



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор института истории и культуры

*[Signature]*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.01.07 Проектирование гостиничных услуг**

**Направление подготовки:** 43.03.01 *Сервис*

**Направленность (профиль):** *Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе*

**Квалификация (степень):** *бакалавр*

**Форма обучения:** *очная*

**Институт:** истории и культуры

**Кафедра:** кафедра туризма и гостиничного дела

	очная форма	очно-заочная форма	заочная форма
Курс	III		
Семестр/триместр	5,6		
Лекции	44		
Лабораторные занятия	-		
Практические (семинарские) занятия	70		
в т. ч. практическая подготовка	4		
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет Зачет с оценкой – 0,5		
Контроль	-		
Иные формы работы	1		
Самостоятельная работа	136,5		

**Всего часов: 252**

**Трудоемкость: 7 зачетных единиц.**

Разработчик(и) рабочей программы:

*Старший преподаватель кафедры Т и ГД Карасева Г.Ю.*

## I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

### Цель изучения дисциплины:

- формирование навыков проектирования и разработки услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства.

### Задачи изучения дисциплины:

- 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 (СНиП).

**Место дисциплины в структуре ОПОП:** реализуется в рамках вариативной части (части, формируемой участниками образовательных отношений) блока Б1. Дисциплины (модули).

### Планируемые результаты обучения по дисциплине:

Код компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2	Знать: - способы проектирования решения конкретной задачи проекта, определения оптимальных способов ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	Знает: - способы проектирования решения конкретной задачи проекта в гостиничной и ресторанной деятельности
	Уметь: - формулировать совокупность взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели работы, обеспечивающих ее достижение; - качественно решать конкретные задачи (исследования, проекта, деятельности) за установленное время	Умеет: - формулировать совокупность взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели работы, решать конкретные задачи в гостиничной и ресторанной деятельности
	Владеть: - навыками определения ожидаемых результатов решения поставленных задач; - навыками публичного представления результатов решения задач исследования, проекта, деятельности	Владет: - навыками определения ожидаемых результатов решения поставленных задач; - навыками публичного представления результатов решения задач исследования, проекта, в гостиничной и ресторанной деятельности
ПКС-4	Знать: теоретические основы формирования внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы;	Знает: теоретические основы формирования внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации принципы внедрения и контроля

	принципы внедрения и контроля соблюдения стандартов в процессе обслуживания	соблюдения стандартов в процессе обслуживания на предприятиях гостиничного и ресторанного бизнеса
	Уметь: разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы; внедрять и контролировать соблюдения стандартов в процессе обслуживания.	Умеет: разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы; внедрять и контролировать соблюдения стандартов в процессе на предприятии обслуживания гостиничного и ресторанного бизнеса
	Владеть: навыками внедрения и контроля соблюдения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы	Владеет: навыками внедрения и контроля соблюдения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы
ПКС-5	Знать: основные хозяйственно-экономические показатели, принципы ценообразования, структуру затрат деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: основные хозяйственно-экономические показатели, принципы ценообразования, структуру затрат деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
	Уметь: - осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; - организовать оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	Умеет: - осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; - организовать оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
	Владеть: навыками выработки управленческих решений на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	Владеет: навыками выработки управленческих решений на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений
ПКС-6	Знать: требования системы классификации гостиниц и других средств размещения	Знает: требования системы классификации гостиниц и других средств размещения
	Уметь: - организовать работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и	Умеет: - организовать работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц;

	других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения; - разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещения	- разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещения
	Владеть: навыками обеспечения контроля за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения	Владеет: навыками обеспечения контроля за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения

## II. СОДЕРЖАНИЕ И ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

**с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу**

### Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего	Аудиторные занятия			Сам. раб.
			ЛК	ПЗ	ЛБ	
1.	Тема 1. Сущность классификации гостиничных предприятий	10	2	2	0	6
2.	Тема 2. Формирование гостиничного продукта	10	2	2	0	6
3.	Тема 3. Сущность ассортиментной политики	8	2	2	0	4
4.	Тема 4. Управление ассортиментом	8	2	2	0	4
5.	Тема 5. Виды рекламных стратегий	14	4	4	0	6
6.	Тема 6. Проектирование организационно-управленческой структуры	12	4	4	0	4
7.	Тема 7. Технологично-обслуживающий процесс	10	2	2	0	6
	<i>Форма отчетности зачет</i>	-	-	-	-	-
	<i>Итого 5 семестр</i>	<i>72</i>	<i>18</i>	<i>18</i>	<i>0</i>	<i>36</i>
1.	Тема 8. Характеристики типов гостиничных предприятий, учитываемых при проектировании	20	2	4	0	14
2.	Тема 9. Понятие о	20	2	4	0	14

	проекте и смете проектирования.					
3.	Тема 10. Исходные данные для проектирования, стадии разработки, согласование и утверждение	26	4	8	0	14
4.	Тема 11. Принципы размещения ГП.	20	2	4	0	14
5.	Тема 12. Расчетные показатели развития сети ГП и ресторана	26	4	8	0	14
6.	Тема 13. Проектирование гостиничной деятельности по обслуживанию гостей с ограниченными возможностями	26	4	8	0	14
7.	Тема 14. Проектирование отдельных помещений	40,5	8	16	0	16,5
	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>0,5</i>	-	-	-	-
	<i>Иные формы работы (КП)</i>	<i>1</i>	-	-	-	-
	<i>Итого за 6 семестр</i>	<i>180</i>	<i>26</i>	<i>52</i>	<i>0</i>	<i>100,5</i>
	<i>в т.ч. практическая подготовка</i>	<i>4</i>				
	<b>ИТОГО:</b>	<b>252</b>	<b>44</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>136,5</b>

**Очно-заочная форма обучения не реализуется**

**Заочная форма обучения не реализуется**

**III. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
Текущая аттестация проводится в форме контрольной работы.

**Типовой вариант контрольной работы**

**1. Проектирование гостиничных предприятий должно основываться на следующих основных принципах:**

- последовательность, вариантность, этапность процесса проектирования, соблюдение одних предпочтений над другими, возможность перспективного изменения предприятия;
- последовательность, вариантность, этапность процесса проектирования, возможность перспективного изменения предприятия;

в) последовательность, вариантность, этапность процесса проектирования, соблюдение одних предпочтений над другими.

**2. К помещениям общественной части относятся (несколько вариантов ответа):**

- а) приемно-вестибюльная группа;
- б) предприятия бытового обслуживания;
- в) общественного питания;
- г) номерной фонд.

**3. Площадь ресторана в гостинице рассчитывается следующим образом на одно место:**

- а) 1,8 кв.м
- б) 3,6 кв.м
- в) 2,0 кв.м
- г) 1,0 кв.м

**4. Установите соответствие:**

А. Практический метод обслуживания гостей с ограниченными возможностями	а) обеспечение возникновения сенсорных импульсов и контролировать их
Б. Сенсорная интеграция	б) создание условий для преодоления ограничения жизнедеятельности туристов с ограниченными физическими возможностями
В. Альтернативная коммуникация	в) современные коммуникационные технологии и правила этикета при общении с инклюзивными гостями

**5. Установите соответствие:**

А. Категория "джуниор сьют"	а) 1-комнатный номер в гостинице общей площадью не менее 25 кв.м, рассчитанный на проживание одного/двух человек с мини-кухней (панель электроплиты/микроволновая печь, вытяжка, чайник, посудомойка/раковина для мытья посуды, комплект посуды, холодильник/мини-холодильник)
Б. Категория "студия"	б) номер в гостинице общей площадью не менее 75 кв.м, состоящий из 3 и более жилых комнат (гостиной/столовой, кабинета и спальни) с 2-спальной кроватью размером 200 х 200 см и дополнительным гостевым туалетом
В. Категория "сьют"	в) номер в гостинице общей площадью не менее 40 кв.м, состоящий из 2 и более комнат (гостиной/столовой/и спальни), с 2-спальной кроватью размером 200 х 200 см, с мини-кухней (панель электроплиты/микроволновая печь, вытяжка, чайник, посудомойка/раковина для мытья посуды,

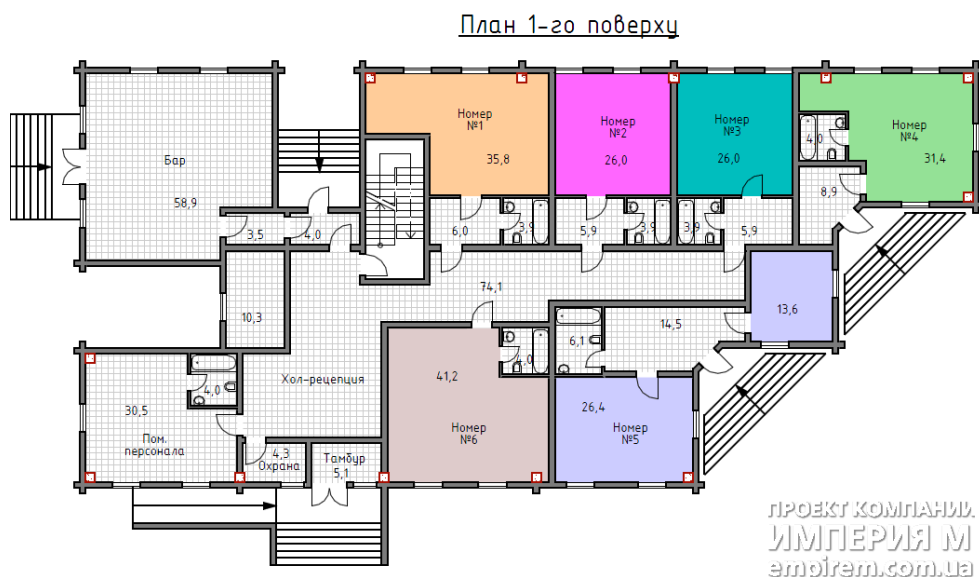
	комплект посуды, холодильник/мини-холодильник)
Г. Категория "апартамент"	г) 1-комнатный номер в гостинице общей площадью не менее 25 кв.м, рассчитанный на проживание одного/двух человек с планировкой, позволяющей использовать часть помещения в качестве гостиной/столовой/кабинет

**6. Какими нормативными документами регламентируется уровень шума в гостиницах:**

- а) ФЗ;
- б) ГК;
- в) СанПиН;
- г) СнП.

**7. Установите соответствие:**

А. Приемы планировок зданий: зальная	а) 
Б. Приемы планировок зданий: центрическая	б) 
В. Приемы планировок зданий: анфиладная	в) 
Г. Приемы планировок зданий: коридорная	г) 
Д. Приемы планировок зданий: секционная	д) 



**Рис. 1**

**8. Дать описание гостиничного предприятия, представленного на рис.1.**

**9. Установите соответствие:**

А. Первая категория (стандарт)	а) номер в гостинице, состоящий из 1 жилой комнаты с одной/двумя кроватями, с полным санузлом (ванна/душ, умывальник, унитаз), рассчитанный на проживание одного/двух челове
Б. Вторая категория	б) номер в гостинице, состоящий из 1 жилой комнаты с одной/двумя кроватями, с неполным санузлом (умывальник, унитаз либо 1 полный санузел в блоке из 2-3 номеров), рассчитанный на проживание одного/двух человек
В. Третья категория	в) номер в гостинице, состоящий из 1 жилой комнаты с количеством кроватей по числу проживающих, с неполным санузлом (умывальник, унитаз либо 1 полный санузел в блоке из 2-3 номеров), рассчитанный на проживание нескольких человек, с площадью из расчета на одного проживающего 6 кв.м в гостиницах круглогодичного функционирования, 4,5 кв.м - в гостиницах сезонного функционирования

**10. Проанализируйте структуру гостиничного продукта гостиницы «Елец»**

Ядро гостиничного продукта	Первый контур	Второй контур
1.	1.	1.
2.	2.	2.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачета и зачета с оценкой, КП с использованием следующих оценочных материалов:

**Вопросы к зачету  
(5 семестр, очная форма обучения)**

1. Понятие гостиничного продукта
2. Основные типы гостиничных предприятий
3. Классификация гостиниц и аналогичных средств размещения
4. Процесс формирования гостиничного продукта
5. Цель, задачи, основные принципы проектирования.
6. Исходные данные для проектирования, стадии разработки, согласование и утверждение проектов.
7. Строительные нормы и правила (СНиП) проектирования предприятий общественного питания.
8. Принципы классификации предприятий гостиничных предприятий
9. Состав функциональных групп помещений гостиничных предприятий.
10. Характеристики типов предприятий общественного питания, учитываемые при проектировании.
11. Принципы размещения и расчетные показатели развития сети предприятий общественного питания.

**Вопросы к зачету с оценкой  
(6 семестр, очная форма обучения)**

1. Цель, задачи, последовательность выполнения технологических расчетов.
2. Определение мощности и производственной программы предприятий общественного питания.
3. Управление проектом. Стоимостные показатели проекта.
4. Расчет численности производственных работников.
5. Технологический расчет оборудования.
6. Расчет площадей помещений.
7. Общие положения разработки технологических проектных решений.
8. Планировочные решения функциональных групп помещений
9. Согласование и утверждение проектной документации
10. Конструктивные решения проектирования вспомогательных помещений
11. Принципы размещения оборудования и мебели на гостиничных предприятиях.
12. Понятие об интерьере, его элементы, общие требования к проектированию.
13. Предметно-пространственная организация интерьера.
14. Внутренняя отделка и цветовое решение помещений.
15. Световое решение, акустическое благоустройство и микроклимат помещений.
16. Особенности проектирования гостиничного продукта для лиц с ОВЗ.

**Примерные темы курсового проекта  
(6 семестр, очная форма обучения)**

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 гостиничного предприятий.
12. Техничко-экономическое обоснование проекта гостиницы в конкретном регионе.
13. Проектирование рекламной кампании конкретного гостиничного предприятия.
14. Персонификация гостиничных услуг и ее роль в повышении эффективности деятельности гостиничного предприятия.
15. Проектирование программ лояльности персонала.
16. Организацию функциональных процессов в гостиницах и иных средствах размещения.
17. Формирование и продвижение гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей.
18. Планирование и осуществление контроля за реализацией проекта в гостиничном бизнесе.
19. Методы проектирования гостиничной деятельности.
20. Виды и содержание проектных и предпроектных работ при проектировании гостиничных предприятий.
21. Цели и задачи технического перевооружения и реконструкции действующих гостиничных предприятий.
22. Техническая политика в области проектирования и строительства гостиничных предприятий.
23. Требования и принципы компоновки функциональных групп помещений гостиничного предприятия.
24. Принципы выполнения генерального плана.
25. Выбор и обоснование участка под строительство гостиницы.
26. Особенности проектирования средств размещения в различных регионах.

#### **IV. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

##### **4.1. Основная литература**

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 413 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11619-9. —

Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476098> (дата обращения: 01.09.2021).

2. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов: учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487545> (дата обращения: 01.09.2021).

#### **4.2. Дополнительная литература**

1. Скобкин, С. С. Экономика организации в гостиничном сервисе : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 373 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09811-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475149> (дата обращения: 01.09.2021).

### **V. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>№ пп</b>	<b>Ссылка на информационный ресурс</b>	<b>Наименование разработки в электронной форме</b>	<b>Доступность</b>
1.	<a href="http://www.tophotels.ru">http://www.tophotels.ru</a>	TopHotels (ведущий сайт об отелях на русском языке)	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
2.	<a href="http://www.all-hotels.ru">http://www.all-hotels.ru</a>	Все отели России	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
3.	<a href="http://www.booking.com">http://www.booking.com</a>	Booking.com	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
4.	<a href="http://www.new-hotel.ru">http://www.new-hotel.ru</a>	New Hotel. Индустрия гостеприимства	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет

## **VI. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ**

1.	<a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a>	Электронно-библиотечная система (ЭБС) Университетская библиотека онлайн	Регистрация через любой университетский компьютер. В дальнейшем предоставляется неограниченный индивидуальный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
2.	<a href="http://www.garant.ru">www.garant.ru</a>	Информационно-правовой портал	Свободный доступ
3.	<a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>	Российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования	Свободный доступ
4.	<a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a>	Российская компьютерная справочно-правовая система	Свободный доступ

## **VII. ЛИЦЕНЗИОННОЕ И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОЕ ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

При реализации учебной дисциплины применяется следующее лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

- Microsoft Windows;
- Microsoft Office;
- LibreOffice и др.

## **VIII. ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Учебные занятия проводятся в аудиториях, укомплектованных специализированной мебелью, в том числе стационарными или переносными техническими средствами обучения (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Самостоятельная работа проводится в кабинетах, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.