

МИНОБРНАУКИ РОССИИ



Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Российский государственный гуманитарный университет»**  
**(ФГАОУ ВО «РГГУ»)**

ИНСТИТУТ ЕВРАЗИЙСКИХ И ВОСТОЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ  
ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА  
Кафедра общественных связей, туризма и гостеприимства

***ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ***

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Направление 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность Гостиничная деятельность

Уровень квалификации выпускника (бакалавр)

Форма обучения очная, очно-заочная, заочная

РПД адаптирована для лиц  
с ограниченными возможностями  
здоровья и инвалидов

Москва 2026

***ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ***

Рабочая программа дисциплины (*модуля*)

Составитель(и):

к.э.н. А.И. Мосалёв;

к.п.н., А.И. Ткалич

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания кафедры общественных связей, туризма и гостеприимства

№ 5 от 29.12.25

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

1.	<u>Пояснительная записка</u> .....	4
1.1.	<u>Цель и задачи дисциплины</u> .....	4
1.2.	<u>Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций</u> .....	4
1.3.	<u>Место дисциплины в структуре образовательной программы</u> .....	4
2.	<u>Структура дисциплины</u> .....	5
3.	<u>Содержание дисциплины</u> .....	6
4.	<u>Образовательные технологии</u> .....	6
5.	<u>Оценка планируемых результатов обучения</u> .....	7
5.1	<u>Система оценивания</u> .....	7
5.2	<u>Критерии выставления оценки по дисциплине</u> .....	8
5.3	<u>Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине</u> .....	9
6.	<u>Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины</u> .....	9
6.1	<u>Список источников и литературы</u> .....	9
6.2	<u>Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</u> .....	9
7.	<u>Материально-техническое обеспечение дисциплины</u> .....	9
8.	<u>Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов</u> .....	10
9.	<u>Методические материалы</u> .....	11
9.1	<u>Планы семинарских/ практических/ лабораторных занятий</u> .....	11
9.2	<u>Методические рекомендации по подготовке письменных работ</u> .....	12
9.3	<u>Иные материалы</u> .....	12
	<u>Приложение 1. Аннотация дисциплины</u> .....	13

## 1. Пояснительная записка

### 1.1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины (*модуля*) - изучение теоретических основ проектирования гостиничной деятельности, с использованием нормативно-технической базы для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта; организацией работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.

Задачи дисциплины (*модуля*):

- этапы проектирования гостиничной деятельности,
- основы инвестиционной деятельностью и созданием проектов в гостиничном бизнесе;
- предпроектные работы и маркетинговые исследования гостиничного рынка;
- обоснование целесообразности строительства гостиницы; характеристиками типов гостиничных предприятий, учитываемых при проектировании;
- нормативно-технологическая документация, регламентирующая гостиничную деятельность и документационное сопровождение проектной деятельности;
- современные тенденции развития гостиничной отрасли

### 1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
<p><i>УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</i></p>	<p><i>УК-8.1. Понимает цели и задачи безопасности жизнедеятельности, основные понятия, классификацию опасных и вредных факторов среды обитания человека, правовые и организационные основы безопасности жизнедеятельности, обеспечение экологической безопасности.</i></p>	<p><i>Знать: факторы, оказывающие влияние на жизнеобеспечение гостиницы;</i>  <i>Уметь: анализировать и оценивать уровень воздействия негативных факторов на жизнедеятельность элементов среды обитания</i>  <i>Владеть: навыками анализа жизнеобеспечения элементов среды обитания</i></p>
	<p><i>УК-8.2. Использует знания системы гражданской обороны, структуры РСЧС и их основные задачи, как часть системы общегосударственных мероприятий.</i></p>	<p><i>Знать: опасные и вредные факторы в гостеприимстве</i>  <i>Уметь: идентифицировать опасности факторов по степени и силе их проявления</i>  <i>Владеть: навыками принятия решений в критических ситуациях, возникающих при действии того или иного фактора влияния на осуществляемые операционные процессы.</i></p>
	<p><i>УК-8.3. Оказывает первую</i></p>	<p><i>Знать: основы соблюдения</i></p>

	<i>помощь в очаге поражения, используя средства индивидуальной и коллективной защиты</i>	<i>техники безопасности в гостинице Уметь: выявлять проблемы, которые приводят к возникновению опасных ситуаций в отеле Владеть: навыками взаимодействия при недопущении и предотвращении чрезвычайных ситуаций.</i>
<i>ПК-1 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</i>	<i>ПК-1.1. Управляет ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</i>	<i>Знать: службы отеля и их функциональную ответственность Уметь: навыками исполнения стандартных операционных процедур в рамках департаментов Владеть: знаниями в части исполнения ключевых должностных обязательств, а также профессиональной терминологией департаментов.</i>
	<i>ПК-1.2. Осуществляет взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами</i>	<i>Знать: группы целевых потребителей в отеле Уметь: взаимодействовать с целевыми аудиториями в рамках обязанностей департаментов Владеть: навыками взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами</i>
	<i>ПК-1.3 Контролирует и оценивает эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</i>	<i>Знать: формы контроля и оценки эффективности деятельности департаментов Уметь: проводить контроль исполнения процедур и эффективность деятельности по чек листам Владеть: навыками составления чек листов и их проверке на соответствие прописанным стандартам операционных процедур.</i>

### 1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Проектирование гостиничной деятельности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока дисциплин учебного плана. Для освоения дисциплины необходимы знания, умения и владения, сформированные в ходе изучения следующих дисциплин и прохождения практик: Гостиничный менеджмент, Маркетинг гостиничного предприятия, Корпоративное управление в индустрии гостеприимства, Методы продвижения и продажи гостиничных услуг, Проектно-технологическая практика. В результате освоения дисциплины формируются знания, умения и владения, необходимые для изучения следующих дисциплин и прохождения практик: Инновации в гостиничном бизнесе, Франчайзинг в системе гостиничного бизнеса, Преддипломная практика.

#### **Структура дисциплины<sup>1</sup>**

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 6 з.е., 216 академических часа (ов).

#### **Структура дисциплины для очной формы обучения**

Объем дисциплины в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении учебных занятий:

Семестр	Тип учебных занятий	Количество часов
7,8	Лекции	36
7,8	Семинары/лабораторные работы	48
Всего:		84

Объем дисциплины (модуля) в форме самостоятельной работы обучающихся составляет 132 академических часа(ов).

#### **Структура дисциплины для очно-заочной формы обучения**

Объем дисциплины в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении учебных занятий:

Семестр	Тип учебных занятий	Количество часов
7,8	Лекции	16
7,8	Семинары/лабораторные работы	32
Всего:		48

Объем дисциплины (модуля) в форме самостоятельной работы обучающихся составляет 168 академических часа(ов).

#### **Структура дисциплины для заочной формы обучения**

Объем дисциплины в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении учебных занятий:

Семестр	Тип учебных занятий	Количество часов
7,8	Лекции	16
7,8	Семинары/лабораторные работы	8

<sup>1</sup> При реализации образовательной программы на очно-заочной и заочной формах обучения, таблица составляется для каждой формы.

Всего:	24
--------	----

Объем дисциплины (модуля) в форме самостоятельной работы обучающихся составляет 192 академических часа(ов).

## 2. Содержание дисциплины<sup>2</sup>

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание
1	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	<p>Виды проектов. Принципы Проектирования Организация производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения. Формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения.</p> <p>Разработка и оценка технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений гостиниц.</p> <p>Определение плановых заданий, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности.</p> <p>Инвестиционная деятельность в гостиничной отрасли. Предпроектные работы</p> <p>Маркетинговые исследования гостиничного рынка</p> <p>Классификация и типология гостиниц и других средств размещения с учетом требований технологического проектирования.</p> <p>Этапы запуска отеля «pre-opening» или «предзапуск», «soft-opening» или «пробный запуск» и «grand-opening» или «официальное открытие»</p>
2	Проектирование гостиничного продукта	<p>Цели и задачи проектирования гостиничного продукта. Этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг. Формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей.</p> <p>Проектирование инновационного гостиничного продукта. Разработка концепции гостиничного комплекса</p> <p>Концепция гостиницы курортного назначения</p> <p>Особенности архитектурно-планировочных решений при проектировании гостиничных объектов</p> <p>Концепции и архитектурно-планировочные решения сетевых гостиниц.</p>
3	Современные технологии и методы	<p>Зарубежный и отечественный опыт проектирования гостиничной деятельности.</p> <p>Системы автоматизации проектирования.</p>

<sup>2</sup> Раздел может быть представлен как в текстовой форме, так и в таблице

	проектирования гостиничной деятельности	Использование инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств размещения. Разработка фирменного стиля гостиничного комплекса Технология проектирования концепции управления гостиничным комплексом Проектирование организационной структуры Основы разработки стандартов ГК Корпоративные стандарты ГК Разработка документов по производственному контролю. Проектирование комплексной системы безопасности. Паспорт безопасности гостиничного объекта
4	Состав и содержание проекта. Организация Проектирования. Этапы проектирования гостиничной деятельности	Техническая политика в области проектирования и строительства предприятий отрасли. Задачи проектирования. Состав и содержание проекта. Понятие проекта и проектной документации. Определения пояснительной записки, чертежей, сметной документации. Этапы разработки проектной документации: предпроектный, проектный и послепроектный. Задачи, решаемые на каждом этапе. Состав предпроектных работ. Технико-экономическое обоснование. Техническое задание на проектирование. Проектные организации. Порядок утверждений и согласований проектов в уполномоченных органах. Особенности и виды гостиничного продукта Проектирование инновационного гостиничного продукта. Современные тенденции развития гостиничной отрасли Анализ основных участников туристского и гостиничного рынка Программы целевого развития туризма в РФ и на региональном уровне Оценка туристско-рекреационного потенциала в предпроектном анализе региона Нормативно-технологическая документация, регламентирующая гостиничную деятельность
5	Документационное сопровождение проектной деятельности	Нормативная документация и производственно-технологические регламенты деятельности гостиниц, туристских объектов и предприятий питания. Нормативные документы при проектировании и строительстве объектов, связанных с формированием и реализацией гостиничного продукта. Содержание, краткая характеристика и использование СНиП, МГСН, ГОСТ, СанПиН и др. Технико-экономическое обоснование проекта гостиничного комплекса

		Проектированию материально-технического оснащения гостиничного комплекса.
6	Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов	Технические, экономические требования к зданиям и сооружениям гостиниц и иных средств размещения. Условия обеспечения функциональных требований для создания оптимальных условий жизнедеятельности. Санитарные требования, инсоляция, звукоизоляция, воздухообмен, температурно-влажностный режим. Показатели генплана. Требования к генплану. Системы застройки гостиничных предприятий. Проектирование служб гостиничного комплекса для оказания дополнительных услуг Требования к проектированию предприятий питания гостиничного комплекса
7	Функциональные основы проектирования гостиничной деятельности	Функциональные группы помещений гостиничного предприятия. Виды гостиничных помещений и их назначение. Требования к взаимосвязи помещений: обеспечение поточности технологического процесса, минимальной протяженности технологических, транспортных и людских потоков, соблюдение правил охраны труда и санитарно-гигиенических норм и правил.
8	Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения	Состав помещений приемно-вестибюльной группы, общественного питания, бытового обслуживания, развлекательного назначения, бизнес-центров, SPA-центров, спортивно-оздоровительного обслуживания, служебно-бытовых, административных и технических помещений. Требования к размещению. Внутренние, входные и выходные потоки.
9	Требования к проектированию жилой части гостиниц и иных средств размещения	Варианты схем этажей жилой части гостиницы. Условия и выбор оптимальных схем жилого этажа. Правило сокращения горизонтальных коммуникаций. Состав вспомогательных помещений в зависимости от формы обслуживания в гостинице. Требования к расположению элементов горизонтальных и вертикальных коммуникаций. Требования к проектированию, материалам отделки, цветовым решениям, освещению жилых этажей. Требования к проектированию номеров в зависимости от категории номера, класса и назначения гостиницы
10	Конструктивные элементы зданий гостиниц	Конструктивные элементы зданий гостиниц: фундамент, стены, перекрытия, крыши, полы, окна, двери, балконы, лоджии, эркеры,

		лестницы. Назначения, характеристики, классификация, требования к эксплуатации. Несущие, ограждающие, совмещающие элементы. Привязка конструктивных элементов зданий к разбивочным осям. Единая модульная система в строительстве. Планировочные решения зданий.
11	Объемно-планировочные решения зданий и сооружений гостиницы	Виды объемно-планировочных решений зданий гостиничных предприятий в зависимости от взаимного расположения общественной и жилой частей. Требования к объемно-планировочным решениям. Учет функциональных процессов и схем перемещения людей: проживающих и персонала. Композиционные схемы, используемые при планировке зданий гостиниц: зальная, центричная, анфиладная, коридорная, секционная, смешанная композиции.

### 3. Образовательные технологии<sup>3</sup>

№ п/п	Наименование раздела	Виды учебных занятий	Образовательные технологии
1	2	3	4
I	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	<p><i>Лекция 1. Характеристика основных этапов проектирования гостиничной деятельности</i></p> <p><i>Семинар 1. Анализ гостиничного рынка для проектируемой гостиницы</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Вводная лекция с использованием видеоматериалов</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i></p>
		<p><i>Лекция 1. Инвестиционная деятельность в гостиничной отрасли</i></p> <p><i>Семинар 1. Определение концепции проектируемой гостиницы</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Вводная лекция с использованием видеоматериалов</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Консультирование и проверка домашних</i></p>

<sup>3</sup> В разделе указываются образовательные технологии, используемые при реализации различных видов учебных занятий для наиболее эффективного освоения дисциплины. При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (*модулей*) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, в том числе с учётом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей (п.34. Приказ №301).

			<i>заданий посредством электронной почты</i>
		<i>Лекция 1. Маркетинговые исследования гостиничного рынка</i>  <i>Семинар 1. Концепция гостиницы курортного назначения</i>  <i>Самостоятельная работа</i>	<i>Вводная лекция с использованием видеоматериалов</i>  <i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i>  <i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i>
		<i>Лекция 1. Классификация и типология гостиниц и других средств размещения с учетом требований технологического проектирования</i>  <i>Семинар 1. Предварительная оценка концепции проектируемой гостиницы</i>  <i>Самостоятельная работа</i>	<i>Вводная лекция с использованием видеоматериалов</i>  <i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i>  <i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i>
2	Проектирование гостиничного продукта	<i>Лекция 1. Разработка концепции гостиничного комплекса</i>  <i>Семинар 1. Особенности архитектурно-планировочных решений при проектировании гостиничных объектов</i>  <i>Семинар 2. Концепции и архитектурно-планировочные решения сетевых гостиниц</i>  <i>Самостоятельная работа</i>	<i>Вводная лекция с использованием видеоматериалов</i>  <i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i>  <i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i>  <i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i>
		<i>Лекция 1. Технология проектирования концепции управления гостиничным комплексом</i>  <i>Семинар 1. Требования к проектированию жилой и общественной части гостиницы</i>	<i>Вводная лекция с использованием видеоматериалов</i>  <i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i>

		<p><i>Семинар 2. Концепции и архитектурно-планировочные решения не сетевых гостиниц</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i></p>
3	Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности	<p><i>Лекция 1. Разработка фирменного стиля гостиничного комплекса</i></p> <p><i>Семинар 1. Проектирование организационной структуры</i></p> <p><i>Семинар 2. Основы разработки стандартов ГК</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Вводная лекция с использованием видеоматериалов</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i></p>
		<p><i>Лекция 1. Технология проектирования концепции управления гостиничным комплексом</i></p> <p><i>Семинар 1. Корпоративные стандарты ГК. Оценка туристско-рекреационного потенциала в предпроектном анализе региона</i></p> <p><i>Семинар 2. Проектирование комплексной системы безопасности. Паспорт безопасности гостиничного объекта</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Вводная лекция с использованием видеоматериалов</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i></p>
4	Состав и содержание проекта. Организация Проектирования. Этапы проектирования гостиничной деятельности	<p><i>Лекция 1. Особенности и виды гостиничного продукта</i></p> <p><i>Семинар 1. Основы планировочных решений генпланов</i></p> <p><i>Семинар 2. Основы функционального</i></p>	<p><i>Вводная лекция с использованием видеоматериалов</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p>

	<p><i>зонирования и разработка архитектурно-планировочного решения гостиничного предприятия</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i></p>
	<p><i>Лекция 1. Проектирование инновационного гостиничного продукта</i></p> <p><i>Семинар 1. Анализ основных участников туристского и гостиничного рынка</i></p> <p><i>Семинар 2. Программы целевого развития туризма в РФ и на региональном уровне</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Вводная лекция с использованием видеоматериалов</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i></p>
	<p><i>Лекция 1. Современные тенденции развития гостиничной отрасли</i></p> <p><i>Семинар 1. Оценка туристско-рекреационного потенциала в предпроектном анализе региона</i></p> <p><i>Семинар 2. Нормативно-технологическая документация, регламентирующая гостиничную деятельность</i></p> <p><i>Семинар 3. Расчет общей площади здания гостиницы и технико-экономических показателей проекта гостиницы</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Вводная лекция с использованием видеоматериалов</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i></p>
5	<p><i>Лекция 1. Техничко-экономическое обоснование проекта гостиничного комплекса</i></p>	<p><i>Вводная лекция с использованием видеоматериалов</i></p>

Документационное сопровождение проектной деятельности	<p><i>Семинар 1. Проектированию материально-технического оснащения гостиничного комплекса</i></p> <p><i>Семинар 2. Современные тенденции и проблемы развития управляющих гостиничных операторов</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i></p>
	<p><i>Лекция 1. Проектированию материально-технического оснащения гостиничного комплекса</i></p> <p><i>Семинар 1. Разработка технических стандартов, технических заданий проектируемой гостиницы и визуализация интерьера</i></p> <p><i>Семинар 2. Службы гостиничного комплекса по оказанию дополнительных услуг</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Вводная лекция с использованием видеоматериалов</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i></p>
	<p><i>Лекция 1. Службы гостиничного комплекса по оказанию дополнительных услуг</i></p> <p><i>Семинар 1. Проектирование помещений для оказания дополнительных услуг: СПА центра, конференц-зала, детского клуба, пляжного обслуживания</i></p> <p><i>Семинар 2. Проектирование предприятий питания ГК</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Вводная лекция с использованием видеоматериалов</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством</i></p>

			<i>электронной почты</i>
		<i>Лекция 1. Проектирование служб гостиничного комплекса для оказания дополнительных услуг</i>	<i>Вводная лекция с использованием видеоматериалов</i>
		<i>Семинар 1. Требования к проектированию предприятий питания гостиничного комплекса</i>	<i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i>
		<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i>
<b>6</b>	<b>Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов</b>	<i>Лекция 1. Проектированию материально-технического оснащения гостиничного комплекса</i>	<i>Вводная лекция с использованием видеоматериалов</i>
		<i>Семинар 1. Разработка технических стандартов, технических заданий проектируемой гостиницы и визуализация интерьера</i>	<i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i>
		<i>Семинар 2. Службы гостиничного комплекса по оказанию дополнительных услуг</i>	<i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i>
		<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i>
<b>7</b>	<b>Функциональные основы проектирования гостиничной деятельности</b>	<i>Лекция 1. Проектированию материально-технического оснащения гостиничного комплекса</i>	<i>Вводная лекция с использованием видеоматериалов</i>
		<i>Семинар 1. Разработка технических стандартов, технических заданий проектируемой гостиницы и визуализация интерьера</i>	<i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i>
		<i>Семинар 2. Службы гостиничного комплекса по оказанию дополнительных услуг</i>	<i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i>
		<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Консультирование и проверка домашних заданий</i>

			<i>посредством электронной почты</i>
<b>8</b>	Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения	<p><i>Лекция 1. Проектированию материально-технического оснащения гостиничного комплекса</i></p> <p><i>Семинар 1. Разработка технических стандартов, технических заданий проектируемой гостиницы и визуализация интерьера</i></p> <p><i>Семинар 2. Службы гостиничного комплекса по оказанию дополнительных услуг</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Вводная лекция с использованием видеоматериалов</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i></p>
<b>9</b>	Требования к проектированию жилой части гостиниц и иных средств размещения	<p><i>Лекция 1. Проектированию материально-технического оснащения гостиничного комплекса</i></p> <p><i>Семинар 1. Разработка технических стандартов, технических заданий проектируемой гостиницы и визуализация интерьера</i></p> <p><i>Семинар 2. Службы гостиничного комплекса по оказанию дополнительных услуг</i></p> <p><i>Самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Вводная лекция с использованием видеоматериалов</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i></p>
<b>10</b>	Конструктивные элементы зданий гостиниц	<p><i>Лекция 1. Проектированию материально-технического оснащения гостиничного комплекса</i></p> <p><i>Семинар 1. Разработка технических стандартов, технических заданий проектируемой гостиницы и визуализация интерьера</i></p> <p><i>Семинар 2. Службы гостиничного</i></p>	<p><i>Вводная лекция с использованием видеоматериалов</i></p> <p><i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i></p> <p><i>Развернутая беседа с</i></p>

		<i>комплекса по оказанию дополнительных услуг</i>  <i>Самостоятельная работа</i>	<i>обсуждением доклада</i>  <i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i>
11	Объемно-планировочные решения зданий и сооружений гостиницы	<i>Лекция 1. Проектированию материально-технического оснащения гостиничного комплекса</i>  <i>Семинар 1. Разработка технических стандартов, технических заданий проектируемой гостиницы и визуализация интерьера</i>  <i>Семинар 2. Службы гостиничного комплекса по оказанию дополнительных услуг</i>  <i>Самостоятельная работа</i>	<i>Вводная лекция с использованием видеоматериалов</i>  <i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i>  <i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i>  <i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i>

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.

#### 4. Оценка планируемых результатов обучения

##### 4.1 Система оценивания<sup>4</sup>

7 семестр

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- опрос	5 баллов	36 баллов
- участие в дискуссии на семинаре	2 балла	24 балла

<sup>4</sup> Система оценивания выстраивается в соответствии с учебным планом, где определены формы промежуточной аттестации (зачёт/зачёт с оценкой/экзамен), и структурой дисциплины, где определены формы текущего контроля. Указывается распределение баллов по формам текущего контроля и промежуточной аттестации, сроки отчётности.

Промежуточная аттестация <i>Зачет с оценкой</i>		40 баллов
<b>Итого за семестр (дисциплину)</b> <i>зачёт с оценкой</i>		100 баллов

8 семестр

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - <i>опрос</i> - <i>участие в дискуссии на семинаре</i>	5 баллов 2 балла	32 балла 28 баллов
Промежуточная аттестация <i>(экзамен)</i>		40 баллов
<b>Итого за семестр</b> <i>экзамен</i>		100 баллов

Полученный совокупный результат 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:

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

#### 4.2 Критерии выставления оценки по дисциплине

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
100-83/ A,B	отлично/ зачтено	<p>Выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил теоретический и практический материал, может продемонстрировать это на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся исчерпывающе и логически стройно излагает учебный материал, умеет увязывать теорию с практикой, справляется с решением задач профессиональной направленности высокого уровня сложности, правильно обосновывает принятые решения.</p> <p>Свободно ориентируется в учебной и профессиональной литературе.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляются обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «высокий».</p>

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
82-68/ С	хорошо/ зачтено	Выставляется обучающемуся, если он знает теоретический и практический материал, грамотно и по существу излагает его на занятиях и в ходе промежуточной аттестации, не допуская существенных неточностей. Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических задач профессиональной направленности разного уровня сложности, владеет необходимыми для этого навыками и приёмами. Достаточно хорошо ориентируется в учебной и профессиональной литературе. Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «хороший».
67-50/ D,E	удовлетво- рительно/ зачтено	Выставляется обучающемуся, если он знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает отдельные ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации. Обучающийся испытывает определённые затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, владеет необходимыми для этого базовыми навыками и приёмами. Демонстрирует достаточный уровень знания учебной литературы по дисциплине. Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «достаточный».
49-0/ F,FX	неудовлет- ворительно/ не зачтено	Выставляется обучающемуся, если он не знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает грубые ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации. Обучающийся испытывает серьёзные затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, не владеет необходимыми для этого навыками и приёмами. Демонстрирует фрагментарные знания учебной литературы по дисциплине. Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации. Компетенции на уровне «достаточный», закреплённые за дисциплиной, не сформированы.

### 4.3 Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине<sup>5</sup>

#### *Семестр 7: вопросы для зачёта с оценкой*

1. Основы проектирования гостиничной деятельности
2. Понятие проект
3. Этапы проектирования гостиничной деятельности
4. Инвестиционные проекты в гостиничном бизнесе
5. Основные понятия: инвестор, заказчик, проектировщик
6. Состав предпроектных работ
7. Обоснование целесообразности строительства гостиницы
8. Маркетинговые исследования гостиничного рынка
9. Определение месторасположения гостиничного комплекса
10. Принципы выбора участка
11. Сбор исходных данных об участке
12. Классификация и типология гостиниц и других средств размещения

<sup>5</sup> Приводятся примеры оценочных средств в соответствии со структурой дисциплины и системой контроля: варианты тестов, тематика письменных работ, примеры экзаменационных билетов, типовые задачи, кейсы и т.п. Оценочными средствами должны быть обеспечены все формы текущего контроля и промежуточной аттестации. Они должны быть ориентированы не только на проверку сформированности знаний, но также умений и владений.

13. Состав функциональных служб гостиничного предприятия
14. Состав функциональных служб (помещений) предприятий общественного питания
15. Характеристики типов гостиничных предприятий, учитываемых при проектировании
16. Особенности и виды гостиничного продукта
17. Характеристика и особенности гостиничных услуг
18. Цели и задачи проектирования гостиничного продукта
19. Процесс формирования гостиничного продукта
20. Свойства гостиничного продукта
21. Формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей
22. Проектирование инновационного гостиничного продукта
23. Современные тенденции развития гостиничной отрасли
24. Охарактеризуйте программы целевого развития туризма в РФ и на региональном уровне
25. Анализ основных участников туристского и гостиничного рынка
26. Охарактеризуйте принципы сегментирования потребителей гостиничного продукта
27. Инновационные технологии гостиничной индустрии
28. Оценка туристско-рекреационного потенциала в предпроектном анализе региона
29. Нормативно-технологическая документация, регламентирующая гостиничную деятельность
30. Нормативно - техническая документация проектирования и строительства и эксплуатации гостиниц
31. Содержание, краткая характеристика и использование СНиП, МГСН, ГОСТ, СанПиН и др.
32. Гостиничные проекты и их соответствие требованиям системы классификации туристских объектов.
33. Документационное сопровождение проектной деятельности.

#### ***Семестр 8: Экзаменационные вопросы***

1. Составляющие элементы концепции гостиниц
2. Определение клиентских сегментов проектируемой гостиницы
3. Определение конкурентного преимущества проектируемой гостиницы
4. Концепции различных типов гостиниц: апарт-отеля, бизнес-гостиницы, туристской гостиницы, конгрессной гостиницы, курортной гостиницы, транзитной гостиницы, мини-гостиницы
5. Требования к проектированию и планировке территории застройки
6. Планировочная структура территории гостиничного предприятия
7. Типовые системы застройки при проектировании гостиничного предприятия: централизованная, блочная, павильонная, смешанная
8. Виды проектов гостиничных предприятий
9. Общие требования, предъявляемые к проектированию зданиям гостиничных предприятий
10. Нормативно-техническая документация проектирования, строительства и оснащения ГК
11. Конструктивные элементы гостиничного здания
12. Основные понятия объемно-планировочного решения зданий гостиниц
13. Схемы функциональной организации гостиницы
14. Виды объемно-планировочных решений здания гостиницы
15. Композиционные схемы, используемые при планировке зданий гостиниц: зальная, анфиладная, коридорная, секционная, смешанная композиции
16. Требования к проектированию жилой части гостиницы
17. Общие требования к проектированию общественной части гостиницы
18. Требования к проектированию холлов гостиниц, лестниц, лифтов
19. Требования к проектированию помещений административной группы

20. Требования к проектированию помещений общественного питания
21. Требования к проектированию хозяйственных и производственных помещений
22. Требованиям рекомендации к проектированию помещений бытового обслуживания и торговли
23. Требования и рекомендации к проектированию помещений культурно-досугового назначения
24. Требования и рекомендации к проектированию помещений и сооружений физкультурно-оздоровительного назначения
25. Определение общей площади здания гостиницы
26. Техничко-экономическое обоснование проекта Техническое задание на проектирование
27. Техничко-экономическое обоснование (ТЭО)
28. Проектирование цены и общего дохода будущей гостиницы
29. Документационное сопровождение проектной деятельности
30. Требования к составу проектной документации
31. Проектированию материально-технического оснащения гостиницы
32. Основы разработки технического задания на оснащение гостиницы
33. Рекомендации и требования к гостиничной мебели
34. Специальные требования к предметам гостиничного интерьера и текстиля
35. Требования к шумозащите и звукоизоляции
36. Технические стандарты. Примерный перечень технических стандартов
37. Требования к проектированию помещений общественного питания
38. Объёмно-планировочные решения помещений ПП
39. Требования к проектированию производственных помещений ПП
40. Требования к проектированию административно-бытовых помещений ПП
41. Требования к проектированию торговых залов ПП
42. Технологическое оборудование ПП
43. Проектирование фирменного стиля гостиничного предприятия
44. Функциональные аспекты фирменного стиля
45. Понятие интерьер
46. Понятие экстерьер
47. Стили интерьеров
48. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц
49. Практические примеры проектирование организационной структуры ГК
50. Практические примеры разработки штатного расписания
51. Практические примеры расчета фонда оплаты труда (ФОТ)
52. Практические примеры организационных документов
53. Основы разработки стандартов гостиничного предприятия
54. Разработка стандартов обслуживания
55. Охарактеризуйте этапы запуска отеля «pre-opening» или «предзапуск», «soft-opening» или «пробный запуск» и «grand-opening» или «официальное открытие»
56. Разработка мероприятий по продвижению
57. Принципы работы с ОТА
58. Практические примеры разработки программы «Оценка качества обслуживания ГК»
59. Проектирование комплексной системы безопасности
60. Паспорт безопасности гостиничного объекта
61. Программа производственного контроля
62. Порядок ввода гостиницы в эксплуатацию

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

## 5.1 Список источников и литературы<sup>6</sup>

### Основные

1. *Николенко, П. Г.* Проектирование гостиничной деятельности : учебник / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 548 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17625-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566312> (дата обращения: 13.02.2025).
2. *Никольская Е.Ю., Попов А.А.* Проектирование гостиничной деятельности. М.: Кнорус, 2021. – 229 с. ISBN:978-5-406-07963-8

### Дополнительные

1. *Платонова Н.А., Харитоновна Т.В., Вапнярская О. И.* Проектирование гостиничной деятельности. – М.: Издательство Кнорус, 2022. – 224 с. ISBN 978-5-406-09545-4
2. *Киселева Р. Ф.* Технологии и организация обслуживания на гостиничных предприятиях. М.: Изд-во ЛАНЬ, 2025. – 192 с. ISBN 978-5-507-51619-3
3. *Тимохина Т.Л.* Технологии гостиничной деятельности: теория и практика 2-е изд. Учебник для вузов. – М.: Юрайт, 2021. – 301 с. - ISBN: 9785534144130

## 5.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

1. <http://www.russiatourism.ru>
2. <http://hotelier.pro>
3. <http://www.stroimhotel.ru>
4. <http://www.hotelline.ru>

Национальная электронная библиотека (НЭБ) [www.rusneb.ru](http://www.rusneb.ru)  
 ELibrary.ru Научная электронная библиотека [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru)  
 Электронная библиотека Grebennikon.ru [www.grebennikon.ru](http://www.grebennikon.ru)  
 Cambridge University Press  
 ProQuest Dissertation & Theses Global  
 SAGE Journals  
 Taylor and Francis  
 JSTOR

## 5.3 Профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Доступ к профессиональным базам данных: <https://liber.rsuh.ru/ru/bases>

Информационные справочные системы:

1. Консультант Плюс
2. Гарант
3. Kaspersky Endpoint Security

## 6. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Состав программного обеспечения:

1. Windows
2. Microsoft Office

Профессиональные полнотекстовые базы данных:

1. Национальная электронная библиотека (НЭБ) [www.rusneb.ru](http://www.rusneb.ru)
2. ELibrary.ru Научная электронная библиотека [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru)

<sup>6</sup> Рекомендуется включать в списки издания из ЭБС и не более 15 печатных изданий.

3. Электронная библиотека Grebennikon.ru [www.grebennikon.ru](http://www.grebennikon.ru)
4. Cambridge University Press
5. ProQuest Dissertation & Theses Global
6. SAGE Journals
7. Taylor and Francis
8. JSTOR

Информационные справочные системы:

4. Консультант Плюс
5. Гарант
6. Kaspersky Endpoint Security

## **7. 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 SE; 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 материалы<sup>7</sup>

### 8.1 Планы семинарских/ практических/ лабораторных занятий<sup>8</sup>

*Пример описания семинарского занятия:*

Тема 1 *Анализ гостиничного рынка для проектируемой гостиницы*

Вопросы для обсуждения:

1. Анализ гостиничного рынка Москвы
2. Анализ гостиничного рынка Московской области
3. Анализ гостиничного рынка С-Петербурга
4. Анализ гостиничного рынка Центрального Федерального округа:
  - Тверская область;
  - Ярославская область;
  - Владимирская область;
  - Костромская область
  - Тульская область
  - Смоленская область
  - Калужская область и др.
5. Алтайский край
6. Краснодарский край
7. Астраханская область и др.

Тема 2 *Определение концепции проектируемой гостиницы*

Вопросы для обсуждения:

1. Концепция апарта-отеля
2. Концепция бизнес-гостиницы
3. Концепция туристской гостиницы
4. Концепция транзитной гостиницы
5. Концепция конгрессной гостиницы
6. Концепция курортной гостиницы
7. Концепция мини-гостиницы
8. Концепция 4\* и 3\* гостиницы
9. Концепция бюджетного отеля
10. Концепция бутик-отеля

<sup>7</sup> Методические материалы по дисциплине могут входить в состав рабочей программы, либо разрабатываться отдельным документом.

<sup>8</sup> План занятий строится в соответствии со структурой дисциплины (п.2). Разделы плана включают: название темы, количество часов, форму проведения занятия, его содержание (вопросы для обсуждения, задания, контрольные вопросы, кейсы и т.п.), список литературы. При необходимости, планы практических и лабораторных занятий могут содержать указания по выполнению заданий и требования к материально-техническому обеспечению занятия.

11. Концепция отеля при казино
12. Концепция необычного отеля
13. Концепция СПА-отеля
14. Концепция пляжного отеля
15. Концепция эко-гостиницы
16. другие типы гостиничных предприятий

### Тема 3 *Концепция гостиницы курортного назначения*

Вопросы для обсуждения:

1. месторасположение ГК по отношению к целевой группе
2. наличие рекреационных ресурсов
3. инфраструктура (СПА, бассейны, спортивные площадки и пр)
4. службы анимации
5. оценку персонала (по внешнему виду, манере общения, корпоративному духу и пр.)
6. наличие перспектив развития (дать рекомендации)

### Тема 4 *Предварительная оценка концепции проектируемой гостиницы*

Вопросы для обсуждения:

- нормативно-технологической документации, регламентирующей гостиничную деятельность;
- анализа современного состояния и перспективы развития рынка гостиничных услуг региона;
- определение портрета потребителей, конкурентов гостиничного предприятия
- соответствие предлагаемой концепции проекта требованиям системы классификации.

### Тема 5 *Особенности архитектурно-планировочных решений при проектировании гостиничных объектов*

Вопросы для обсуждения:

1. месторасположение ГК по отношению к целевой группе
2. наличие рекреационных ресурсов
3. инфраструктура (СПА, бассейны, спортивные площадки и пр.)
4. соответствие требованиям системы классификаций гостиниц и других средств размещения;
5. эффективности функционального зонирования территории гостиничных комплексов;
6. наличие перспектив развития (дать рекомендации)

### Тема 5 *Концепции и архитектурно-планировочные решения сетевых гостиниц*

Вопросы для обсуждения:

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

### Тема 6 *Требования к проектированию жилой и общественной части гостиницы*

Вопросы для обсуждения:

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

*Тема 7 Концепции и архитектурно-планировочные решения не сетевых гостиниц*

Вопросы для обсуждения:

- расчета и обоснование ТЭО
- общая площадь гостиницы - сумма площадей номерного фонда, вспомогательной и общественных помещений

*Тема 8 Проектирование организационной структуры. Основы разработки стандартов ГК*

Вопросы для обсуждения:

1. соответствие требованиям системы классификаций гостиниц и других средств размещения здания гостиницы;
2. соответствие требованиям системы классификаций гостиниц и других средств размещения номерного фонда;
3. соответствие требованиям системы классификаций гостиниц и других средств размещения к персоналу;

эффективности функционального зонирования территории гостиничных комплексов. Список

*Тема 9 Корпоративные стандарты ГК. Оценка туристско-рекреационного потенциала в предпроектном анализе региона*

Вопросы для обсуждения:

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

*Тема 10 Проектирование комплексной системы безопасности. Паспорт безопасности гостиничного объекта*

Вопросы для обсуждения:

- определить требования к общим проектным решениям, техническому состоянию здания, дизайну, расположению и отделке внутренних помещений - предназначенных как для гостей, так и для производственных и административных целей, функционированию и эксплуатации систем жизнеобеспечения, связи, лифтов и эскалаторов и к материальной базе гостиницы – оборудованию, мебели, инвентарю и т.п.
- определить стиль художественного оформления интерьера: определение цветовой гаммы и набора отделочных материалов, подготовка графических и цвето-фактурных вариантов художественного решения, окончательные эскизы (развертки) и колеровочная таблица, сводная карта отделки, карта подбора мебели, спецификация на двери и фурнитуру;
- разработать стандарт оснащения номеров гостиницы (подбор оборудования, отделочных материалов и аксессуаров, светильников, живописи и других интерьеров помещения)- описание стандартов оснащения сопровождается фотоизображениями, проектными эскизами

Тема 11 *Основы планировочных решений генпланов*

Вопросы для обсуждения:

1. соответствие требованиям системы классификаций гостиниц и других средств размещения здания гостиницы;
2. инновационные гостиничные продукты;
3. качества услуг СПА центра, конференц-зала, детского клуба (в том числе, используя отзывы клиентов с сайтов ОТА)

Тема 12 *Основы функционального зонирования и разработка архитектурно-планировочного решения гостиничного предприятия*

Вопросы для обсуждения:

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

Тема 13 *Анализ основных участников туристского и гостиничного рынка*

Вопросы для обсуждения:

- использования нормативных требований к предприятиям питания ГК
- анализа использования необходимого оборудования предприятий питания ГК

Тема 14 *Программы целевого развития туризма в РФ и на региональном уровне*

Вопросы для обсуждения:

- формирования технического задания на проектирование гостиницы

Тема 15 *Оценка туристско-рекреационного потенциала в предпроектном анализе региона*

Вопросы для обсуждения:

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

Тема 16 *Нормативно-технологическая документация, регламентирующая гостиничную деятельность*

Вопросы для обсуждения:

- технологии разработки стандартов гостиничного предприятия

Тема 17 *Расчет общей площади здания гостиницы и технико-экономических показателей проекта гостиницы*

Вопросы для обсуждения:

- технологии разработки стандартов гостиничного предприятия

- требований к должностным инструкциям

Тема 18 *Проектированию материально-технического оснащения гостиничного комплекса*

Вопросы для обсуждения:

- технологии оценки качества обслуживания гостиничного предприятия
- технологии разработки стандартов гостиничного предприятия

Тема 19 *Современные тенденции и проблемы развития управляющих гостиничных операторов*

Вопросы для обсуждения:

- разработки фирменной одежды;
- разработки логотипа, торговой марки и пр.

Тема 20 *Разработка технических стандартов, технических заданий проектируемой гостиницы и визуализация интерьера*

Вопросы для обсуждения:

- подготовки программы продвижения и различных ценовых спецпредложений, сформированных в зависимости от сезона, состава семьи, количества ночей, и т.п.;
- продвижение сайта гостиницы

Тема 22 *Службы гостиничного комплекса по оказанию дополнительных услуг*

Вопросы для обсуждения:

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

Тема 23 *Проектирование помещений для оказания дополнительных услуг: СПА центра, конференц-зала, детского клуба, пляжного обслуживания*

Вопросы для обсуждения:

- подготовки программы продвижения и различных ценовых спецпредложений, сформированных в зависимости от сезона, состава семьи, количества ночей, и т.п.;
- разработка плана рекламной компании
- разработки программы событий – поводов для проведения корпоративных и индивидуальных мероприятий: инсентив – программы, свадьбы, Рождество, 8-марта и пр.

Тема 24 *Проектирование предприятий питания ГК*

Вопросы для обсуждения:

- совместное приготовление блюд под руководством шеф-повара ресторана.
- организация в гостинице выставок по искусству;
- презентация косметической продукции для клиентов гостиницы;
- проведение детских карнавалов, показов моды;
- проведение недель кухонь различных регионов;
- музыкальные вечера в гостинице;
- ток-шоу со знаменитостями;

- дегустация вин для знатоков;
- разработка и проведение «квестов» и пр.

Тема 25 *Требования к проектированию предприятий питания гостиничного комплекса*  
 Вопросы для обсуждения:

1. Концепция конгрессной гостиницы
2. Концепция курортной гостиницы
3. Концепция мини-гостиницы
4. Концепция 4\* и 3\* гостиницы

## 8.2 Методические рекомендации по подготовке письменных работ<sup>9</sup>

### Требования к написанию доклада

Доклад – это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики доклада к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

При оценке доклада используются следующие критерии:

1. Новизна реферированного текста: –
  - актуальность проблемы и темы;
  - новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы;
  - наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.
2. Степень раскрытия сущности проблемы: –
  - соответствие плана теме доклада;
  - соответствие содержания теме и плану доклада;
  - полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; – обоснованность способов и методов работы с материалом;
  - умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал;
  - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
3. Обоснованность выбора источников:
  - круг, полнота использования литературных источников по проблеме;
  - привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).
4. Соблюдение требований к оформлению:
  - правильное оформление ссылок на используемую литературу;

<sup>9</sup> В раздел включаются требования к подготовке, содержанию, и оформлению письменных работ предусмотренных учебным планом или рабочей программой (курсовая работа, эссе, реферат, доклад и т.п.). При наличии кафедральных или факультетских рекомендаций по подготовке письменных работ раздел включается в РПД по усмотрению преподавателя - составителя. Если письменная работа не предусмотрена, раздел не включается.

- грамотность и культура изложения;
- владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы;
- соблюдение требований к объему доклада;
- культура оформления: выделение абзацев.

#### 5. Грамотность:

- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей;
- отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых;
- литературный стиль.

#### **Требования к выполнению тестового задания**

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Тестовый метод контроля качества обучения имеет ряд несомненных преимуществ перед другими педагогическими методами контроля: высокая научная обоснованность теста; технологичность; точность измерений; наличие одинаковых для всех испытуемых правил проведения испытаний и правил интерпретации их результатов;

хорошая сочетаемость метода с современными образовательными технологиями.

Основные принципы тестирования следующие:

- связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;
- объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;
- справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;
- систематичность - систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;
- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего государственного образовательного стандарта. К принципам тестирования примыкают принципы построения тестовых заданий, включающие в себя следующие принципы:

- коллегиальная подготовка тестовых заданий - позволяет существенно уменьшить важнейший недостаток индивидуального контроля знаний – его субъективность.
- централизованное накопление тестовых заданий - составленные и отобранные экспертами тестовые задания должны храниться в базе данных системы тестирования, обрабатываться педагогом по соответствующей дисциплине с целью устранения возможных дублирований заданий.
- унификация инструментальных средств подготовки тестовых заданий - образовательные учреждения должны использовать унифицированное программное обеспечение систем тестирования, инвариантное к предметной области.

Методические аспекты контроля знаний включают:

1. Выбор типов и трудности тестовых заданий («что контролировать?»). Набор тестовых заданий должен соответствовать цели контроля на данном этапе учебного процесса. Так на этапе восприятия, осмысления и запоминания оценивается уровень знаний

обучающегося о предметной области и понимания основных положений. Способность обучающегося применять полученные знания для решения конкретных задач, требующих проявления познавательной самостоятельности, оценивается как соответствие требуемым навыкам и/или умениям.

2. Планирование процедуры контроля знаний («когда контролировать?»). Учебный процесс принято рассматривать как распределенный во времени процесс формирования требуемых знаний, навыков и умений. Соответственно этому, выделяют следующие четыре этапа контроля знаний.

1. Исходный (предварительный) контроль. Данный контроль проводится непосредственно перед обучением, имея целью оценить начальный уровень знаний обучающегося и соответственно планировать его обучение.

2. Текущий контроль. Осуществляется в ходе обучения и позволяет определить уровень усвоения обучающимся отдельных разделов учебного материала, а затем на этой основе скорректировать дальнейшее изучение предмета.

3. Рубежный контроль. Проводится по завершении определенного этапа обучения служит цели оценки уровня знаний обучающегося по теме или разделу курса.

Итоговый контроль. Позволяет оценить знания, умения и навыки обучающегося по курсу в целом.

2. Формирование набора адекватных тестовых заданий («как контролировать?»). Используются следующие формы тестовых заданий:

- цепные задания - задания, в которых правильный ответ на последующее задание зависит от ответа на предыдущее задание;
- тематические задания - совокупность тестовых заданий любой формы, разработанных для контроля знаний обучающихся по одной изученной теме. Задания могут быть цепными и тематическими одновременно, если их цепные свойства имеют место в рамках одной темы;
- текстовые задания - совокупность заданий, созданных для контроля знаний обучающихся конкретного учебного текста, текстовые задания удобны для проверки классификационных знаний;
- ситуационные задания - разрабатываются для проверки знаний и умений обучающихся действовать в практических, экстремальных и других ситуациях, а также для интегрального контроля уровня знаний обучающихся. Каждая из рассмотренных форм тестовых заданий имеет несколько вариантов. Например, возможны задания с выбором одного правильного ответа, с выбором одного наиболее правильного ответа и задания с выбором нескольких правильных ответов. Последний вариант является наиболее предпочтительным.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

– закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т. п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представляют несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

– открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и, графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

- установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;
- установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

### 8.3 Другие материалы<sup>10</sup>

#### **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

### 9.3. Другие материалы

#### **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

<sup>10</sup> Раздел содержит материалы, необходимые для изучения дисциплины (*модуля*): методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины (*модуля*), рабочую тетрадь студента, сценарии деловых игр, набор кейсов, упражнения, задания для самостоятельной работы, хронологические таблицы и т.п. Раздел включается в РПД по усмотрению преподавателя.

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.

### **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.

**Приложение 1. Аннотация  
рабочей программы дисциплины**

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель дисциплины (*модуля*): изучение теоретических основ проектирования гостиничной деятельности, с использованием нормативно-технической базы для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта; организацией работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.

Задачи:

- этапы проектирования гостиничной деятельности,
- основы инвестиционной деятельностью и созданием проектов в гостиничном бизнесе;
- предпроектные работы и маркетинговые исследования гостиничного рынка;
- обоснование целесообразности строительства гостиницы; характеристиками типов гостиничных предприятий, учитываемых при проектировании;
- нормативно-технологическая документация, регламентирующая гостиничную деятельность и документационное сопровождение проектной деятельности;
- современные тенденции развития гостиничной отрасли.

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

Знать:

- архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственную среду
- требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения;
- теоретические основы проектирования гостиничной деятельности;
- нормативно-техническую базу проектирования;
- технические регламенты, санитарные нормы и правила;

Уметь:

- разрабатывать концепцию гостиничного предприятия;
- разрабатывать организационную структуру и функциональные группы гостиничного предприятия;
- оценивать предварительные финансовые затраты на проектирование и строительство гостиничного предприятия;
- разрабатывать стандарты обслуживания будущего гостиничного предприятия;
- применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;

Владеть:

- методами проектирования гостиничной деятельности