначения, связанных с оказанием гостиничных услуг.

**Деятельность рекреационная** – совокупные действия по восстановлению жизнедеятельных сил человека посредством лечения-профилактики, отдыха-релаксации, туризма, физической реакции.

**Зона коммунально-хозяйственная** – часть рекреационного района, представляющая собой территорию, в которой размещаются все коммунальные и хозяйственно-производственные предприятия, обслуживающие рекреационную и селитебную зоны.

**Зона рекреационная** – основная структурно-планировочная единица рекреационного района с благоприятными условиями для лечения, отдыха и туризма.



**Зона селитебная** – часть территории рекреационного района, определяемая системой расселения.

**Инсоляция** – освещение помещения солнечными лучами. Интенсивность рекреационной нагрузки – количественный показатель использования рекреационной территории человеком (чел./км<sup>2</sup>).

**Интерьер** – архитектура внутреннего пространства здания или помещения в здании.

**Капитальность рекреационных учреждений** определяется требованиями прочности, огнестойкости и долговечности. Рекреационные комплексы подразделяются на следующие группы: капитальные (круглогодичные, сезонные); некапитальные (стационарные, временного типа); мобильные (на земле – стоянки автоприцепов, туристские поезда; на воде – стоянки катеров, яхт, туристских судов, плавучих домов отдыха).

**Капитель** – венчающая часть колонны, столба или пилястры.

**Караван-сарай** – постоянный двор, место остановки путешественников и купцов в городах и на торговых путях (Средний Восток, Закавказье).

**Карниз** – выступающий край крыши; предназначен для защиты стен от дождя.

**Категории гостиницы** – классификационная группировка, характеризующаяся определенным комплексом требований. Категории обозначают символом «\*» (звезда). Количество звезд увеличивается в соответствии с повышением уровня качества обслуживания.

**Кемпинг** – автотуристское учреждение сезонной эксплуатации с ограниченным набором услуг культурно-бытового и технического характера, предназначенное для кратковременного проживания в стационарных домиках или палатках.

**Колонна** – архитектурно обработанная круглая в сечении вертикальная опора, состоящая из ствола, капители и базы.

**Комплекс отдыха** – совокупность рекреационных учреждений вместимостью более 1000 мест, объединенных одной функциональной программой – отдых-релаксация.

**Комплекс санаторный** – совокупность рекреационных учреждений вместимостью более 1000 мест, объединенных одной функциональной программой – лечение-профилактика (санатории, санатории-профилактории, санатории, лагеря, лечебные учреждения).

**Комплекс туристский** – совокупность рекреационных учреждений вместимостью более 1000 мест, объединенных одной функциональной программой, – туризм. 100

**Комплексы интегрированные** – совокупность рекреационных комплексов вместимостью более 100 000 мест.

**Комплексы рекреационные** – 1) градостроительные образования различного функционального профиля, состоящие из рекреационных учреждений, объединенные общим архитектурно-планировочным решением, общей пространственной композицией и организацией обслуживания; 2) совокупность разных по функциям рекреационных

учреждений вместимостью более 1000 мест, объединенных одной функциональной программой (туризм, лечение, отдых).

**Купол** – свод, образуемый вращением кривой (дуги, окружности и др.) вокруг вертикальной оси.

**Лоджия** – помещение, открытое с одной или нескольких сторон. Обычно представляет собой балкон, углубленный в здание.

**Мансарда** – используемые для жилья или хозяйственных целей чердачные помещения.

**Модерн** – направление в искусстве, в основном в архитектуре и декоративно-прикладном искусстве начала XX в., для которого характерны стилизаторство и символика.

**Мозаика** – изображение или орнамент, выполненные из маленьких кусочков мрамора, смальты (цветного непрозрачного стекла).

**Мотель** – автотуристское учреждение гостиничного типа круглогодичной эксплуатации, предназначенное для длительного проживания с полным комплексом услуг культурно-бытового и технического обслуживания, расположенное вблизи автомобильной дороги.

**Новое строительство** – строительство здания, осуществляемое на новых площадях и по первоначально разработанному и утвержденному проекту.

**Общая площадь здания** – сумма площадей всех этажей, включая технические, мансардные, цокольные и подвальные.

**Панель** – 1) нижняя часть стены, нередко во внутренних помещениях, отделанная под дерево и члененная рамками-филенками; 2) тротуар; 3) крупноразмерный плоский элемент строительной конструкции заводского изготовления.

**Пандус** – наклонная плоскость, заменяющая лестницу, а также служащая для въезда к парадному входу здания.

**Парки природные** – объекты охраняемой природы ограниченного рекреационного пользования.

**Площадь застройки здания** – площадь горизонтального сечения по внешнему обводу здания на уровне цоколя, включая выступающие части. Площадь под зданием, расположенным на колоннах, а также проезды под зданием включаются в площадь застройки.

**Полезная площадь здания** – сумма площадей всех размещенных в нем помещений, за исключением лестничных клеток, лифтовых шахт, внутренних открытых лестниц и пандусов.

**Портал** – архитектурно оформленный вход в здание.

**Проект** – научно обоснованный комплекс технической документации (бизнес-план, расчеты, чертежи, смета расходов), необходимой для осуществления строительства нового или реконструкции действующего предприятия.

**Проектирование** – взаимосвязанный комплекс работ, цель которого создать техническую документацию (проект), на основе которой можно осуществлять строительство нового или реконструкцию действующего предприятия.

**Проект типовой** – предназначен для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов.

**Проект индивидуальный** – разрабатывается для одноразового строительства в определенном районе с учетом всех установленных к проектированию требований.

**Район рекреационный** – основная структурно-планировочная единица рекреационного региона, включающего значительные территории рекреационных агломераций, рекреационных зон, рекреационных комплексов и центров, туристских трасс, рекреационных ресурсов, объединенных ведущей функцией и социально-экономическим развитием.

**Расширение действующего предприятия** – осуществляемое по утвержденному новому проекту строительство вторых и последующих очередей действующего предприятия, дополнительных зданий, а также расширение действующих зданий с увеличением пропускной способности. **Реконструкция** – изменение первоначального вида, габаритов и технических показателей или назначения здания, перепрофилирование, пристройка или надстройка, а также изменение или удаление инженерных конструкций и систем.

**Рекреант** – человек отдыхающий.

**Рекреационные учреждения нестационарные** – сооружения, которые могут быть перенесены на другое место: стабильные (дома отдыха, туристские базы летнего типа) и мобильные (туристские поезда, туристские суда).

**Рекреационные учреждения стационарные** – здания и сооружения, рассчитанные на постоянную эксплуатацию в данном месте до полной амортизации. Стационарными являются все капитальные здания, возведенные на фундаментах.

**Рекреация** – восстановление природной и урбанизированной среды и жизнедеятельных сил человека.

**Ренессанс (Возрождение)** – архитектурный стиль искусства Западной и Центральной Европы XIV–XVI вв., основанный на возрождении античных (древнегреческих и древнеримских) архитектурных форм.

**Ресторан** – предприятие общественного питания с широким выбором блюд сложного приготовления.

**Ресторанный комплекс** – объединение в одном здании нескольких типов п.о.п. различного профиля.

**Ресурсы рекреационные** – 1) средства (природные, трудовые, культурно-исторические, финансовые, материально-технические, биосоциальные), определяющие существование рекреационной деятельности; 2) сочетание различных природных и антропогенных факторов, создающее благоприятные условия для рекреационной деятельности: отдых-релаксация, лечение-профилактика, туризм, физическая рекреация.

**Ресурсы туристские** – совокупность природных и антропогенных (культурно-исторических, социально-экономических) средств, определяющих целевые программы туристской деятельности.

**Рококо** – стиль европейского искусства (зарождение во Франции) первой половины XVIII в., представляющий собой позднюю стадию барокко. Отличается мелкомасштабностью форм (в частности орнамента).

**Ротонда** – круглое здание (храм, мавзолей, зал, вилла), обычно увенчанное куполом.

**Санаторий** – круглогодичное учреждение, предназначенное для лечения природными лечебными факторами в сочетании с физиотерапией, лечебной физкультурой, диетическим питанием в условиях санаторного режима.

**Санаторий-профилакторий** – учреждение, предназначенное для упреждающего лечения; определяется связью с производством (санатории-профилактории с отрывом от производства и без отрыва от производства).

**Свод** – перекрытие или покрытие сооружений, имеющее криволинейные очертания и порождающее горизонтальное давление – распор.

**Система рекреационная** – совокупность взаимодействующих структур, элементов и явлений, направленная на обеспечение рекреационных потребностей общества.

**СНиП** (Строительные нормы и правила): *нормы* – обоснованные и узаконенные оптимальные меры площади, объема, веса, количества различных материалов, приходящихся на определенную принятую единицу: на одного человека, квадратный или кубический метр и т.д.; *правила* – требования по технике безопасности в строительстве, требования к качеству работ, организации производства различных видов строительных работ.

**Средства размещения** – учреждения, предоставляющие условия проживания: коллективные (туристский комплекс, санаторный комплекс, комплекс отдыха, мобильный комплекс, общежитие); индивидуальные (палатка, бунгало, автофургон, ротель, караван, квартира, комната, дача, яхта); частные (кондотели).

**Структура рекреационного учреждения объемно-пространственная** – определяется планировочной организацией и композиционным решением рекреационного учреждения.

**Техническое перевооружение действующего предприятия** – осуществление в соответствии с планом развития учреждения по проектам и сметам отдельных видов работ по повышению до современных требований технического уровня путем внедрения новой техники и новых технологий.

**Трейлерный парк** – автотуристское учреждение сезонной эксплуатации, предназначенное для длительного проживания туристов.

**Туристский лагерь** – учреждение сезонной эксплуатации, предназначенное для массового отдыха молодежи.

**Фасад** – внешний вид, внешняя поверхность наружных стен здания.

**Центр рекреационный** определяется агломерацией рекреационных учреждений и является одновременно административным центром. В зависимости от месторасположения может быть региональным, зональным, районным.

**Центр спортивно-оздоровительный** – совокупность рекреационных учреждений, обеспечивающих выполнение программы физического восстановления жизнедеятельности человека.

**Эклектика** – смешение стилей, сочетание разнородных стилевых элементов.

**Экстерьер здания** – внешний вид здания, входящего в рекреационный комплекс, имеет большое значение для туристов при выборе места размещения.

**Эркер** – часть внутреннего объема здания, вынесенная за пределы его наружных стен и выступающая на фасаде в виде закрытого балкона.

**Этаж подвальный** – этаж, частично заглубленный в землю на глубину более 0,5 этажа.

**Этаж подземный** – этаж, полностью заглубленный в землю.

**Этаж цокольный** – этаж, частично заглубленный в землю на глубину менее 0,5 высоты этажа.

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания кафедры общественных связей,

Туризма и гостеприимства

№1 от 31.06.2020 г.

## ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

в рабочей программе (*модуле*) дисциплины

## ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

№	Текст актуализации или прилагаемый к РПД документ, содержащий изменения	Дата	№ протокола
1	Приложение №1	29.06.2017 г.	10
2	Приложение №2	26.06.2018 г.	11
3	Приложение №3	31.08.2020 г.	1



**Состав программного обеспечения (ПО), современных профессиональных баз данных (БД) и информационно-справочные систем (ИСС) (2017 г.)**

**1. Перечень ПО**

*Таблица 1*

№п /п	Наименование ПО	Производитель	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)
1	Adobe Master Collection CS4	Adobe	лицензионное
2	Microsoft Office 2010	Microsoft	лицензионное
3	Windows 7 Pro	Microsoft	лицензионное
4	AutoCAD 2010 Student	Autodesk	свободно распространяемое
5	Archicad 19 Rus Student	Graphisoft	свободно распространяемое
6	SPSS Statistics 22	IBM	лицензионное
7	Microsoft Share Point 2010	Microsoft	лицензионное
8	SPSS Statistics 25	IBM	лицензионное
9	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
10	ОС «Альт Образование» 8	ООО «Базальт СПО	лицензионное
11	Kaspersky Endpoint Security	Kaspersky	лицензионное

*\* Оставить используемое ПО в рамках учебной дисциплины*

**2. Перечень БД и ИСС**

*Таблица 2*

№п/п	Наименование
	Международные реферативные наукометрические БД, доступные в рамках национальной подписки в 2017 г. Web of Science Scopus
	Профессиональные полнотекстовые БД, доступные в рамках национальной подписки в 2017 г. Журналы Oxford University Press ProQuest Dissertation & Theses Global SAGE Journals Журналы Taylor and Francis
	Профессиональные полнотекстовые БД JSTOR Издания по общественным и гуманитарным наукам
	Компьютерные справочные правовые системы Консультант Плюс, Гарант





**Состав программного обеспечения (ПО), современных профессиональных баз данных (БД) и информационно-справочных систем (ИСС) (2018 г.)**

**1. Перечень ПО**

*Таблица 1*

№п/п	Наименование ПО	Производитель	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)
1	Adobe Master Collection CS4	Adobe	лицензионное
2	Microsoft Office 2010	Microsoft	лицензионное
3	Windows 7 Pro	Microsoft	лицензионное
4	AutoCAD 2010 Student	Autodesk	свободно распространяемое
5	Archicad 21 Rus Student	Graphisoft	свободно распространяемое
6	SPSS Statistics 22	IBM	лицензионное
7	Microsoft Share Point 2010	Microsoft	лицензионное
8	SPSS Statistics 25	IBM	лицензионное
9	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
10	ОС «Альт Образование» 8	ООО «Базальт СПО	лицензионное
11	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
12	Windows 10 Pro	Microsoft	лицензионное
13	Kaspersky Endpoint Security	Kaspersky	лицензионное

*\* Оставить используемое ПО в рамках учебной дисциплины*

**2. Перечень БД и ИСС**

*Таблица 2*

№п/п	Наименование
	Международные реферативные наукометрические БД, доступные в рамках национальной подписки в 2018 г. Web of Science Scopus
	Профессиональные полнотекстовые БД, доступные в рамках национальной подписки в 2018 г. Журналы Cambridge University Press ProQuest Dissertation & Theses Global SAGE Journals Журналы Taylor and Francis Электронные издания издательства Springer
	Профессиональные полнотекстовые БД JSTOR Издания по общественным и гуманитарным наукам
	Компьютерные справочные правовые системы Консультант Плюс, Гарант

**1. Образовательные технологии (к п.4 на 2020 г.)**

В период временного приостановления посещения обучающимися помещений и территории РГГУ. для организации учебного процесса с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий могут быть использованы следующие образовательные технологии:

- видео-лекции;
- онлайн-лекции в режиме реального времени;
- электронные учебники, учебные пособия, научные издания в электронном виде и доступ к иным электронным образовательным ресурсам;
- системы для электронного тестирования;
- консультации с использованием телекоммуникационных средств.

**2. Перечень БД и ИСС (к п. 6.2 на 2020 г.)**

№п /п	Наименование
1	Международные реферативные наукометрические БД, доступные в рамках национальной подписки в 2020 г. Web of Science Scopus
2	Профессиональные полнотекстовые БД, доступные в рамках национальной подписки в 2020 г. Журналы Cambridge University Press ProQuest Dissertation & Theses Global SAGE Journals Журналы Taylor and Francis
3	Профессиональные полнотекстовые БД JSTOR Издания по общественным и гуманитарным наукам Электронная библиотека Grebennikon.ru
4	Компьютерные справочные правовые системы Консультант Плюс, Гарант

**3. Состав программного обеспечения (ПО) (к п. 7 на 2020 г.)**

№п /п	Наименование ПО	Производитель	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)
1	Adobe Master Collection CS4	Adobe	лицензионное
2	Microsoft Office 2010	Microsoft	лицензионное
3	Windows 7 Pro	Microsoft	лицензионное
4	AutoCAD 2010 Student	Autodesk	свободно распространяемое

5	Archicad 21 Rus Student	Graphisoft	свободно распространяемое
6	SPSS Statistics 22	IBM	лицензионное
7	Microsoft Share Point 2010	Microsoft	лицензионное
8	SPSS Statistics 25	IBM	лицензионное
9	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
10	ОС «Альт Образование» 8	ООО «Базальт СПО	лицензионное
11	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
12	Windows 10 Pro	Microsoft	лицензионное
13	Kaspersky Endpoint Security	Kaspersky	лицензионное
14	Microsoft Office 2016	Microsoft	лицензионное
15	Visual Studio 2019	Microsoft	лицензионное
16	Adobe Creative Cloud	Adobe	лицензионное
17	Zoom	Zoom	лицензионное