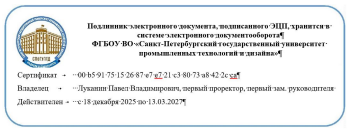
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна»
(СПбГУПТД)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ВШТЭ



Рабочая программа дисциплины

Б1.В.12 Проектирование гостиничной деятельности

Учебный план: ФГОС3++b430303-1_26-14.plx

Кафедра: 35 Рекламы и современных коммуникаций

Направление подготовки: (специальность) 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: (специализация) Гостиничный и ресторанный бизнес

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная

План учебного процесса

Семестр (курс для ЗАО)		Контактная работа обучающихся		Сам. работа	Контроль, час.	Трудоёмкость, ЗЕТ	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практ. занятия				
7	УП	17	34	92,75	0,25	4	Зачет, Курсовая работа
	РПД	17	34	92,75	0,25	4	
Итого	УП	17	34	92,75	0,25	4	
	РПД	17	34	92,75	0,25	4	

Санкт-Петербург
2026

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515

Составитель (и):

Кандидат экономических наук, заведующий кафедрой	Лосева Ольга Сергеевна
От кафедры составителя: Заведующий кафедрой рекламы и современных коммуникаций	Лосева О.С.
От выпускающей кафедры: Заведующий кафедрой	Лосева О.С.
Методический отдел:	Фахретдинова А. Р.

1 ВВЕДЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цель дисциплины: формирование способности разрабатывать концепции и бизнес-планы создания новых гостиничных предприятий или модернизации действующих на основе рыночного анализа и нормативных требований.

1.2 Задачи дисциплины:

1. Формировать экономические обоснования для открытия и развития средств размещения.
2. Разрабатывать концепцию гостиничного предприятия с учетом рыночной ситуации.
3. Определять оптимальную структуру номерного фонда и состав помещений.
4. Проектировать технологические процессы обслуживания гостей на всех этапах.
5. Выбирать оборудование и инвентарь для обеспечения бесперебойной работы служб.
6. Оценивать инвестиционную привлекательность и сроки окупаемости проектов.
7. Составлять технические задания для проектных и строительных организаций.
8. Анализировать риски при реализации проектов и разрабатывать способы их снижения.
9. Соблюдать требования строительных норм и правил безопасности при проектировании.
10. Управлять сроками, бюджетом и качеством работ на всех стадиях создания объекта.

1.3 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Предварительная подготовка предполагает создание основы для формирования компетенций, указанных в п. 2, при изучении дисциплин:

2 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ПК-2: Способен разрабатывать бизнес-процессы, регламенты и стандарты средств размещения и предприятий общественного питания на основе нормативных документов
Знать: нормативно-правовую базу, регламентирующую деятельность средств размещения и предприятий питания; структуру и типовые модели бизнес-процессов в гостиничном и ресторанном бизнесе; требования к разработке внутренних стандартов и регламентов.
Уметь: анализировать существующие бизнес-процессы гостиницы/ресторана и выявлять зоны для оптимизации; разрабатывать и документально оформлять регламенты и стандарты обслуживания под требования нормативных актов; адаптировать типовые процессы под специфику проектируемого объекта (тип, звездность, концепция).
Владеть: методами описания, моделирования и реинжиниринга бизнес-процессов; навыками составления пакетов внутренней нормативной документации; инструментами внедрения и контроля соблюдения разработанных регламентов в проектной деятельности.
ПК-3: Способен проектировать и реализовывать услуги (продукты) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Знать: методологию проектирования гостиничных услуг и продуктов, включая стандарты качества и жизненный цикл услуги; современные форматы и концепции гостиничных предприятий и ресторанных сервисов; требования к ресурсному, технологическому и кадровому обеспечению при создании новых услуг; нормативно-правовую базу, санитарные нормы и правила безопасности при реализации услуг в гостеприимстве и общепите.
Уметь: анализировать рынок и потребительские предпочтения для обоснования концепции новой гостиничной услуги или продукта; разрабатывать технологические карты, алгоритмы и регламенты предоставления услуг; проектировать комплексные сервисные пакеты с учетом целевой аудитории и сезонности; оценивать экономическую и операционную эффективность спроектированной услуги перед внедрением в деятельность гостиницы.
Владеть: инструментами бенчмаркинга и проектного анализа для разработки конкурентоспособных услуг гостеприимства; методами составления стандартов обслуживания и чек-листов для различных этапов предоставления услуги; навыками моделирования клиентского опыта при проектировании гостиничного и ресторанного продукта; способностью внедрять спроектированные услуги с последующим контролем качества и коррекцией на основе об-ратной связи.

ПК-4: Способен осуществлять бизнес-планирование по созданию новых и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Знать: методологию и этапы бизнес-планирования для объектов гостиничной индустрии; структуру и требования инвесторов к разделам бизнес-плана; ключевые бизнес-модели и форматы и критерии их выбора при проектировании; основные показатели эффективности гостиничного бизнеса и методы их прогнозирования.
Уметь: проводить анализ рынка и конкурентной среды для обоснования концепции проектируемого гостиничного предприятия; разрабатывать производственную и финансовую части бизнес-плана; обосновывать потребность в инвестициях, рассчитывать точку безубыточности для действующего отеля при его расширении или реконцепции; формировать дорожную карту реализации проекта с учётом этапов строительства/реновации, подбора команды и выхода на плановую загрузку.
Владеть: навыками составления бизнес-плана для нового гостиничного проекта с защитой перед условным инвестором; методами сценарного моделирования для оценки рисков при развитии существующей организации гостеприимства; инструментами финансового моделирования гостиничной деятельности с использованием MS Excel или специализированных ПО; навыками презентации бизнес-плана с акцентом на возврат на инвестиции и стратегию повышения стоимости гостиничного актива.
ПК-7: Способен применять различные методы исследований для анализа деятельности предприятий сферы гостеприимства, общественного питания и их подразделений
Знать: методологию и классификацию методов исследования, применимых к анализу операционной, финансовой и мар-кетинговой деятельности предприятий гостеприимства; инструментарий сбора первичных и вторичных данных о рынке гостиничных и ресторанных услуг алгоритм проектного анализа при разработке концепции нового гостиничного продукта или реконструкции под-разделений.
Уметь: выбирать и обосновывать методы исследования, адекватные целям и этапам проектирования гостиничной деятельности; проводить сбор и обработку данных о деятельности предприятий сферы гостеприимства с использованием современных аналитических и графических методов; интерпретировать результаты исследований для выявления «узких мест» и зон роста в работе подразделений отеля и ресторана при разработке проектных решений.
Владеть: методами сравнительного анализа бизнес-процессов пред-приятий гостеприимства с применением профессиональных методик; навыками диагностики эффективности работы структурных подразделений отеля при разработке проектов их оптимизации и реинжиниринга; методами визуализации и презентации результатов исследования для обоснования проектных изменений в гостиничной деятельности.
ПК-8: Способен принимать участие в разработке и внедрении инноваций при осуществлении профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания
Знать: современные технологические, управленческие и сервисные инновации в гостиничном и ресторанном бизнесе; методики анализа эффективности инновационных решений при проектировании гостиничных продуктов и услуг; этапы и инструменты внедрения инноваций.
Уметь: выявлять зоны для инновационных изменений в проектах гостиничной деятельности; разрабатывать обоснованные предложения по внедрению инноваций в операционные, маркетинговые и сервисные процессы отеля/ресторана; оценивать риски и ресурсы при интеграции инноваций в действующий или проектируемый гостиничный бизнес.
Владеть: навыками генерации и адаптации инновационных идей под специфику гостиничного/ресторанного проекта; методами пилотного тестирования и доработки инновационных решений в рамках проектирования сервисного опыта гостя; инструментарием для подготовки обоснований (бизнес-кейсов) внедрения инноваций руководству и команде проекта.

3 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование и содержание разделов, тем и учебных занятий	Семестр (курс для ЗАО)	Контактная работа		СР (часы)	Форма текущего контроля
		Лек. (часы)	Пр. (часы)		
Раздел 1. Основы формирования гостиничного проекта	7				С
Тема 1. Сущность и виды проектов в гостиничной сфере.		1	4	10	
Тема 2. Анализ рынка и выбор концепции предприятия.		1	4	10	
Тема 3. Нормативно-правовое обеспечение проектирования.		2	2	10	
Раздел 2. Пространственное, техническое и технологическое решение					Пр
Тема 4. Функциональное зонирование и планировка.		2	2	10	
Тема 5. Инженерное оснащение и материально-техническая база.		2	2	10	
Тема 6. Проектирование служб и технологических процессов.		4	4	10	
Раздел 3. Оценка эффективности и реализация проекта					О
Тема 7. Финансовое моделирование и расчет показателей.		2	4	10	
Тема 8. Управление рисками и качеством на этапе запуска.		2	4	10	
Тема 9. План маркетинга и разработка стратегии выхода на рынок.		1	8	12,75	
Итого в семестре (на курсе для ЗАО)		17	34	92,75	
Консультации и промежуточная аттестация (Зачет, Курсовая работа)		0,25			
Всего контактная работа и СР по дисциплине		51,25		92,75	

4 КУРСОВОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ

4.1 Цели и задачи курсовой работы (проекта): 1. Закрепить теоретические знания и применить их для разработки комплекта проектной документации на создание или реконструкцию средства размещения.

2. Сформировать практические навыки последовательного проектирования гостиничного предприятия от концепции до технологической схемы.

3. Научить увязывать архитектурно-планировочные решения с требованиями безопасности, санитарии и классификации.

4. Развить способность рассчитывать материально-техническое оснащение и штатное расписание для обеспечения непрерывного цикла приёма и обслуживания гостей.

5. Обеспечить понимание взаимосвязи проектных решений с последующими эксплуатационными расходами и доходностью.

6. Подготовить аргументированную защиту проекта с обоснованием выбора технологий, оборудования и организации потоков движения.

4.2 Тематика курсовой работы (проекта): "Разработка концепции и проектирование гостиничного предприятия"

4.3 Требования к выполнению и представлению результатов курсовой работы (проекта):

Требования:

1. Вместо точек в теме название любой выбранной вами гостиницы, любого региона.
2. Курсовая работа должна быть обязательно скреплена, в папке.
3. Нумерация страниц обязательна.
4. Работа должна содержать: титульный лист, содержание, введение, теоретическую часть, аналитическую часть, практическую часть, выводы или заключение.
5. Разделы работы должны содержать следующую информацию:

Структура пояснительной записки (объем 25-30 страниц):

Введение

Актуальность темы, цели и задачи проектирования, описание исходных данных для разработки.

Раздел 1. Разработка концепции гостиничного предприятия

1.1. Определение типа предприятия по назначению и местоположению.
1.2. Выбор класса обслуживания и определение перечня обязательных услуг.
1.3. Характеристика номерного фонда: структура, категории номеров, вместимость.
1.4. Обоснование архитектурно-стилистического решения и внутреннего пространства.

Раздел 2. Проектирование планировочной структуры

2.1. Ситуационный план участка и зонирование территории.
2.2. Объемно-планировочное решение здания (этажность, секции, блоки).
2.3. Проектирование входной группы и вестибюля.
2.4. Схема вертикальных и горизонтальных коммуникаций.

Раздел 3. Организация функциональных зон

3.1. Планировка номерного этажа с типовой секцией.
3.2. Состав помещений обслуживания гостей (предприятия питания, зоны отдыха, залы).
3.3. Состав служебно-бытовых и технических помещений.
3.4. Схема движения материальных и людских потоков.

Раздел 4. Оснащение и предметное наполнение

4.1. Характеристика инженерных систем (водоснабжение, вентиляция, электроснабжение).
4.2. Нормы оснащения номеров мебелью и оборудованием.
4.3. Оснащение общественных зон в соответствии с классом предприятия.

Раздел 5. Технико-экономические показатели проекта

5.1. Расчет площадей и строительного объема.
5.2. Показатели эффективности использования площадей.
5.3. Оценка инвестиционной привлекательности предложенной концепции.

Заключение

Выводы по реализуемости проекта, его конкурентным преимуществам и перспективам развития.

ГРАФИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ (обязательный минимум)

Ситуационный план участка с ориентацией по сторонам света и подъездными путями.
План типового этажа с экспликацией помещений.
План первого этажа с зонированием вестибюля и общественных зон.
Развертка фасада или перспективный эскиз внешнего вида здания.
Схема функциональных связей между блоками помещений.
Таблица номерного фонда с указанием площадей и категорий.

5 БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ

Использование балльно-рейтинговой системы не предусмотрено.

6. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ, СИСТЕМЫ И СРЕДСТВ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

6.1 Показатели оценивания

Код компетенции	Показатели оценивания результатов обучения
ПК-2	Способен разрабатывать и обосновывать концептуальные и операционные проектные решения для гостиничного предприятия, обеспечивая их экономическую и технологическую реализуемость с учетом требований качества и безопасности услуг.
ПК-3	Способен разрабатывать концепции гостиничных продуктов и планировать комплекс услуг с учётом потребительского спроса и ресурсных возможностей предприятия.
ПК-4	Способен разрабатывать концепцию гостиничного предприятия с планированием процессов и оценкой эффективности проектных решений.
ПК-7	Способен разработать концепцию гостиничного предприятия, спланировать операционные процессы, рассчитать ресурсное обеспечение, оценить экономическую эффективность и применить нормативные требования к проектированию.
ПК-8	Способен разработать концепцию гостиничного продукта, спланировать технологические процессы, составить проектно-сметную документацию и оценить экономическую эффективность проектных решений.

6.2 Система и критерии оценивания

Шкала оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	
	Устное собеседование	Письменная работа
5 (отлично)		Проект содержит полное технико-экономическое обоснование, разработана уникальная концепция с детальными планировочными решениями всех зон. Выполнены все технологические расчеты, учтены требования безопасности и доступности. Оформление строго по стандарту, защита проведена с глубокими ответами на все вопросы.
4 (хорошо)		Концепция и планировка проработаны достаточно, расчеты выполнены верно, но есть мелкие недочеты в обосновании выбора решений. Оформление с незначительными отступлениями от правил. На защите даны полные, но не всегда развернутые ответы.
3 (удовлетворительно)		Проект выполнен по типовому образцу, концепция неоригинальна, планировочные решения стандартные. Допущены ошибки в расчетах показателей загрузки и площадей. Оформление с нарушениями, защита поверхностная, ответы на дополнительные вопросы неуверенные.
2 (неудовлетворительно)		Основные разделы отсутствуют или скопированы без переработки. Технологическая схема не соответствует назначению объекта, расчеты содержат грубые арифметические ошибки. Оформление нечитаемое, на защите студент не ориентируется в содержании работы. Проект требует полной переделки.
Зачтено	Зачет ставится, если студент: Владеет понятиями: четко определяет цели, задачи и этапы проектирования средств размещения.	

	Ориентируется в типах: различает виды гостиниц и классифицирует номера согласно установленным требованиям. Знает нормативы: называет действующие правила предоставления услуг и требования к безопасности объекта. Обосновывает решения: объясняет выбор планировочных и функциональных решений для зон приема, проживания и питания. Приводит примеры: иллюстрирует теоретические положения практическими образцами из деятельности средств размещения. Отвечает логично: излагает материал последовательно, использует принятую в сфере терминологию.	
Не зачтено	Незачет ставится, если студент: Не знает основ: не может назвать этапы создания гостиничного предприятия или его структурные подразделения. Путает типы: ошибается в классификации номеров и видов услуг размещения. Игнорирует требования: не осведомлен о правилах пожарной безопасности и санитарных нормах для гостей. Не может объяснить: затрудняется в обосновании размещения функциональных зон и оборудования. Не приводит доводов: отвечает односложно, без опоры на реальные примеры работы гостиниц. Нарушает речь: допускает грубые смысловые ошибки, не использует профессиональную лексику или отказывается от ответа.	

6.3 Типовые контрольные задания и/или иные материалы, используемые для оценки результатов обучения

6.3.1 Типовые контрольные вопросы

№ п/п	Формулировки вопросов
Семестр 7	
1	Понятие и содержание проектирования в гостиничном деле.
2	Жизненный цикл гостиничного проекта.
3	Классификация гостиниц и требования к их типам.
4	Нормативные документы, регулирующие проектирование гостиниц.
5	Состав и содержание технико-экономического обоснования проекта.

6	Этапы разработки архитектурно-планировочного задания.
7	Принципы зонирования территории гостиничного предприятия.
8	Требования к участку для строительства гостиницы.
9	Состав и взаимосвязь функциональных зон гостиницы.
10	Проектирование приемно-вестибюльной группы помещений.
11	Требования к проектированию жилой части и номерного фонда.
12	Классификация и параметры номеров различных категорий.
13	Проектирование помещений общественного питания в гостинице.
14	Организация служебных и бытовых помещений для персонала.
15	Проектирование инженерных систем и коммуникаций.
16	Требования к организации санитарно-гигиенических помещений.
17	Обеспечение доступности для маломобильных групп гостей.
18	Требования пожарной безопасности при проектировании.
19	Экологические требования и энергоэффективность здания.
20	Содержание управленческой и стадийной документации проекта.
21	Этапы реализации проекта: от идеи до ввода в эксплуатацию.
22	Методы оценки эффективности проектных решений.
23	Риски при проектировании и способы их снижения.
24	Особенности проектирования реконструкции действующих гостиниц.
25	Современные требования к дизайну и оснащению гостиничных предприятий.

6.3.2 Типовые тестовые задания

1. Что является главной целью предпроектного анализа при создании гостиницы?
А) Выбор поставщиков мебели
Б) Определение рыночной ниши и вместимости
В) Расчёт заработной платы персонала
Г) Разработка фирменного стиля

Правильный ответ: Б

2. Какой документ регламентирует обязательные требования к безопасности и качеству услуг в гостиницах?
А) Устав предприятия
Б) Техническое задание на проектирование
В) Национальный стандарт
Г) Маркетинговый план

Правильный ответ: В

3. На какой стадии проектирования формируется объёмно-планировочное решение здания?
А) Эскизный проект
Б) Рабочая документация
В) Предпроектное предложение
Г) Авторский надзор

Правильный ответ: А

4. Какое соотношение площади номерного фонда и общественных помещений считается рациональным для большинства городских отелей?

А) 30% на номера, 70% на общественные зоны
Б) 50% на номера, 50% на общественные зоны
В) 70% на номера, 30% на общественные зоны
Г) 90% на номера, 10% на общественные зоны

Правильный ответ: В

5. Какой принцип зонирования подразумевает разделение путей движения гостей и персонала?

А) Функциональная дифференциация
Б) Принцип гибкости
В) Принцип масштабности
Г) Эргономический принцип

Правильный ответ: А

6. Что является основным критерием при проектировании систем вентиляции и кондиционирования в номерах?

А) Эстетика воздуховодов
Б) Бесшумность работы и регулировка температуры
В) Возможность монтажа в перегородках
Г) Стоимость оборудования

Правильный ответ: Б

7. Какой параметр наиболее важен при расчёте пропускной способности лифтового хозяйства?

А) Скорость движения кабины
Б) Дизайн кабин лифта
В) Количество этажей и прогнозируемый пассажиропоток
Г) Наличие зеркал и поручней

Правильный ответ: В

8. Какое помещение является обязательным в составе производственной группы для гостиницы высокой категории?

А) Комната отдыха водителей
Б) Цех стирки и глажения белья
В) Магазин цветов
Г) Спортивный зал

Правильный ответ: Б

9. На какой срок обычно разрабатывается бизнес-план на этапе проектирования гостиничного предприятия?

А) На 1 месяц
Б) На 3-5 лет
В) На 50 лет
Г) На срок строительства

Правильный ответ: Б

10. Что включает в себя понятие «инженерная подготовка территории» при проектировании отеля?

А) Озеленение и ландшафтный дизайн
Б) Прокладка сетей водо-, тепло- и электроснабжения
В) Установка рекламных щитов
Г) Организация парковки для автобусов

Правильный ответ: Б

11. Какой показатель характеризует эффективность использования площади здания гостиницы?

А) Стоимость номера за ночь
Б) Коэффициент загрузки номерного фонда
В) Площадь вестибюля на одного гостя
Г) Количество персонала на этаж

Правильный ответ: В

12. С какой целью в структуру проектируемой гостиницы закладываются трансформируемые

многофункциональные залы?

А) Для экономии электроэнергии

Б) Для сокращения расходов на уборку

В) Для быстрой смены конфигурации под разные мероприятия

Г) Для увеличения высоты потолков

Правильный ответ: В

13. Какие требования предъявляются к отделочным материалам в зонах повышенной влажности (душевые, бассейны)?

А) Низкая теплопроводность

Б) Высокая пористость и воздухопроницаемость

В) Влагостойкость и противоскользящее покрытие

Г) Натуральное происхождение

Правильный ответ: В

14. Что является исходными данными для расчета количества стояночных мест на прилегающей территории отеля?

А) Количество звёзд отеля

Б) Проектная вместимость номерного фонда и местный норматив

В) Пожелания управляющей компании

Г) Размер свободного участка земли

Правильный ответ: Б

15. Какой раздел проектной документации определяет последовательность действий при возникновении пожара?

А) Архитектурные решения

Б) Технологическая карта

В) План эвакуации и системы оповещения

Г) Смета на строительство

Правильный ответ: В

6.3.3 Типовые практико-ориентированные задания (задачи, кейсы)

Задание 1. Разработка концепции гостиничного предприятия

Разработайте концепцию гостиницы на заданное количество номеров в выбранном городе. Определите целевых гостей, класс гостиницы, перечень и площади основных помещений, набор и стоимость услуг. Результат оформите в виде пояснительной записки с обоснованием каждого решения.

Задание 2. Проектирование номерного фонда

Спроектируйте план этажа гостиницы с номерами разных категорий. Для каждой категории номера опишите состав помещений, площадь, меблировку и оснащение. Рассчитайте общее количество номеров и их соотношение по категориям. Выполните планировку в виде чертежа с экспликацией помещений.

Задание 3. Проектирование служб гостиницы

Разработайте организационную структуру гостиничного предприятия. Спроектируйте состав, размещение и оснащение службы приема и размещения, службы питания и хозяйственной службы. Составьте план взаимодействия служб и технологические схемы основных процессов.

Задание 4. Оценка экономической эффективности проекта

Выполните технико-экономическое обоснование проекта гостиницы. Рассчитайте сметную стоимость строительства или реконструкции, текущие расходы на содержание, планируемую выручку и срок окупаемости вложений. Результаты представьте в табличной форме с выводами о целесообразности реализации проекта.

Задание 5. Проектирование инновационного гостиничного продукта

Разработайте новый гостиничный продукт или услугу, не имеющую аналогов в регионе. Опишите его содержание, целевую аудиторию, необходимые ресурсы и ожидаемый эффект. Разработайте план продвижения продукта и оценку его востребованности.

6.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения

6.4.1 Условия допуска обучающегося к промежуточной аттестации и порядок ликвидации академической задолженности

Проведение промежуточной аттестации регламентировано локальным нормативным актом СПбГУПТД «Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся»

6.4.2 Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине

Устная	+	Письменная	+	Компьютерное тестирование		Иная	

6.4.3 Особенности проведения промежуточной аттестации по дисциплине

ЗАЧЕТ

Допуск: Студент допускается к зачету при выполнении всех требований рабочей программы (посещаемость, текущие работы).

Явка: Студент является в назначенное время.

Выбор задания: Студент устно отвечает на вопросы билета или по перечню, установленному преподавателем.

Подготовка: Предоставляется время на обдумывание (15–30 мин), разрешаются черновики.

Ответ: Студент устно излагает материал, преподаватель задает дополнительные вопросы для проверки глубины понимания.

Оценка: Выставляется «зачтено» (при полном, грамотном ответе) или «не зачтено» (при грубых ошибках, отказе отвечать).

Фиксация: Результат вносится в ведомость в день проведения зачета.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1 Учебная литература

Автор	Заглавие	Издательство	Год издания	Ссылка
7.1.1 Основная учебная литература				
Власов, В. Б., Нерозина, С. Ю.	Основы маркетинга	Воронеж: Воронежский государственный технический университет, ЭБС АСВ	2021	http://www.iprbookshop.ru/111482.html
Гришко, Н. И.	Менеджмент в туризме	Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО)	2020	http://www.iprbookshop.ru/100363.html
Удалова, И. Б., Удалова, Н. М., Машинская, Е. А.	Менеджмент в туристской индустрии	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2020	http://www.iprbookshop.ru/90236.html
Родионова, Н. С., Домбровская, Я. П., Дерканосова, А. А., Белокурова, Е. В.	Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий	2021	https://www.iprbookshop.ru/119656.html
Лисевич, А. В., Лунтова, Е. В.	Маркетинг в туристской индустрии	Москва: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа	2021	https://www.iprbookshop.ru/102272.html
7.1.2 Дополнительная учебная литература				
Гобарева Я.Л., Городецкая О.Ю., Золотарюк А.В.	Бизнес-аналитика средствами Excel	Москва: Вузовский учебник	2021	https://ibooks.ru/reading.php?short=1&productid=361193
Махов, С. Ю.	Аналитика и логика	Орел: Межрегиональная Академия безопасности и выживания (МАБИВ)	2019	http://www.iprbookshop.ru/95394.html
Дорофеева, Л. И.	Менеджмент	Москва: Ай Пи Ар Медиа	2021	http://www.iprbookshop.ru/110571.html

7.2 Перечень профессиональных баз данных и информационно-справочных систем

Справочная правовая система Консультант Плюс. Содержит нормативные правовые акты, регулирующие гостиничную деятельность, строительные нормы и правила, требования к проектированию зданий и помещений средств размещения.

Адрес: http://www.consultant.ru

Справочная правовая система Гарант. Предоставляет доступ к законодательству Российской Федерации, судебной практике, комментариям и разъяснениям по вопросам проектирования и эксплуатации гостиниц.

Адрес: https://www.garant.ru

Научная электронная библиотека. Содержит полнотекстовые научные статьи, диссертации, монографии и материалы конференций по проблемам проектирования гостиничной деятельности, управления гостиничным предприятием и организации гостиничного хозяйства.

Адрес: https://www.elibrary.ru

Электронная библиотечная система Book.ru. Включает электронные версии учебников и учебных пособий по дисциплине «Проектирование гостиничной деятельности», а также по смежным направлениям подготовки.

Адрес: http://www.book.ru

Образовательная платформа Юрайт. Предоставляет доступ к электронным учебным изданиям по проектированию гостиничной деятельности, организации гостиничного хозяйства и управлению гостиничным продуктом.

Адрес: https://urait.ru

Портал Российского союза туриндустрии. Содержит профессиональные базы данных, аналитические обзоры, статистическую информацию и новости гостиничного рынка Российской Федерации.

Адрес: https://rst.ru

Портал Welcomezone. Профессиональная база данных в сфере гостеприимства, содержащая информацию о гостиничных предприятиях, средствах размещения и туристской инфраструктуре.

Адрес: https://welcomezone.ru

Федеральный портал Российское образование. Предоставляет доступ к нормативным документам, образовательным стандартам, примерным программам и методическим материалам по направлению подготовки «Гостиничное дело».

7.3 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

MicrosoftWindows 8

MicrosoftOfficeProfessional 2013

7.4 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Аудитория	Оснащение
Лекционная аудитория	Мультимедийное оборудование, специализированная мебель, доска
Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование, специализированная мебель, доска