

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского  
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2025 17:18:08

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8e936

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Пятигорского института  
(филиал) СКФУ

Т.А.Шебзухова

«    » 20\_\_г.\_\_\_\_

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)  
ПРОЕКТИРОВАНИЕ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ**

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки/специальность 43.03.03 Гостиничная деятельность

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения очная

Год начала обучения 2021

Изучается в 6 семестре

### 1. Цель и задачи освоения дисциплины

Программа дисциплины «Проектирование в гостиничном бизнесе» для бакалавров направления 43.03.03 Гостиничное дело.

#### Цель изучения дисциплины:

Целями освоения дисциплины «Проектирование в гостиничном бизнесе» является знакомство студентов с основными категориями, понятиями и принципами по организации проектирования гостиничной деятельности, составу проектно-технической и сметной документации, индивидуальному проектированию средств размещения.

#### Задачами освоения дисциплины являются:

- овладение теоретическими знаниями в области методологии и методики проектирования гостиничной деятельности;
- ознакомление с порядком и организацией проектирования предприятий гостеприимства;
- получение общих сведений по использованию в процессе проектирования строительных норм и правил;
- ознакомление с принципами размещения и требованиями к зданиям гостиниц (отелей).

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Проектирование в гостиничном бизнесе» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений дисциплин Блока Б1.В (Б1.В.08) подготовки бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело. Ее освоение происходит в 6 семестре.

### 3. Связь с предшествующими дисциплинами

Дисциплина «Проектирование в гостиничном бизнесе» опирается на базовые знания, полученные по дисциплинам: Основы научно-исследовательской работы Основы проектной деятельности, Методы научных исследований в гостиничном бизнесе, Анимационная деятельность в гостиничном сервисе

### 4. Связь с последующими дисциплинами

Дисциплина «Проектирование в гостиничном бизнесе» закладывает основу знаний, служащих прочной информационной базой для следующих дисциплин: Организация предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе Устойчивое развитие региона Гостиничный бизнес Исследовательская практика, Проектно-технологическая практика

Проектно-технологическая практика

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

#### 5.1. Наименование компетенций

Код	Формулировка:
<i>Профессиональные компетенции</i>	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
ПК-4	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности

#### 5.2. Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать:	УК-2 Способен

<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и категории проектирования;</li> <li>- теоретические основы проектирования;</li> <li>- нормативно-техническую базу туристско-рекреационного проектирования.</li> </ul>	<p>определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск правовых и нормативных документов, регламентирующих решение поставленной задачи</li> <li>- анализировать правовые и нормативные документы, выявляет правила и алгоритмы решения поставленной задачи</li> <li>- осуществлять поиск информации о способах (методах) решения поставленной задачи</li> </ul>	
<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения теоретических основ проектирования в туристской деятельности;</li> <li>- навыками применения основных методов проектирования в туризме;</li> <li>- навыками применения нормативно-технической базы в проектной деятельности.</li> </ul>	
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зарубежный опыт гостиничной деятельности</li> <li>- отечественный опыт гостиничной деятельности</li> <li>- основы проектирования</li> <li>- фазы жизненного цикла процесса проектирования гостиничной деятельности</li> </ul>	<p><b>ПК-4</b> Способен проектировать объекты профессиональной деятельности</p>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять предпроектные работы</li> <li>- проводить маркетинговые исследования рынка</li> <li>- обосновывать целесообразность строительства гостиницы</li> <li>- проектировать систему управления качеством и разрабатывать стандарты обслуживания</li> </ul>	
<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками финансового прогнозирования и определения инвестиционных расходов</li> <li>- навыками планирования мероприятий по управлению персоналом</li> <li>- навыками разработки технического задания гостиницы и ТЭО</li> <li>- навыками проектирования доходности и маркетинговой политики гостиницы</li> </ul>	

## 6. Объем учебной дисциплины/модуля

	Астр.	
	часов	
Объем занятий: Итого	<u>108 ч.</u>	4з.е.
В том числе аудиторных	<u>48 ч.</u>	
Из них:		

Лекций	<u>24 ч.</u>
Лабораторных работ	- ч.
Практических работ	<u>24 ч.</u>
Самостоятельной работы	<u>33 ч.</u>
Контроль	<u>27 ч.</u>
Экзамен	<u>6 семестр</u>
Курсовая работа	<u>6 семестр</u>

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

7.1 Тематический план дисциплины

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
<b>6 семестр</b>							
<b>Раздел 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности</b>							
1	Организация проектной деятельности	УК-2, ПК-4	1,5	1,5	-	-	6
2	Особенности проектирования гостиничной деятельности		1,5	1,5	-	-	
3	Характеристика основных этапов проектирования гостиничной деятельности		1,5	1,5	-	-	
<b>Раздел 2. Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности.</b>							
4	Особенности архитектурно-строительных решений при проектировании гостиничных объектов	УК-2, ПК-4	1,5	1,5	-	-	9
5	Требования к проектированию жилой части гостиничного предприятия		1,5	1,5	-	-	
6	Проектирование материально-технического оснащения гостиничного предприятия и АСУ		1,5	1,5			
7	Расчет технико-экономических показателей проекта гостиничного предприятия		1,5	1,5			
8	Проектирование комплексной системы безопасности. Паспорт безопасности гостиничного объекта .		1,5	1,5			
<b>Раздел 3. Проектирование гостиничного продукта</b>							

9	Теоретические основы проектирования гостиничных продуктов	ОПК-1 ПК-9	1,5	1,5	-	-	<b>18</b>
10	Маркетинговые инструменты проектирования продукта.		1,5	1,5	-	-	
11	Технология проектирования гостиничного продукта		1,5	1,5	-	-	
12	Разработка маркетинговой стратегии гостиничного предприятия		1,5	1,5	-	-	
13	Проектирование оперативного управления гостиничного предприятия		1,5	1,5	-	-	
14	Проектирование организационной структуры гостиничного предприятия		1,5	1,5	-	-	
15	Структура анимационных программ		1,5	1,5	-	-	
16	Планирование качественной и количественной потребности в кадрах гостиничного предприятия		1,5	1,5			
17	Формирование фонда оплаты труда		-	-			
18	Требования по обеспечению качества и безопасности услуг гостиничного предприятия		-	-			
<b>Итого за 6 семестр</b>			<b>24</b>	<b>24</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>33</b>
<b>Итого</b>			<b>24</b>	<b>24</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>33</b>

## 7.2 Наименование лекций

№ темы	Наименование тем дисциплины	Объем часов	Интерактивная форма проведения
<b>6 семестр</b>			
<b>Раздел 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности</b>			
1	Организация проектной деятельности	1,5	-
2	Особенности проектирования гостиничной деятельности	1,5	-
3	Характеристика основных этапов проектирования гостиничной деятельности	1,5	-
<b>Раздел 2. Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности.</b>			
4	Особенности архитектурно-строительных решений при проектировании гостиничных объектов	1,5	-
5	Требования к проектированию жилой части гостиничного предприятия	1,5	-
6	Проектирование материально-технического оснащения гостиничного предприятия и АСУ	1,5	-
7	Расчет технико-экономических показателей проекта гостиничного предприятия	1,5	-
8	Проектирование комплексной системы безопасности. Паспорт безопасности гостиничного объекта .	1,5	-
<b>Раздел 3. Проектирование гостиничного продукта</b>			
9	Теоретические основы проектирования гостиничных продуктов	1,5	-
10	Маркетинговые инструменты проектирования	1,5	-

	гостиничного продукта.		
11	Технология проектирования гостиничного продукта	1,5	-
12	Разработка маркетинговой стратегии гостиничного предприятия	1,5	-
13	Проектирование оперативного управления гостиничного предприятия	1,5	-
14	Проектирование организационной структуры гостиничного предприятия	1,5	-
15	Структура анимационных программ	1,5	-
16	Планирование качественной и количественной потребности в кадрах гостиничного предприятия	1,5	-
<b>Итого за 6 семестр</b>		<b>24</b>	<b>-</b>
<b>Итого</b>		<b>24</b>	<b>-</b>

### 7.3 Наименование и формы проведения лабораторных занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

### 7.4 Наименование практических занятий

№ темы	Наименование тем практических занятий	Объем часов	Интерактивная форма проведения
<b>7 семестр</b>			
<b>Раздел 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности</b>			
1	Организация проектной деятельности	1,5	-
2	Особенности проектирования гостиничной деятельности	1,5	-
3	Характеристика основных этапов проектирования гостиничной деятельности	1,5	-
<b>Раздел 2. Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности.</b>			
4	Особенности архитектурно-строительных решений при проектировании гостиничных объектов	1,5	-
5	Требования к проектированию жилой части гостиничного предприятия	1,5	-
6	Проектирование материально-технического оснащения гостиничного предприятия и АСУ	1,5	-
7	Расчет технико-экономических показателей проекта гостиничного предприятия	1,5	-
8	Проектирование комплексной системы безопасности. Паспорт безопасности гостиничного объекта .	1,5	-
<b>Раздел 3. Проектирование гостиничного продукта</b>			
9	Теоретические основы проектирования гостиничных продуктов	1,5	-
10	Маркетинговые инструменты проектирования гостиничного продукта.	1,5	-
11	Технология проектирования гостиничного продукта	1,5	-
12	Разработка маркетинговой стратегии гостиничного предприятия	1,5	-
13	Проектирование оперативного управления гостиничного предприятия	1,5	-
14	Проектирование организационной структуры гостиничного предприятия	1,5	-
15	Структура анимационных программ	1,5	-
16	Планирование качественной и количественной	1,5	-

	потребности в кадрах гостиничного предприятия		
<b>Итого за 6 семестр</b>		<b>24</b>	<b>-</b>
<b>Итого</b>		<b>24</b>	<b>-</b>

### 7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов продукт	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
				СРС	Контактная	Всего
<b>6 семестр</b>						
УК-2, ПК-4	Самостоятельное изучение литературы по темам № 1-3	Конспект материалов	Собеседование	5,4	0,6	6
	Подготовка к практическим занятиям по темам № 1-8	Конспект материалов	Собеседование	5,4	0,6	6
	Подготовка к практическим занятиям по темам № 9-16	Сообщение	Доклад	2,7	0,3	3
	Подготовка курсовой работы	Текст курсовой работы	Курсовая работа	16,2	1,8	18
				<b>29,7</b>	<b>3,3</b>	<b>33</b>
				<b>29,7</b>	<b>3,3</b>	<b>33</b>

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО.  
Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Вид контроля (текущий/ промежуточный)	Тип контроля (устный/ письменный)	Наименование оценочного средства
УК-2 ПК-4	1-18	собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
	1-18	курсовая работа	промежуточный	письменный	Оценочные средства для курсовой работы
	1-18	экзамен	промежуточный	устный	Вопросы к экзамену

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

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
<b>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</b>					
<b>Базовый</b>	<b>Знать:</b> - основные понятия и категории проектирования -теоретические основы проектирования;	- отдельные понятия и категории проектирования - отдельные теоретические основы проектирования;	- некоторые теоретические основы проектирования; - некоторые методы и принципы проектирования в туризме;	- <b>практически все основные теоретические основы проектирования;</b> - <b>основные методы и принципы проектирования в туризме</b>	
	<b>Уметь:</b> - осуществляют поиск правовых и нормативных документов, регламентирующих решение поставленной задачи - анализировать правовые и нормативные документы, выявляет правила и алгоритмы решения поставленной задачи	- осуществлять поиск отдельных правовых и нормативных документов, регламентирующих решение поставленной задачи - анализировать отдельные правовые и нормативные документы, выявляет правила и алгоритмы решения поставленной задачи	- осуществлять поиск некоторых правовых и нормативных документов, регламентирующих решение поставленной задачи - анализировать некоторые правовые и нормативные документы, выявляет правила и алгоритмы решения поставленной задачи	- осуществляют поиск правовых и нормативных документов, регламентирующих решение поставленной задачи - анализировать правовые и нормативные документы, выявляет правила и алгоритмы решения поставленной задачи	
	<b>Владеть:</b> - навыками	- отдельными навыками применения	- некоторыми навыками применения	- навыками применения теоретически	

	<p>применения теоретических основ проектирования в туристской деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения основных методов проектирования в туризме;</li> </ul>	<p>теоретических основ проектирования в туристской деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отдельными навыками применения основных методов проектирования в туризме;</li> </ul>	<p>теоретических основ проектирования в туристской деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- некоторыми навыками применения основных методов проектирования в туризме;</li> </ul>	<p>основ проектирования в туристской деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения основных методов проектирования в туризме;</li> </ul>	
<b>Повышенный</b>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и категории проектирования</li> <li>- теоретические основы проектирования;</li> <li>- нормативно-техническую базу туристско-рекреационного проектирования.</li> </ul>				<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и категории проектирования</li> <li>- теоретические основы проектирования;</li> <li>- нормативно-техническую базу туристско-рекреационного проектирования.</li> </ul>
	<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск правовых и нормативных документов, регламентирующих решение поставленной задачи</li> <li>- анализировать правовые и нормативные документы,</li> </ul>				<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять поиск правовых и нормативных документов, регламентирующих решение поставленной задачи</li> <li>- анализировать правовые и нормативные документы, выявляет</li> </ul>

	<p>выявляет правила и алгоритмы решения поставленной задачи</p> <p>- осуществлять поиск информации о способах (методах) решения поставленной задачи</p>				<p>правила и алгоритмы решения поставленной задачи</p> <p>- осуществлять поиск информации о способах (методах) решения поставленной задачи</p>
	<p><b>Владеть:</b></p> <p>- навыками применения теоретических основ проектирования в туристской деятельности;</p> <p>- навыками применения основных методов проектирования в туризме;</p> <p>- навыками применения нормативно-технической базы в проектной деятельности.</p>				<p>- навыками применения теоретических основ проектирования в туристской деятельности;</p> <p>- навыками применения основных методов проектирования в туризме;</p> <p>- навыками применения нормативно-технической базы в проектной деятельности.</p>
<b>ПК-4 - Способен проектировать объекты профессиональной деятельности</b>					
Базовый	<p><b>Знать:</b></p> <p>- зарубежный опыт гостиничной деятельности</p> <p>- отечественный опыт гостиничной деятельности</p> <p>- основы проектирования</p>	<p>-отдельный зарубежный опыт гостиничной деятельности</p> <p>- отдельный отечественный опыт гостиничной деятельности</p>	<p>- некоторый зарубежный опыт гостиничной деятельности</p> <p>- некоторый отечественный опыт гостиничной деятельности</p> <p>- основы проектирования гостеприимства.</p>	<p>- зарубежный опыт гостиничной деятельности</p> <p>- отечественный опыт гостиничной деятельности</p> <p>- основы проектирования</p>	
	Уметь:	Слабо умеет:	Частично умеет:	В целом умеет:	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять предпроектные работы</li> <li>- проводить маркетинговые исследования рынка</li> <li>- обосновывать целесообразность строительства гостиницы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять предпроектные работы</li> <li>- проводить маркетинговые исследования рынка</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять предпроектные работы</li> <li>- проводить маркетинговые исследования рынка</li> <li>- обосновывать целесообразность строительства гостеприимства.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять предпроектные работы</li> <li>- проводить маркетинговые исследования рынка</li> <li>- обосновывать целесообразность строительства гостиницы</li> </ul>	
	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками финансового прогнозирования и определения инвестиционных расходов</li> <li>- навыками планирования мероприятий по управлению персоналом</li> <li>- навыками разработки технического задания гостиницы и ТЭО</li> </ul>	<p>Слабо владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками финансового прогнозирования и определения инвестиционных расходов</li> <li>- навыками планирования мероприятий по управлению персоналом</li> </ul>	<p>Частично владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками финансового прогнозирования и определения инвестиционных расходов</li> <li>- навыками планирования мероприятий по управлению персоналом</li> <li>- навыками разработки технического задания гостиницы и ТЭО</li> </ul>	<p>В целом владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками финансового прогнозирования и определения инвестиционных расходов</li> <li>- навыками планирования мероприятий по управлению персоналом</li> <li>- навыками разработки технического задания гостиницы и ТЭО.</li> </ul>	
Повышенный	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зарубежный опыт гостиничной деятельности</li> <li>- отечественный опыт гостиничной деятельности</li> <li>- основы проектирования</li> <li>- фазы жизненного цикла процесса проектирования гостиничной деятельности</li> </ul>				<p>Полностью знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зарубежный опыт гостиничной деятельности</li> <li>- отечественный опыт гостиничной деятельности</li> <li>- основы проектирования</li> <li>- фазы жизненного цикла процесса проектирования гостиничной</li> </ul>

				деятельности
	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять предпроектные работы</li> <li>- проводить маркетинговые исследования рынка</li> <li>- обосновывать целесообразность строительства гостиницы</li> <li>- проектировать систему управления качеством и разрабатывать стандарты обслуживания</li> </ul>			<p>Полностью умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять предпроектные работы</li> <li>- проводить маркетинговые исследования рынка</li> <li>- обосновывать целесообразность строительства гостиницы</li> <li>- проектировать систему управления качеством и разрабатывать стандарты обслуживания</li> </ul>
	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками финансового прогнозирования и определения инвестиционных расходов</li> <li>- навыками планирования мероприятий по управлению персоналом</li> <li>- навыками разработки технического задания гостиницы и ТЭО</li> <li>- навыками проектирования доходности и маркетинговой политики гостиницы</li> </ul>			<p>Полностью владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками финансового прогнозирования и определения инвестиционных расходов</li> <li>- навыками планирования мероприятий по управлению персоналом</li> <li>- навыками разработки технического задания гостиницы и ТЭО</li> <li>- навыками проектирования доходности и маркетингово</li> </ul>

					й политики гостиницы
--	--	--	--	--	-------------------------

### Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

#### Текущий контроль

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
<b>4 семестр</b>			
1	Собеседование по темам 1-8	4 неделя	15
2	Собеседование по темам 9-16	8 неделя	15
3	Собеседование по темам 17-18	12 неделя	25
<b>Итого за 6 семестр</b>			<b>55</b>
<b>Итого</b>			<b>55</b>

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	<b>100</b>
Хороший	<b>80</b>
Удовлетворительный	<b>60</b>
Неудовлетворительный	<b>0</b>

Промежуточная аттестация в форме **экзамена** предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. В случае если рейтинговый балл студента по дисциплине по итогам семестра равен 60, то программой автоматически добавляется 32 премиальных балла и выставляется оценка «отлично». Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от **20** до **40** ( $20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$ ), оценка **меньше 20** баллов считается неудовлетворительной.

#### Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
<b>35 – 40</b>	Отлично
<b>28 – 34</b>	Хорошо
<b>20 – 27</b>	Удовлетворительно

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена:

#### Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
<b>88 – 100</b>	Отлично
<b>72 – 87</b>	Хорошо
<b>53 – 71</b>	Удовлетворительно
<b>&lt;53</b>	Неудовлетворительно

#### Промежуточная аттестация в форме курсовой работы

Максимальная сумма баллов по **курсовой работе** устанавливается в **100** баллов и переводится в оценку по 5-балльной системе в соответствии со шкалой:

#### Шкала соответствия рейтингового балла 5-балльной системе

Рейтинговый балл	Оценка по 5-балльной системе
------------------	------------------------------

88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
<53	Неудовлетворительно

### 8.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

#### Вопросы к экзамену (6 семестр)

#### Вопросы для проверки уровня обученности

#### Базовый

#### Знать:

1. Понятие архитектурного проектирования.
2. Методы проектирования и их сравнительный анализ.
3. Основные этапы процесса проектирования.
4. Виды пространства в архитектуре.
5. Конструктивные элементы зданий.
6. Классификация зданий и требования к ним
7. Создание эскизного проекта.

#### Уметь, владеть:

8. Творческая разработка проекта.
9. Содержание технического задания на проектирование.
10. Понятие и состав проектной документации.
11. Рабочая документация.
12. Понятие и значение дизайн-проектирования.
13. Виды нормативных документов, используемых при проектировании зданий гостиниц.
14. Содержание ГОСТ Р 51185-2008.
15. Требования к оснащению гостиниц разных категорий.
16. Особенности проектирования гостиниц в разной местности.
17. Выбор участка для строительства гостиницы.
18. Функциональные зоны зданий гостиниц.
19. Особенности проектирования курортных гостиниц.
20. Особенности проектирования гостиниц с дополнительными услугами.

#### Повышенный

#### Знать:

1. Что входит в понятие "проектирование здания"?
2. Кто участвует в создании зданий гостиничных комплексов?
3. Назовите принципы проектирования гостиничных предприятий.
4. Что подразумевают строительные нормы и правила?
5. Дайте характеристику каждому этапу проектирования.
6. Чем отличается типовой проект от индивидуального?
7. Что такое генеральный план?
8. Назовите и сравните возможные системы застроек гостиничных предприятий.
9. Какие схемы применяются при проектировании жилых этажей гостиницы?
10. Какие помещения составляют общественную часть гостиничных комплексов различного назначения?
11. Какие композиционные планировки возможны при проектировании общественной части гостиницы?
12. Как происходит ввод здания гостиницы в эксплуатацию?
13. Назовите функции каждой комиссии, принимающей здание в эксплуатацию.
14. Что такое "долговечность"?

15. Что такое нормативный усредненный срок службы здания? 16. Сравните нормативный и фактический сроки службы здания.

**Уметь, владеть:**

17. Что такое физический износ здания?
18. Что оказывает влияние на физический износ здания?
19. Что влияет на моральный износ здания?
20. Назовите основные задачи правильной эксплуатации основных фондов туристских учреждений.
21. Из каких составных частей состоит система планово-предупредительного ремонта?
22. Какие осмотры входят в систему планово-предупредительного ремонта?
23. Сравните текущий и капитальный ремонт.
24. Дайте характеристику каждого вида ремонта.
25. Какие конструктивные элементы составляют здание?
26. Сроки службы каких конструктивных элементов совпадают со сроком службы здания?
27. Какие требования предъявляются к эксплуатации фундамента?
28. Какие дефекты могут быть обнаружены при осмотре стен и перекрытий?
29. Из каких составных частей состоит крыша? Каким требованиям они должны соответствовать?
30. Перечислите инженерные системы, которыми оборудуются гостиницы и туркомплексы.
31. В каких инженерных системах используется теплота? Какие системы теплоснабжения используются в гостиницах?
32. Каково значение системы отопления? Перечислите виды систем отопления, дайте краткую характеристику каждой из них.
33. Какие требования предъявляются к эксплуатации систем отопления? 34. На какие нужды используется вода в гостиницах? Из каких элементов состоит внутренний водопровод системы холодного водоснабжения?
35. Опишите виды и оборудование систем горячего водоснабжения. 36. Каково назначение и оборудование системы внутренней канализации, и какие требования предъявляются к ее эксплуатации?
37. Дайте определение понятий "вентиляция" и "кондиционирование воздуха". В чем сущность естественной и механической вентиляции? Назовите их виды и используемое оборудование.
38. Какое оборудование используется для кондиционирования воздуха? В чем достоинства оборудования сплит-систем?
39. Опишите устройство и принцип работы централизованной системы пылеудаления?
40. Какие неполадки возможны в системах вентиляции и кондиционирования воздуха, и каковы способы их устранения?
41. Какие электроустановки питаются от внутренней электросети гостиницы?
42. Дайте характеристику внутренней электрической сети гостиницы и ее элементам.
43. Какие виды электрического освещения (лампы и светильники) используются в гостиницах?
44. Каковы правила эксплуатации электрических сетей, светильников и электрооборудования?
45. Опишите систему классификации лифтов и лифтовое оборудование гостиницы. Каковы особенности эксплуатации лифтов?
46. Какая система удаления мусора используется в гостиницах?
47. Какими телекоммуникационными системами оснащены современные гостиницы и каково их назначение? 48. Расскажите о видах телефонных сетей гостиниц и их возможностях.
49. Какое оборудование включает в себя локальная компьютерная сеть гостиницы? Каково его назначение и характеристика программного обеспечения?
50. Какова схема комплекса полной автоматизации деятельности гостиницы?
51. В чем сущность комплексной системы обеспечения безопасности в гостиницах, и из каких элементов она состоит?
52. Опишите работу оборудования системы контроля доступа.
53. Каким комплексом оборудования должны быть оснащены конференц-залы гостиниц?
54. Каким образом устроена система радиовещания и телевизионного вещания в гостиницах?
55. Какие виды уборочных машин и механизмов используются в гостиницах? Каково их назначение и принцип работы каждого?
56. Каково назначение прачечного оборудования в процессе обслуживания гостей?
57. Какое оборудование используется в прачечных гостиниц? Опишите его устройство и

принцип работы.

58. Опишите оборудование рабочих мест в службе приема и размещения гостиницы и правила его эксплуатации

### **Тематика курсовых работ**

#### **Базовый уровень**

1. Обеспечение пожарной безопасности при проектировании гостиниц.
2. Санитарно-гигиенические требования к проектированию предприятий общественного питания.
3. Проектирование гостиничных номеров эконом-класса.
4. Проектирование зоны приёма и размещения в гостиницах различного класса.
5. Техничко-экономическое обоснование проектирования гостиничного предприятия.
6. Особенности проектирования блока питания при гостиницах.
7. Проектирование приёмно-вестибюльной группы помещений гостиницы на 100 мест категории «3 звезды».
8. Проект жилой группы помещений гостиницы на 60 мест категории «4 звезды».
9. Проект физкультурно-оздоровительной группы помещений гостиницы на 50 мест категории «3 звезды».
10. Проект культурно-досуговой группы помещений гостиницы на 50 мест категории «4 звезды».

#### **Повышенный уровень**

11. Проект группы хозяйственных и производственных помещений гостиницы категории «3 звезды».
12. Проект группы административных помещений мотеля на 50 мест категории «3 звезды».
13. Проект помещений бытового обслуживания и торговли в составе гостиницы на 50 мест категории «3 звезды».
14. Проект жилой зоны и номера повышенной комфортности (апартаменты) курортной гостиницы на 50 мест категории «4 звезды».
15. Проект компоновочного решения помещений кемпинга на 30 мест категории «2 звезды».
16. Проект компоновочного решения помещений мотеля на 20 мест категории «3 звезды».
17. Экспертиза проекта действующей гостиницы.
18. Проектирование и принципы размещения предприятий питания в составе крупных городов.
19. Требования к проектированию жилой зоны гостиниц и размещению гостиничных номеров.
20. Проектирование прилегающих территорий и внешнего вида гостиницы

### **8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры - в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются 3 вопроса. На подготовку к ответу на экзаменационный билет студенту отводится 30 минут.

**Текущая аттестация студентов** проводится преподавателем, ведущим лекционные и практические занятия по дисциплине. К практическому занятию студент должен подготовить ответы на вопросы, выполнить задания по теме занятия. Максимальное количество баллов студент получает, если он активно участвует в работе, владеет материалом, умеет логично и четко излагать мысли, творчески подходит к решению основных вопросов темы, показывает самостоятельность мышления.

Основанием для снижением оценки являются:

- слабое знание темы и основной терминологии;
- пассивность участия в групповой работе;
- отсутствие умения применить теоретические знания для решения практических задач.

**Для выполнения курсовой работы отводится не менее двух месяцев.**

При проверке задания оцениваются:

- умение изучать и обобщать литературные источники;
- умение собирать, анализировать и обрабатывать информацию;
- умение определять практические задачи;
- умение делать выводы и формулировать рекомендации;
- оформление работы.

При защите работы оцениваются:

- правильность и полнота ответов на поставленные вопросы;
- качество представленного иллюстративного материала;

- умение излагать суть своей работы;
- способность аргументировать и отстаивать собственную точку зрения, вести научную дискуссию, правильно реагировать на замечания.

Критерии оценивания результатов самостоятельной работы приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Анимационная деятельность в гостиничном сервисе/Animation activity in the hotel service».

#### 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем практических занятий, темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить следующие виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации:

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1.	Самостоятельное изучение литературы по темам № 1-18	1-2	1-2	1-3	1-3
2.	Подготовка к практическим занятиям по темам № 1-18	1-2	1-2	1-3	1-3
3.	Подготовка курсовой работы	1-2	1-2	1-3	1-3

#### 10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

##### 10.1. Рекомендуемая литература

###### 10.1.1. Перечень основной литературы:

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. – 432 с. (Бакалавриат). - Библиогр.: с. 190. - ISBN 978-5-4468-0139-8

2. Вакуленко, Р. Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р. Я. Вакуленко, Е. А. Кочурова. – Москва : Университетская книга ; Логос, 2020. – 320 с. — 978-5-8149-2422-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/78483.html>

###### 10.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Вотинцева, Н. А. Правовое обеспечение гостиничной деятельности : учебное пособие / Н. А. Вотинцева. – Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2020. – 299 с. 978-5-7782-2239-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44696.html>

2. Глазков, В. Н. Методы научных исследований в сфере туризма и гостиничного дела : учебное пособие для вузов / В. Н. Глазков. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 177 с. — 978-5-9718-0749-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40767.html>.

##### 10.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы:

1. Методические указания по выполнению практических (семинарских) работ по дисциплине «Проектирование в гостиничном бизнесе» для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

2. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Проектирование в гостиничном бизнесе» для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

3. Методические указания по выполнению курсовых работ по дисциплине «Проектирование в гостиничном бизнесе» для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

10.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины:

1. <https://e.lanbook.com/> - Электронно-библиотечная система Лань;

2. <http://biblioclub.ru/> - Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-

line»;

3. <http://www.iprbookshop.ru/> - Электронно-библиотечная система IPRbooks

**11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:**

*Информационные технологии:* не предусмотрено.

*Информационные справочные системы:* не предусмотрено.

*Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:*

1. Базовый пакет программ MicrosoftOffice 2010. Платная лицензия. Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013. Окончание поддержки (обновления)– 2020-10.

2. Операционная система: MicrosoftWindowsПрофессиональная 7. Платная лицензия. Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013. Окончание поддержки (обновления)– 2023-01.

**12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине:**

1) Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – 3 корпус, ауд. №325, аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, проектор, магнитно-маркерная доска, флипчарт. Учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, соответствующих рабочим программам дисциплин.

2) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических работ), для текущего контроля и промежуточной аттестации, для выполнения курсовых работ – 3 корпус, ауд. №333, аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, проектор, компьютеры персональные (12 шт.) магнитно-маркерная доска, флипчарт. Подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.