



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОП

(подпись) Овчаренко Н.П.
(Ф.И.О. рук. ОП)

« 18 » декабря 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Врио заведующий(ая) кафедрой
сервиса и туризма
(название кафедры)

(подпись) Овчаренко Н.П.
(Ф.И.О. зав. каф.)

« 18 » декабря 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Проектирование гостиничных предприятий
Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Форма подготовки очная

курс 4 семестр 8
лекции 18 час.
практические занятия 32 час.
лабораторные работы 00 час.
в том числе с использованием МАО лек. 0 /пр. 16 /лаб. 0 час.
всего часов аудиторной нагрузки 50 час.
в том числе с использованием МАО 16 час.
самостоятельная работа 94 час.
в том числе на подготовку к экзамену не предусмотрены
контрольные работы (количество) не предусмотрены
курсовая работа / курсовой проект не предусмотрены
зачет 8 семестр
экзамен не предусмотрен

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 8 июня 2017 г. № 515

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры сервиса и туризма
протокол № 4 от « 18 » декабря 2019г.

Врио заведующий(ая) кафедрой: канд. техн. наук., доцент Овчаренко Н.П.
Составите(ль)ли: канд. ист. наук, доцент Галенко Е.В.

Владивосток
2020

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

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

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

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

III. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

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

IV. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

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

1. Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель: усвоение студентами теоретических знаний, формирование умений и практических навыков в области проектирования гостиничных предприятий.

Задачи:

- изучение специфики и основных требований при проектировании гостиничных предприятий;
- изучение нормативной и производственно-технологической документации гостиничных предприятий;
- умение разработать схему объемно-планировочного решения объекта проектирования;
- умение разработать схему плана одного из этажей объекта проектирования;
- владение навыками применения инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств;
- владение навыками составления противопожарного паспорта предприятия.

Результаты теоретических знаний по дисциплине «Проектирование гостиничных предприятий» и практике соотнесены с установленными в ОПОП индикаторами достижения компетенций.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплине «Проектирование гостиничных предприятий» обеспечивает формирование у выпускника профессиональных компетенций, установленных ОПОП.

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
Тип задач профессиональной деятельности: <u>Проектная деятельность</u>				
Разработка и реализация проектов, направленных на развитие организаций сферы гостеприимства	Гостиницы и иные средства размещения, предприятия общественного	ПК-5 – способен разрабатывать и реализовывать проекты, направленные на	ПК-5.1 - владеть навыками проектирования гостиничных предприятий;	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети

	питания; Услуги организаций сферы гостеприимства	развитие и повышение конкурентоспособности и средств размещения и предприятий питания;	ПК-5.2- владеть навыками применения инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств размещения с целью реализации проектов направленные на развитие и повышение конкурентоспособности;	гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания Анализ отечественного и зарубежного опыта
			ПК-5.3 владеть навыками определения цели и задачи проекта, составления технико- экономического и объемно-планировочного обоснования проекта в сфере гостеприимства;	
Разработка и реализация проектов, направленных на развитие организаций сферы гостеприимства	Гостиницы и иные средства размещения, предприятия общественного питания; Услуги организаций сферы гостеприимства	ПК-6 - умеет находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи способствующие развитию гостиничного комплекса;	ПК-6.1 - владеть навыками оценивания новых рыночных возможностей в сфере гостеприимства; ПК-6.2- владеть навыками формулирования бизнес- идеи способствующей развитию гостиничного комплекса; ПК-6.3 - владеть навыками разработки концепции гостиничных комплексов.	33.007 Руководитель/упра вляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания Анализ отечественного и зарубежного опыта

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел 1. Проектирование гостиниц: особенности, требования и рекомендации при разработке проекта отелей. (10 час.)

Тема 1. Эволюционное изменение проектов гостиничных комплексов в зависимости от исторического времени и потребностей клиентов. (2час.)

Краткая характеристика формирования и исторического развития индустриальной базы гостиничных комплексов. Эволюционное изменение проектов гостиничных комплексов в зависимости от исторического времени и потребностей клиентов.

Тема 2. Концептуализация гостиничных комплексов. (2 час.)

Современное состояние и тенденции развития индустриальной базы гостиничных комплексов. Зарубежный и отечественный опыт проектирования гостиничной деятельности. Использование инновационных

технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств размещения.

Тема 3. Проектирование общественных зданий и сооружений: особенности, нормы и требования при разработке проекта. (2 часа)

Основные этапы проектирования, строительства и реконструкции. Проектно-сметная документация. Состав и содержание проекта. Организация проектирования. Техничко - экономическое обоснование проекта. Задание на проектирование. Типовое индивидуальное проектирование. Техническая политика в области проектирования и строительства предприятий отрасли. Состав и содержание проекта. Понятие проекта и проектной документации.

Тема 4-5. Документационное сопровождение проектной деятельности (4 час.)

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. Названия НТД, состав, структура и область применения. Роль НТД в создании новых, реконструкции действующих предприятий и их архитектурно-планировочных решений.

Раздел II. Требования к зданиям гостиничных предприятий (8час.)

Тема 1. Технические, экономические требования к зданиям и сооружениям гостиниц и иных средств размещения (2 час.)

Условия обеспечения функциональных требований для создания оптимальных условий жизнедеятельности. Санитарные требования, инсоляция, звукоизоляция, воздухообмен, температурно-влажностный режим. Требования к проектированию комплекса жилых помещений гостиничного предприятия. Требования к проектированию помещений общественного назначения, к служебным, хозяйственным и производственным помещениям гостиничного предприятия. Приемно-вестибюльные помещения. Предприятия питания. Помещения бытового обслуживания и торговли. Помещения культурно-досугового назначения. Помещения физкультурно-оздоровительного назначения. Служебные, хозяйственные и производственные помещения. Противопожарные требования. Санитарно - гигиенические и экологические требования к гостиницам.

Тема 2. Конструктивные элементы зданий гостиниц (2 час.)

Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения. Требования к проектированию жилой части гостиниц и иных средств размещения. Конструктивные элементы зданий гостиниц.

Требования к эксплуатации конструктивных элементов здания. Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений. Срок службы здания. Система планово-предупредительного ремонта. Конструктивные элементы зданий.

Тема 3. Объемно-планировочные решения зданий и сооружений гостиницы (2 час.)

Композиционные схемы, используемые при планировке зданий гостиниц: зальная, центричная, анфиладная, коридорная, секционная, смешанная композиции.

Тема 4. Проектирование инженерного оборудования и телекоммуникационных систем гостиниц (2 час.)

Техники безопасности при эксплуатации автоматизированных рабочих мест персонала службы приёма и размещения. Противопожарные требования. Санитарно - гигиенические и экологические требования к гостиницам.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА И САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Практические работы

(32 час., в том числе 18 час. с использованием методов активного обучения)

Практическая работа №1. Проектирования гостиничной деятельности (2 час.)

(с использованием метода активного обучения – дискуссия)

Перечень тем для дискуссии:

1. Проектная деятельность и управление проектами в гостиничной деятельности.
2. Деловая и инженерная составляющие проектов.
3. Алгоритм действий по выполнению этапов работ по подготовке и реализации проекта.
4. Состав и назначение проекта.
5. Этапы проектирования: предпроектный, проектный, послепроектный.
6. Содержание и задачи, решаемые на каждом этапе.
7. Принципы проектирования.
8. Зарубежный и отечественный опыт проектирования гостиничной деятельности.

Практическая работа №2-3. Определение мероприятий «Start Up» (4 час.)

Для решения поставленных задач, в практической работе необходимо рассмотреть и обосновать следующее:

Название предприятия :

Месторасположение:

Количество номеров (койко-место):

Название номеров (кол-во, стоимость):

Основные услуги (перечень, кол-во, стоимость):

Дополнительные услуги (перечень, кол-во, стоимость):

Сопутствующие услуги (перечень, кол-во, стоимость):

Миссия:

Концепция:

Алгоритм реализации выбранной стратегии и его обоснование:

Практическая работа № 3-4. Объемно-планировочное решение гостиничного комплекса» (4 час.)

План:

1 Начертить схему генерального плана гостиничного комплекса (работа в компьютерной программе визуализация объектов).

2. Написать в таблице объекты расположенные на генеральном плане гостиничного комплекса.

Практическая работа № 5. Календарное планирование (диаграмма Ганта) (2 час.)

План:

1. Построить диаграмму Ганта.

2. Написать задачи, сроки и предполагаемые работы.

Практическая работа №6. Нормативная база проектирования, строительства и эксплуатации материально-технической части гостиничного комплекса (2 час.)

1.Составить таблицу для определения требований, предъявляемых к зданиям гостиничного комплекса.

Практическая работа № 7-8. Дополнительные требования к зданиям и оборудованию гостиничных комплексов высотой 10 этажей и более, при установке и безопасной эксплуатации оборудования. (4час.)

(с использованием метода активного обучения – дискуссия) (4час.)

Темы для дискуссии:

1. Нормативные документы, регламентирующие дополнительные требования к зданиям и оборудованию гостиничных комплексов высотой 10 этажей и более, при установке и безопасной эксплуатации оборудования.

2. Службы ответственные за безопасную эксплуатацию оборудования.

3. Взаимодействие внутренних и внешних служб по установке и безопасной эксплуатации оборудования.

4. Дополнительные требования к лифтовому оборудованию.

5. Дополнительные требования к системе мусороудаления и пылеуборки.

6. Дополнительные требования к естественному освещению и инсоляции помещений.

Практическая работа № 9. Начертить схему плана одного из этажей гостиничного комплекса (2 час.)

План работы:

1. Начертить схему плана одного из этажей гостиничного комплекса.
2. Выделить функциональные зоны.

Практическая работа № 10-11. Техничко-экономическое обоснование проекта (4 час.)

(с использованием метода активного обучения – деловая игра) (4 час.)

План работы:

- Организация командной работы.
- Инструкция.
- Написать ключевые принципы проектирования архитектурно-планировочных решений
- Основные требования по зонированию и набору помещений гостиницы
- Архитектурно-планировочные решения гостевых этажей
- Техничко-экономическое обоснование проекта.
- Заполнение оценочного листа друг друга каждой командой
- Подведение итогов

Практическая работа №12-13. Проектирование системы мониторинга удовлетворенности гостей гостиничным продуктом(4 час.)

1. Определение групп потребителей по конкретным сегментам
2. Портрет потребителя услуг проектируемого предприятия
3. Разработка анкеты, проведение исследования предпочтений гостиничного продукта для конкретных групп потребителей(все действия студента отражаются в практической работе)
4. Содержание гостиничного продукта, стоимость, затраты, прибыль для всех групп потребителей

Практическая работа №14-15. Проектирование пакета гостиничных продуктов и услуг(4 час.)

1. Описать для потребителя пакет предлагаемых гостиничных услуг вашего предприятия (можно один)
2. Показать предлагаемые пакетные услуги на проектной схеме вашего предприятия
3. Обосновать и показать на схеме необходимость включенных в пакет основных, дополнительных и сопутствующих услуг

4. Рассмотреть программу мероприятий предусмотренных в пакете гостиничных услуг

5. Стоимость всего пакета и отдельных услуг

6. Показать несколько форм обратной связи с потребителем

Практическая работа №16. Выиграть тендер: проект отеля на луне по запросу потребителя.

Студентам предлагается рассмотреть кейс.

Основное задание командам: спроектировать отель по запросу конкретного клиента, который спонсирует весь проект. Презентовать проект и гостиничные продукты, выделив главные конкурентные преимущества по сравнению с конкурентами

Проект оценивается группой экспертов, которые сами разрабатывают критерии оценки.

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Проектирование гостиничных предприятий» включает в себя:

- план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;
- характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;
- требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
- критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1.	1-4 неделя учебных занятий	Самостоятельное изучение развитие норм, видов и типов гостиниц в России и других странах.	15 час.	Презентация на тему: «Нормы проектирования при индивидуальном подходе к форме и виду гостиницы»
2	5-8 неделя учебных занятий	Подготовка к участию в дискуссиях круглого стола	13 час.	Участие в работе круглого стола
3	9-13 неделя учебных занятий	Подготовка к участию в деловой игре	15 час.	Участие в деловой игре

4	14-17 неделя учебных занятий	Подготовка к участию в работе круглого стола	15 час.	Участие в работе круглого стола
5	18 неделя учебных занятий	Подготовка к зачету	36 час.	Защита проекта
ИТОГО			94	

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Проектирование гостиничных предприятий» предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов, решение кроссвордов, подготовку к выполнению и защите практических работ и промежуточной аттестации – зачету.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите практических работ и сдаче зачета студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

Рекомендации по работе с литературой

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

- при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;
- для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;
- чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);
- не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал;
- необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

Методические указания к выполнению реферата

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* – докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме.

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем товароведения;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно-практических конференциях, семинарах и конкурсах;
- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или выпускной квалификационной работы.

Основные требования к содержанию реферата

Реферат должен быть написан каждым студентом самостоятельно. Студент должен использовать только те литературные источники (научные статьи, монографии, пособия и т.д.), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Оглавление должно четко отражать основное содержание работы и обеспечивать последовательность изложения. Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения – начинать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы. Работа должна быть достаточно краткой, но раскрывающей все вопросы содержания и тему.

По своей структуре реферат должен иметь титульный лист, оглавление, введение (где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию), основной текст (где последовательно раскрывается избранная тема), заключение (где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста работы), список использованных источников (10-15 наименований). В список использованных источников вносятся не только источники, на которые студент ссылается при подготовке реферата, но и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Оформление реферата осуществляется в соответствии с Требованиями к оформлению письменных работ, выполняемых студентами и слушателями ДВФУ.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Реферат пишется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по реализуемой дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой и нормативными и техническими документами, логически мыслить, владеть профессиональной терминологией, грамотность оформления.

По результатам проверки реферата и его защиты студенту выставляется определенное количество баллов, которое учитывается при общей оценке промежуточной аттестации.

Критерии оценки реферата

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Тематика рефератов:

1. Развитие концепции управления проектами.
2. Состав управления проектами в гостиничной деятельности.
3. Участники проекта в гостиничной деятельности.
4. Управление персоналом проекта.
5. Характеристика основных принципов формирования гостиничного продукта
6. Особенности взаимодействия основных служб гостиницы при формировании гостиничного продукта.
7. Характеристика основных методов продвижения гостиничного продукта.
8. Особенности стимулирования сбыта гостиничных услуг.
9. Проектирование деятельности конкретной службы гостиницы.
10. Совершенствование деятельности конкретной службы гостиницы.
11. Разработка маркетинговой стратегии гостиничных предприятий.
12. Техничко-экономическое обоснование проекта гостиницы в конкретном регионе.
13. Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы.
14. Применение новых ресурсосберегающих технологий в эксплуатации инженерного оборудования и функционировании предметно-пространственной среды: система оповещения на фотоэлементах, система автоматического отключения света, оснащение ванной комнаты фотоэлементами
15. Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов
16. Способы энергосбережения в гостиницах, альтернативные источники электроснабжения гостиниц.

Вопросы для самоконтроля

Вопросы для самоконтроля предназначены для самопроверки студентом усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите практических работ и сдаче зачета. Для удобства пользования вопросы для самоконтроля разбиты по разделам и темам теоретической части курса дисциплины.

Тематика докладов, рефератов и презентаций:

1. Планирование и осуществление контроля за реализацией проекта в гостиничном бизнесе.
2. Методы проектирования гостиничной деятельности.
3. Виды и содержание проектных и предпроектных работ при проектировании гостиничных предприятий.

4. Цели и задачи технического перевооружения и реконструкции действующих гостиничных предприятий.

5. Техническая политика в области проектирования и строительства гостиничных предприятий.

6. Требования и принципы компоновки функциональных групп помещений гостиничного предприятия.

7. Принципы выполнения генерального плана.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Тема раздела №1, Проектирование гостиниц: особенности, требования и рекомендации.	ПК-6.1	- владеть навыками оценивания новых рыночных возможностей в сфере гостеприимства;	Практическая работа (ПР-1-2-3)	Тест (ПР-1), тестовые задания
		ПК-6.2	- владеть навыками формулирования бизнес-идеи способствующей развитию гостиничного комплекса;	Практическая работа (ПР-4-5-6)	Тест (ПР-1), тестовые задания
		ПК-6.3	- владеть навыками разработки концепции гостиничных комплексов.	Практическая работа (ПР-7-8-9)	Тест (ПР-1), тестовые задания
2	Тема раздела №2, Требования к зданиям гостиничных предприятий.	ПК-5.1	- владеть навыками проектирования гостиничных предприятий;	Практическая работа (ПР-10-11)	Тест (ПР-1), тестовые задания
		ПК-5.2	- владеть навыками применения инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств размещения с целью реализации проектов направленные на развитие и повышение конкурентоспособности;	Практическая работа (ПР-12-13-14)	Тест (ПР-1), тестовые задания
		ПК-5.3	владеть навыками определения цели и задачи проекта, составления технико-экономического и объемно-планировочного обоснования проекта в сфере гостеприимства;	Практическая работа (ПР-15-16)	Тест (ПР-1), тестовые задания

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Архитектурное проектирование общественных зданий и сооружений: учебное пособие для вузов / А. Л. Гельфонд. – Москва: Интеграл, 2013. – 278 с. – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:773269&theme=FEFU>

2. Менеджмент безопасности гостиничного предприятия: учебное пособие для вузов / В. Л. Кучеренко. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. – 157 с. – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:733024&theme=FEFU>

3. Развитие ресурсного потенциала гостиничного предприятия/ Ушаков Р. Н. – 2-е изд., стереотипное – М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 168 с. – (Научная мысль) (online) – Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog/product/553629>

4. Румянцева И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц [Электронный ресурс]: курс лекций/ Румянцева И.А. – Электрон. текстовые данные. – М.: Московская государственная академия водного транспорта, 2015. – 53 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/46812.html>.

5. Организация гостиничного дела: учебное пособие для вузов / Н. П. Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок. – Москва: Дашков и К°, 2018. – 203 с. – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:868010&theme=FEFU>

6. Тимофеева, Е.С. Проектирование гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.С. Тимофеева, С.А. Коломоец. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: , 2015. – 192 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90663>.

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

7. Адаптация инновационной стратегии компаний к изменениям внешней среды» / В.К. Проскурин. – М.: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 263 с. – (online) – Режим доступа:

<http://znanium.com/catalog/product/543884>

8. Бизнес-энциклопедия: Стандарты и качество отеля: Дополнение (апрель 2016) / [ред. А. Литвинова]. – Санкт-Петербург: Бонниер Бизнес Пресс, – 2016. – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:817557&theme=FEFU>

9. Бизнес-энциклопедия: Управление отелем: Дополнение (август 2016) / [ред. Т. Климова]. – Санкт-Петербург: Бонниер Бизнес Пресс, – 2016. – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:817550&theme=FEFU>

10. Гостиницы / А. П. Ольхова. – Москва: Стройиздат, 1983. – 174 с. – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:660605&theme=FEFU>

11. Гостиницы и рестораны старого Владивостока (страницы истории): учебное издание / [авт.-сост. : Н. Я. Мизь, Т. И. Елисеева] ; – Тихоокеанский государственный экономический университет. – Владивосток: Изд-во Тихоокеанского экономического университета, 2005. – 50 с. – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:342140&theme=FEFU>

12. Гостиничный бизнес. Как достичь безупречного сервиса / Екатерина Балашова. – Москва Санкт-Петербург: Вершина, 2005. 170 с. – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:240368&theme=FEFU>

13. Должностные инструкции гостиничного персонала : сборник / [ред. А. Литвинова] – СПб. : Бонниер Бизнес Пресс, 2010. – 490с. – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:358184&theme=FEFU>

14. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов : учебное пособие для вузов / Ю. Ф. Волков. Ростов-на-Дону : Феникс, 2004. 352 с. – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:340748&theme=FEFU>

15. Правовое обеспечение гостиничной деятельности : учеб. пособие / Н.А. Вотинцева. – М.: РИОР: ИНФРА-М, 2018. – 299 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/968935>

16. Мотели и кемпинги / В. И. Духовный ; Научно-исследовательский и проектный институт типового и экспериментального проектирования лечебно-оздоровительных и санаторно-курортных зданий. – Москва: Стройиздат, 1975. – 162 с. – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:329737&theme=FEFU>

17. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: , 2014. – 352 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90749>.

18. Отель: журнал гостиничного бизнеса и индустрии гостеприимства / Российская гостиничная ассоциация; гл. ред. Дмитрий Демидов. – Издатель: Вестмэн менеджмент. с 1997- 2016 гг.– Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:264041&theme=FEFU>

19. Реконструкция объектов градостроительного наследия: учебное пособие для вузов / Р. Г. Людмирская, И. В. Поцешковская. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2007. – 249 с.– Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:381616&theme=FEFU>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. Режим доступа: <http://libgost.ru/>
2. ГОСТ ЭКСПЕРТ: Единая база ГОСТов РФ. Режим доступа: <http://gostexpert.ru/>
3. Евразийский экономический союз: Правовой портал. Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант». Режим доступа: www.garant.ru
3. Справочная система «Кодекс». Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>
4. Программное обеспечение: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация дисциплины «Проектирование гостиничных предприятий» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции, практические работы, самостоятельную работу студентов, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Освоение курса дисциплины «Проектирование гостиничных предприятий» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех практических работ с обязательным предоставлением отчета о работе, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Проектирование гостиничных предприятий» является зачет, который проводится в виде тестирования.

В течение учебного 8 семестра обучающимся нужно:

- освоить теоретический материал (20 баллов);
- успешно выполнить аудиторные и контрольные задания (50 баллов);
- своевременно и успешно выполнить все виды самостоятельной работы (30 баллов).

Студент считается аттестованным по дисциплине «Проектирование гостиничных предприятий» при условии выполнения всех видов текущего

контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Критерии оценки по дисциплине «Проектирование гостиничных предприятий» для аттестации на экзамене следующие: 86-100 баллов – «отлично», 76-85 баллов – «хорошо», 61-75 баллов – «удовлетворительно», 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

Пересчет баллов по текущему контролю и самостоятельной работе производится по формуле:

$$P(n) = \sum_{i=1}^m \left[\frac{O_i}{O_i^{max}} \times \frac{k_i}{W} \right],$$

где: $W = \sum_{i=1}^n k_i^n$ для текущего рейтинга;

$W = \sum_{i=1}^m k_i^n$ для итогового рейтинга;

$P(n)$ – рейтинг студента;

m – общее количество контрольных мероприятий;

n – количество проведенных контрольных мероприятий;

O_i – балл, полученный студентом на i -ом контрольном мероприятии;

O_i^{max} – максимально возможный балл студента по i -му контрольному мероприятию;

k_i – весовой коэффициент i -го контрольного мероприятия;

k_i^n – весовой коэффициент i -го контрольного мероприятия, если оно является основным, или 0, если оно является дополнительным.

Рекомендации по планированию и организации времени, отведенного на изучение дисциплины

Оптимальным вариантом планирования и организации студентом времени, необходимого для изучения дисциплины, является равномерное распределение учебной нагрузки, т.е. систематическое ознакомление с теоретическим материалом на лекционных занятиях и закрепление полученных знаний при подготовке и выполнении практических работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы студентов.

Подготовку к выполнению практических работ необходимо проводить заранее, чтобы была возможность проконсультироваться с преподавателем по возникающим вопросам. В случае пропуска занятия, необходимо предоставить письменную разработку пропущенной практической работы.

Самостоятельную работу следует выполнять согласно графику и требованиям, предложенным преподавателем.

Алгоритм изучения дисциплины

Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все

виды учебной работы: лекции, самостоятельную проработку рекомендуемой основной и дополнительной литературы, отчеты по практическим работам, решение ситуационных задач и кроссвордов, ответы на вопросы для самоконтроля и другие задания, предусмотренные для самостоятельной работы студентов.

Основным промежуточным показателем успешности студента в процессе изучения дисциплины является его готовность к выполнению практических работ.

Приступая к подготовке к практическим работам, прежде всего, необходимо ознакомиться с планом занятия, изучить соответствующую литературу, нормативную и техническую документацию. По каждому вопросу практической работы студент должен определить и усвоить ключевые понятия и представления. В случае возникновения трудностей студент должен и может обратиться за консультацией к ведущему преподавателю.

Критерием готовности к практическим работам является умение студента ответить на все контрольные вопросы, рекомендованные преподавателем.

Знания, полученные студентами в процессе изучения дисциплины, должны закрепляться не повторением, а применением материала. Этой цели при изучении дисциплины «Проектирование гостиничных предприятий» служат активные формы и методы обучения, такие как метод ситуационного анализа, который дает возможность студенту освоить профессиональные компетенции и проявить их в условиях, имитирующих профессиональную деятельность.

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа студентов по данной дисциплине предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов, подготовку к выполнению и защите практических работ и промежуточной аттестации – зачету.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите практических работ и зачету студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

Рекомендации по использованию методов активного обучения

Для повышения эффективности образовательного процесса и формирования активной личности студента важную роль играет такой принцип обучения как познавательная активность студентов. Целью такого обучения является не только освоение знаний, умений, навыков, но и формирование основополагающих качеств личности, что обуславливает необходимость использования методов активного обучения, без которых невозможно формирование специалиста, способного решать профессиональные

задачи в современных рыночных условиях.

Для развития профессиональных навыков и личности студента в качестве методов активного обучения целесообразно использовать методы ситуационного обучения, представляющие собой описание деловой ситуации, которая реально возникала или возникает в процессе деятельности.

Реализация такого типа обучения по дисциплине «Проектирование гостиничных предприятий» осуществляется через использование ситуационных заданий, в частности ситуационных задач, которые можно определить как методы имитации принятия решений в различных ситуациях путем проигрывания вариантов по заданным условиям.

Ситуационные задачи предназначены для использования студентами конкретных приемов и концепций при их выполнении для того, чтобы получить достаточный уровень знаний и умений для принятия решений в аналогичных ситуациях на предприятиях, тем самым уменьшая разрыв между теоретическими знаниями и практическими умениями.

Решение ситуационных задач студентам предлагается в конце практических работ в завершении изучения определенной учебной темы, а знания, полученные на лекциях, должны стать основой для решения этих задач. Из этого следует, что студент должен владеть достаточным уровнем знания теоретического материала, уметь работать с действующей нормативной и технической документацией.

Студент должен уметь правильно интерпретировать ситуацию, т.е. правильно определять – какие факторы являются наиболее важными в данной ситуации и какое решение необходимо принять в соответствии с действующей нормативной и технической документацией.

Таким образом, решение ситуационных задач призвано вырабатывать следующие умения и навыки у студентов:

- работать с увеличивающимся и постоянно обновляющимся потоком информации в области проектирования гостиничных предприятий, связанного с изменяющейся рыночной ситуацией и применением законодательной базы;
- высказывать и отстаивать свою точку зрения четкой, уверенной и грамотной речью;
- вырабатывать собственное мнение на основе осмысления теоретических знаний и проведения экспериментальных исследований;
- самостоятельно принимать решения.

Технология выполнения ситуационных задач включает в себя организацию самостоятельной работы обучающихся с консультационной поддержкой преподавателя. На этапе ознакомления с задачей студент самостоятельно оценивает ситуацию, изложенную в тексте, исследует

теоретический материал, устанавливает ключевые факторы и проводит анализ проблем, изложенных в условии задачи. Затем составляет план действий и оценивает возможности его реализации. По окончании самостоятельного анализа студент должен ответить на вопросы, выполнить задания и составить письменный отчет по данному заданию.

Рекомендации по работе с литературой

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

- при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;
- для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;
- чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);
- не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал;
- необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

Рекомендации по подготовке к зачету

Подготовка к зачету и его результативность также требует у студентов умения оптимально организовывать свое время. Идеально, если студент ознакомился с основными положениями, определениями и понятиями курса в процессе аудиторного изучения дисциплины, тогда подготовка к зачету позволит систематизировать изученный материал и глубже его усвоить.

Подготовку к зачету лучше начинать с распределения предложенных контрольных вопросов по разделам и темам курса. Затем необходимо выяснить наличие теоретических источников (конспекта лекций, учебников, учебных пособий).

При изучении материала следует выделять основные положения, определения и понятия, можно их конспектировать. Выделение опорных положений даст возможность систематизировать представления по дисциплине и, соответственно, результативнее подготовиться к зачету.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Проектирование гостиничных предприятий» необходимо следующее:

– учебная аудитория, расположенная по адресу: 690922, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус G, каб. G241;

– учебная аудитория G241 для проведения занятий семинарского типа (практических занятий);

– учебная аудитория G241 для курсового проектирования (выполнения курсовых работ);

– учебная аудитория G241 для групповых и индивидуальных консультаций;

– учебная аудитория G241 для текущего контроля и промежуточной аттестации 25 посадочных мест, автоматизированное рабочее место преподавателя, переносная магнитно-маркерная доска, Wi-Fi Ноутбук Acer ExtensaE2511-30BO;

– экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line;

– проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi;

– подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex;

– подсистема видеокоммутации;

– подсистема аудиокоммутации и звукоусиления;

– акустическая система для потолочного монтажа SI ЗСТ LP Extron;

– цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron.

В читальных залах Научной библиотеки ДВФУ предусмотрены рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья, оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованные портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами, видеоувелечителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ДВФУ все здания оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной системы.

VIII. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Оценочные средства для промежуточного контроля

*Оценки уровня знаний обучающихся по дисциплине «Проектирование
гостиничных предприятий»*

Оцениваемая компетенция	Оцениваемый индикатор	№ теста	Вопрос: Что такое проект? (необходимо выбрать один правильный ответ)
ПК-5 – способен разрабатывать и реализовывать проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности средств размещения и предприятий питания;	ПК-5.1 - владеть навыками проектирования гостиничных предприятий;	1	<p>- проект – это совокупность мероприятий, направленных на достижение уникальной цели и ограниченных по ресурсам и времени</p> <p>- проект – это система целей, результатов, технической и организационной документации, материальных, финансовых, трудовых и иных ресурсов, а также управленческих решений и мероприятий по их выполнению</p> <p>- проект – это системный комплекс плановых (финансовых, технологических, организационных и пр.) документов, содержащих комплексно-системную модель действий, направленных на достижение оригинальной цели</p>
	ПК-5.3 владеть навыками определения цели и задачи проекта, составления технико-экономического и объемно-планировочного обоснования проекта в сфере гостеприимства;	2	<p>Вопрос: Что содержит технико-экономическое обоснование проекта? (необходимо выбрать один правильный ответ)</p> <p>- содержит только технические изыскания: анализ предполагаемого района строительства, исследование климатических и географических условий, техническую возможность строительства, источники снабжения</p> <p>- содержит только маркетинговые исследования: потенциал рынка, распределение сегментов (долей) рынка, анализ конкурентов, перспективные потребности населения в услугах общественного питания</p> <p>- содержит только расчеты площади здания, функциональных групп помещений, площади застройки, площади участка, показателей генерального плана</p> <p>- содержит технические и экономические расчеты: маркетинговые исследования, определение типа, режима работы, концепции, формата предприятия, схему технологического процесса, источники снабжения, технико-экономические показатели</p> <p>состоит из сметной стоимости строительства</p>
ПК-6 - умеет находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи способствующие развитию гостиничного комплекса;	ПК-6.2- владеть навыками формулирования бизнес-идеи способствующей развитию гостиничного комплекса;	3	<p>Вопрос: Что является первым шагом при проектировании гостиничного предприятия? (необходимо выбрать один правильный ответ)</p> <p>- появление и осознание идеи</p> <p>- формирование собственного замысла</p> <p>- оформление замысла в проект</p> <p>- составление бизнес-плана</p>

*Оценки уровня умений обучающихся по дисциплине «Проектирование
гостиничных предприятий»*

Оцениваемая компетенция	Оцениваемый индикатор	Вид кейса	Описание кейса	Критерии оценки правильности решения кейса
ПК-5 – способен разрабатывать и реализовывать проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности средств размещения и предприятий питания;	ПК-5.1 - владеть навыками проектирования гостиничных предприятий;	Кейс, проверяющий конкретное умение - разрабатывать проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности средств размещения и предприятий питания	Заказчик проекта, директор будущей гостиницы, настаивал на том чтобы его гостиница, расположенная в центре города очень сильно отличалась от других зданий рядом стоящих и даже была на два метра выдвинута вперед. Свои идеи он обосновывал конкурентным преимуществом перед другими гостиницами, расположенные рядом. Какие принципы и нормативные документы при проектировании и сооружении здания гостиницы нарушил директор? Какие конкурентные преимущества при проектировании здания гостиницы можно посоветовать директору не нарушая норм проектирования?	В решении данного кейса обязательно должны быть отражены три аспекта: - принципы проектирования; - нормы проектирования в центре города; - определение конкурентных позиций строящейся гостиницы по отношению к другим гостиницам (проведение исследования).
ПК-6 - умеет находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи способствующие развитию гостиничного комплекса;	ПК-6.1 - владеть навыками оценивания новых рыночных возможностей в сфере гостеприимства;	Кейс, проверяющий конкретное умение – оценить новые рыночные возможности в сфере гостеприимства.	Исследователи в области гостиничного хозяйства разработали технологию применения в гостиницах экологически чистых строительных материалов. В гостиницах везде будет расположена маркировка экологически чистых материалов, будет много плакатов, позволяющих более подробно ознакомиться гостям с новыми технологиями. Как повлияет данный тренд на привлечение потребителей?	В решении данного кейса обязательно должны быть отражены два аспекта: - организация обратной связи с потребителем (как они относятся к новым строительным технологиям, какие замечания и предложения) - провести оценку восприятия потребителем экологических предприятий гостиницы.

Оценочные средства для текущего контроля

*Вопросы для подготовки к зачету
по дисциплине «Проектирование гостиничных предприятий»*

1. Сформулируйте определение проекта.
2. Какие задачи решаются при разработке проекта?
3. Кто занимается разработкой проектов туристских и гостинично - ресторанных комплексов?
4. Какую роль при разработке проекта играет его технико - экономическое обоснование?
5. Сформулируйте определение проекта.
6. Какие задачи решаются при разработке проекта?
7. Кто занимается разработкой проектов туристских и гостинично - ресторанных комплексов?
8. Какую роль при разработке проекта играет его технико - экономическое обоснование?
9. Какую минимально-необходимую информацию должно содержать задание на проектирование гостиничного комплекса и предприятия общественного питания?
10. Какой проект называют типовым?
11. Какой проект называют индивидуальным?
12. Как расшифровать аббревиатуры: СНиП; МГСН; СанПиН?
13. Назовите нормативные документы, используемые при проектировании туристских и гостинично - ресторанных комплексов.
14. Перечислите общие требования к строительству новых и реконструкции действующих предприятий размещения и питания, которые регламентируют СНиП.
15. Какие гостиничные предприятия СНиП относит к универсальным; к специализированным; к приобъектным?
16. Какие требования предъявляют к проектированию земельного участка для размещения на нем гостиничного предприятия?
17. Какие стадии работы предусматривает проект строительства при открытии гостиниц?
18. Перечислите группы помещений, которые выделяют при проектировании в составе гостиниц.
19. Обоснуйте требования СНиП к проектированию жилой части здания гостиницы.
20. Почему при проектировании гостиниц необходимо исключить совмещение и пересечение хозяйственных и производственных маршрутов с маршрутами проживающих?
21. Какие группы помещений гостиничного предприятия разрешено размещать в подвалах и цокольных этажах?

22. Какие помещения гостиниц относят к помещениям общественного назначения и где они должны располагаться в составе предприятия?

23. Какие требования предъявляются к проектированию жилых номеров повышенной комфортности (апартаменты, президентские номера, номера «люкс») в гостиничных предприятиях класса 5*?

24. Объясните требования СНиП ориентировать размещение жилой зоны гостиницы на запад и восток?

25. Почему строительные нормы не допускают размещение помещений общественного назначения смежно с жилыми помещениями?

26. Назовите состав приемно - вестибюльной группы гостиничного предприятия и требования к их взаимному расположению.

27. Как рассчитывается потребность гостиницы в предприятия.

28. Какие ограничения регламентируют СНиП к размещению блока предприятий питания в составе гостиницы?

29. Какие ограничения регламентируют СНиП к размещению блока предприятий питания в составе гостиницы?

30. Почему помещения бытового обслуживания и торговли гостиницы традиционно размещают вблизи вестибюльной группы?

31. Где и когда в составе гостиничного предприятия размещают группу помещений культурно-досугового назначения?

32. Перечислите санитарно - гигиенические и экологические требования к проектированию жилых помещений гостиниц.

Критерии оценки:

– 100-85 баллов – если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области;

– 85-76 баллов – ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна – две неточности в ответе;

– 75-61 балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных

вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области;

– 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Тематика рефератов

по дисциплине «Проектирование гостиничных предприятий»

1. Планирование и осуществление контроля за реализацией проекта в гостиничном бизнесе.
2. Методы проектирования гостиничной деятельности.
3. Виды и содержание проектных и предпроектных работ при проектировании гостиничных предприятий.
4. Цели и задачи технического перевооружения и реконструкции действующих гостиничных предприятий.
5. В чем сущность комплексной системы обеспечения безопасности в гостиницах и из каких элементов она состоит?
4. Работа оборудования системы контроля доступа.
5. Техническая политика в области проектирования и строительства гостиничных предприятий.
6. Требования и принципы компоновки функциональных групп помещений гостиничного предприятия.
7. Принципы выполнения генерального плана
8. Выбор и обоснование участка под строительство гостиницы.
9. Особенности проектирования средств размещения в различных регионах.

Критерии оценки:

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических

и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины

Текущая аттестация студентов.

Текущая аттестация студентов по дисциплине «Проектирование гостиничных предприятий» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Проектирование гостиничных предприятий» проводится в форме контрольных мероприятий (собеседование, выполнение практических работ, написание рефератов) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

– учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);

– степень усвоения теоретических знаний (собеседование);

– уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (выполнение практических работ, решение ситуационных задач);

– результаты самостоятельной работы (написание рефератов, решение кроссвордов).

Промежуточная аттестация студентов.

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Проектирование гостиничных предприятий» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

По дисциплине «Проектирование гостиничных предприятий» предусмотрен зачет.

Краткая характеристика процедуры применения используемого оценочного средства.

В результате посещения лекций, практических занятий, семинаров и круглых столов студент последовательно осваивает материалы дисциплины и изучает ответы на вопросы к зачету, представленные в структурном элементе ФОС IV.1. В ходе промежуточной аттестации студент готовит индивидуальное творческое зачетное задание (индивидуальное творческое зачетное задание размещено в структурном элементе ФОС IV.2). Критерии оценки студента на зачете представлены в структурном элементе ФОС IV.3. Критерии оценки текущей аттестации – контрольная проверка знаний (практическая работа 1, практическая работа, групповое творческое задание) представлены в структурном элементе ФОС V.

Критерии выставления оценки студенту на зачете по дисциплине «Проектирование гостиничных предприятий»

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка зачета (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
86-100	«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
85-76	«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
75-61	«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при

		выполнении практических работ.
60-0	«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.