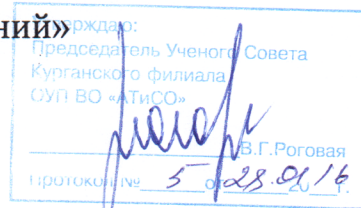


Образовательное учреждение профсоюзов
высшего образования
«Академия труда и социальных отношений»
Курганский филиал

Кафедра экономики и управления



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Проектирование гостиничной деятельности

Направление подготовки : 43.03.03 «Гостиничное дело»

Профиль «Ресторанная деятельность»

Форма обучения: очная (очная, заочная.)

Цикл дисциплин: Б1.Б.12. (ГСЭ, МиЕН, ОП, и т.д.)

Трудоемкость дисциплины (з.е./ ч.) 4/144

Вид учебной работы	Часы	Семестры							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1	2	3	4	5	6	7	8
Аудиторные занятия (всего), в том числе:	54					54			
Лекции	20					20			
Лабораторные работы									
Практические занятия: Из них: текущий контроль (тестирование, коллоквиум) (ТК)	34					34			
% интерактивных форм обучения от аудиторных занятий по дисциплине									
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	54					54			
Курсовая работа: (КР)									
Курсовой проект: (КП)									
Контрольная работа									
Вид промежуточной аттестации (экзамен):	36 ЭКЗ					36 ЭКЗ			
Общая трудоемкость дисциплины зач. ед.	144/ 4					144/ 4			

СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗМЕНЕНИЯХ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Рабочая программа утверждена на 2015 / 2016 учебный год со следующими изменениями:

Программа переработана
в связи с приложением ФРОС ВО
43.03.03 "Восточное дело"

Протокол заседания кафедры № 6 от « 11 » февраля 2016г.
Заведующий кафедрой

Дудник АВ / Дудник

Рабочая программа утверждена на 2016 / 2017 учебный год со следующими изменениями:

Программа пересмотрена и утверждена на
2016-2017 уч. год в связи с изменением
списка рекомендуемой литературы

Протокол заседания кафедры № 1 от « 30 » августа 2016г.
Заведующий кафедрой

Дудник АВ / Дудник

Рабочая программа утверждена на 20__ / 20__ учебный год со следующими изменениями:

Протокол заседания кафедры № _____ от « _____ » _____ 20__ г.
Заведующий кафедрой

/ _____ /

Рабочая программа составлена:

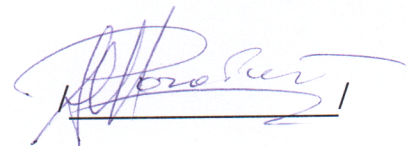
Рабочая программа составлена:

- с учётом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»;

- на основании учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению, профилю «Ресторанная деятельность»

Рабочую программу разработал:

Роговой Алексей Игоревич, доцент кафедры



Программа утверждена на заседании кафедры

экономики и управления

Протокол № 6 « 11 » февраля 2016 г.

Заведующий кафедрой



/Дудник А.В. /

1 Место дисциплины в структуре ООП ВО:

Дисциплина «Проектирование гостиничной деятельности» относится к базовой части подготовки бакалавров по направлению «Гостиничное дело», профилю «Ресторанная деятельность».

Требования к входным знаниям, умениям и компетенциям формируются изучением следующих дисциплин:

- Информационное обеспечение профессиональной деятельности;
- Поиск и обработка информации средствами офисных приложений;
- Технологии гостиничной деятельности;
- Организация гостиничного дела;
- Гостиничный менеджмент;
- Маркетинг гостиничного предприятия;
- Деятельность службы приема и размещения;
- Деятельность административно-хозяйственной службы;
- Деятельность коммерческой службы;
- Деятельность инженерной службы;
- Организация питания в гостинице;
- Рекламная деятельность;
- Фирменный стиль гостиничного предприятия.

2 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» - подготовить специалиста, обладающего знаниями об основных принципах проектирования гостиничной деятельности с целью применения полученных знаний в профессиональной деятельности. освоением теоретических основ проектирования гостиничной деятельности, , организацией работы по проектированию гостиничных предприятий и других средств размещения.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с организацией работ по проектированию функциональных технологических процессов гостиниц и других средств размещения; проектированием инновационного гостиничного продукта; архитектурно-планировочными решениями и предметно-пространственной среды гостиничных предприятий.

- изучить теоретические основы проектирования гостиничной деятельности;
- ознакомиться с особенностями проектирования гостиничной деятельности, основными этапами проектирования гостиничных продуктов и услуг;
- изучить общие положения и принципы проектирования гостиничных предприятий и других средств размещения, стадии проектирования, состав проекта;
- научиться выбирать оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности, соответствующие запросам потребителей;
- сформировать навыки разработки проекта организации служб гостиницы;
- овладеть методами анализа деятельности служб гостиничного предприятия и разрабатывать предложения по совершенствованию их деятельности;
- ознакомиться с объемно-планировочными решениями, композиционными схемами гостиниц и других средств размещения;
- изучить классификацию, характеристики и требования к эксплуатации конструктивных элементов зданий и сооружений гостиниц и других средств размещения;
- овладеть навыками планирования отдельных помещений и групп помещений средств размещения;

- освоить методы анализа планировочных решений гостиниц и других средств размещения на их соответствие нормам и правилам;
- научить выбирать наиболее рациональные схемы гостиничных предприятий, взаимосвязи помещений, технологических потоков.

3 Требования к результатам освоения дисциплины:

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ПК-12 - готовность к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования

ПК-13 - готовность самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;

ПК-14 - готовность к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности.

4 Образовательные результаты освоения дисциплины, соответствующие определенным компетенциям

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

знать:

- общие положения проектирования гостиничных предприятий, стадии проектирования, состав проекта;
- основные этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг;
- оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности, соответствующие запросам потребителей;
- организацию проектирования деятельности служб гостиницы;
- современные требования по формированию и реализации инновационных гостиничных продуктов;
- объемно-планировочные решения, композиционные схемы гостиниц и других средств размещения;
- классификацию, характеристики и требования к эксплуатации конструктивных элементов зданий и сооружений гостиниц и других средств размещения;
- функциональные, противопожарные, санитарные требования нормативных документов к проектированию участка застройки, созданию (модернизации) инфраструктуры, зданиям и сооружениям, организации внутреннего пространства и технологическим потокам гостиниц
- требования нормативных документов к объемно-планировочным решениям гостиниц и других средств размещения;

уметь:

- собирать, анализировать и обобщать зарубежный и отечественный опыт гостиничной деятельности;
- использовать нормативно-техническую базу для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта;
- планировать и осуществлять контроль за реализацией проекта, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения
- выбирать оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности, соответствующие запросам потребителей;
- самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в

соответствии с требованиями потребителя

- выбирать наиболее рациональные схемы гостиничных предприятий, взаимосвязи помещений, технологических потоков;
- применять современные технологии и методы проектирования;
- разрабатывать проекты организации служб гостиницы;
- организовывать и выполнять проекты в гостиничной деятельности

владеть:

- современными методами проектирования гостиничной деятельности;
- навыками разработки технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию гостиничного предприятия;
- навыками сбора, анализа и обобщения зарубежного и отечественного опыта гостиничной деятельности;
- навыками разработки проекта организации служб гостиницы;
- методами анализа деятельности служб гостиничного предприятия и разработки предложений по совершенствованию их деятельности;
- навыками планирования отдельных помещений, групп помещений, объемно-планировочных решений гостиниц и иных средств размещения.
- навыками организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности

1) знать:

Индекс компетенции (ОК, ПК)	Образовательный результат (указываются формируемые образовательные результаты в рамках соответствующих компетенций)
ПК-12	Знать теоретические основы проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения, современные технологии и методы проектирования
ПК-13	Знать методы самостоятельного поиска и использования источников информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя
ПК-14	Знать принципы организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности

2) уметь:

Индекс компетенции (ОК, ПК)	Образовательный результат (указываются формируемые образовательные результаты в рамках соответствующих компетенций)
ПК-12	Уметь применять современные технологии и методы проектирования
ПК-13	Уметь самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя
ПК-14	Уметь организовывать и выполнять проекты в гостиничной деятельности

3) владеть:

Индекс компетенции (ОК, ПК)	Образовательный результат (указывается формируемые образовательные результаты в рамках соответствующих компетенций)
ПК-12	Владеть навыками применения современных технологий и методов проектирования
ПК-13	Владеть поиска и использования источников информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя
ПК-14	Владеть навыками организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности

5 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины и формируемых в них профессиональных и общекультурных компетенций

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Количество часов	Компетенции										общее количество компетенций			
			общекультурные					профессиональные								
											ПК-12	ПК-13	ПК-14			
P1	Раздел 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности										0,5	0,5				1
P2	Раздел 2. Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности										0,5	0,5				1
P3	Раздел 3. Проект гостиничного предприятия. Организация проектирования гостиничной деятельности										0,5	0,5	1			2
	Итого:	144														4

6 Тематическое планирование

6.1 Распределение учебных занятий по разделам

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Количество часов по видам учебных занятий			
		лекции	практические занятия	самостоятельная работа	
P1	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	5	5		10
P1.1	Введение. Общие положения проектирования	1	1		2
P1.2	Инициация и обоснование проектной деятельности.	1	1		2
P1.3	Основные понятия и определения управления проектами	1	1		2

P1.4	Планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения	1	1	2
P1.5	Цели и задачи проектирования гостиничного продукта	1	1	2
P2	Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности	5	12	14
P2.1	Проектирование функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования	2	4	5
P2.2	Современные требования по формированию и реализации инновационных гостиничных продуктов	1	4	4
P2.3	Оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения.	2	4	5
P3	Проект гостиничного предприятия. Организация проектирования гостиничной деятельности	10	15	30
P3.1	Состав и содержание проекта гостиничного предприятия	2	2	6
P3.2	Документационное сопровождение проектной деятельности	2	4	6
P3.3	Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов.	2	3	6
P3.4	Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия.	2	3	6
P3.5	Конструктивные элементы зданий гостиниц.	2	3	6
	Подготовка к экзамену			36
	Итого:	20	34	90

6.2 Содержание лекционных занятий

Раздел 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности

Раздел 1. Тема 1. Введение. Общие положения проектирования. Основы проектной деятельности и управления проектами в гостиничной деятельности. Деловая и инженерная составляющие проектов.

Раздел 1. Тема 2. Инициация и обоснование проектной деятельности. Понятие ТЭО и бизнес-плана. Организационно-технологическое проектирование.

Раздел 1. Тема 3. Основные понятия и определения управления проектами: классификация проектов, базовые элементы управления проектом; жизненный цикл проекта; основные этапы выполнения проекта; окружающая среда проекта; участники проекта.

Раздел 1. Тема 4. Планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения. Формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения.

Раздел 1. Тема 5. Цели и задачи проектирования гостиничного продукта. Этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг. Проектирование инновационного гостиничного продукта.

Раздел 2. Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности

Раздел 2. Тема 6. Проектирование функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования.

Раздел 2. Тема 7. Современные требования по формированию и реализации инновационных гостиничных продуктов.

Раздел 2. Тема 8. Оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения.

Раздел 3. Проект гостиничного предприятия. Организация проектирования гостиничной деятельности

Раздел 3. Тема 9. Состав и содержание проекта гостиничного предприятия. Техническая политика в области проектирования и строительства предприятий отрасли. Задачи проектирования. Состав и содержание проекта. Понятие проекта и проектной документации.

Раздел 3. Тема 10. Документационное сопровождение проектной деятельности
Виды проектов. Принципы проектирования. Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов. Генеральный план

Раздел 3. Тема 11. Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов. Технические, экономические требования к зданиям и сооружениям гостиниц и иных средств размещения

Раздел 1. Тема 12. Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц и иных средств размещения.

Раздел 1. Тема 13. Конструктивные элементы зданий гостиниц.
Объёмно-планировочные решения зданий и сооружений гостиницы.

6.3 Содержание практических занятий

Раздел 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности

Раздел 1. Тема 1. Введение. Общие положения проектирования. Основы проектной деятельности и управления проектами в гостиничной деятельности. Деловая и инженерная составляющие проектов.

Раздел 1. Тема 2. Инициация и обоснование проектной деятельности. Понятие ТЭО и бизнес-плана. Организационно-технологическое проектирование.

Раздел 1. Тема 3. Основные понятия и определения управления проектами: Классификация проектов, базовые элементы управления проектом; жизненный цикл проекта; основные этапы выполнения проекта; окружающая среда проекта; участники проекта.

Раздел 1. Тема 4. Планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения. Формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения.

Раздел 1. Тема 5. Цели и задачи проектирования гостиничного продукта. Этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг. Проектирование инновационного гостиничного продукта.

Раздел 2. Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности

Раздел 2. Тема 6. Проектирование функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования.

Раздел 2. Тема 7. Современные требования по формированию и реализации инновационных гостиничных продуктов.

Раздел 2. Тема 8. Оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения.

Раздел 3. Проект гостиничного предприятия. Организация проектирования гостиничной деятельности

Раздел 3. Тема 9. Состав и содержание проекта гостиничного предприятия. Техническая политика в области проектирования и строительства предприятий отрасли. Задачи проектирования. Состав и содержание проекта. Понятие проекта и проектной документации.

Раздел 3. Тема 10. Документационное сопровождение проектной деятельности
Виды проектов. Принципы проектирования. Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов. Генеральный план

Раздел 3. Тема 11. Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов. Технические, экономические требования к зданиям и сооружениям гостиниц и иных средств размещения

Раздел 3. Тема 12. Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц и иных средств размещения.

Раздел 3. Тема 13. Конструктивные элементы зданий гостиниц.
Объёмно-планировочные решения зданий и сооружений гостиницы.

6.4 Лабораторный практикум в дисциплине «Проектирование гостиничной деятельности» учебным планом не предусмотрен.

6.5 Содержание самостоятельной работы студентов

Шифр СРС	Виды самостоятельной работы студентов (СРС)	Наименование и содержание	Грудое мкость, часы	Виды контроля СРС
С1	<i>Углубленное изучение разделов, тем дисциплины лекционного курса</i>	С1.Р1 Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности С1.Р2. Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности С1.Р3. Проект гостиничного предприятия. Организация проектирования гостиничной деятельности	24/0,67	Опорный конспект глав учебника, анализ научных публикаций по заранее определенной преподавателем теме
С2	<i>Изучение разделов, тем дисциплины не вошедших в лекционный курс</i>	С1.Р1 Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности С1.Р2. Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности С1.Р3. Проект гостиничного предприятия. Организация проектирования гостиничной деятельности	6/0,17	поиск, сбор, анализ, структурирование и презентация информации Рефераты, эссе Выступления в ходе семинарских занятий

СЗ	<i>Подготовка к аудиторным занятиям (практические занятия, текущий и рубежный контроль)</i>	С1.Р1 Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности С1.Р2. Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности С1.Р3. Проект гостиничного предприятия. Организация проектирования гостиничной деятельности	24/0,67	Рефераты Проверочные тесты Контрольный тест Конспекты, Контрольный тест Итоговое экзаменационное тестирование
Итого:			54\1,5	

6.5.1 Курсовые работы (проекты) по дисциплине- не предусмотрено.

7 Фонд оценочных средств

7.1 Критерии оценивания

n\п	Наименование	Баллы
	А	1
1	Лекционные занятия (итог зависит от количества часов в дисциплине)	0,5 за 1 час занятий 1 за 2 часа занятий
2	Практические занятия	0,5 за 1 час занятий 1 за 2 часа занятий
	Доклады по тематикам дисциплины	1-4
	Оформление доклада по требованиям ПОПР	1
	Использование мультимедиа (разработка слайдов к докладу)	0,5-1
	Привлечение аудитории к обсуждению	1
	Разработка и использование раздаточного материала	1
	Тестирование по прохождению раздела	1 от 60% 2 от 75% 3 от 90%
3	Курсовые работы (обязательно, если есть в дисциплине)	4 – «удовлетворительно» 8 – «хорошо» 10 – «отлично»
4	Реферативные работы (обязательно, если есть в дисциплине)	Средний балл по пятибалльной шкале конкурса рефератов
5	Доклады по дополнительным темам дисциплины	2-4
	Оформление доклада по требованиям ПОПР	1
	Использование мультимедиа (разработка слайдов к докладу)	0,5-1
	Привлечение аудитории к обсуждению	1
	Разработка и использование раздаточного материала	1
6	Участие в организации занятий:	
6.1	Организация деловой игры	2-4
	Использование мультимедиа (разработка слайдов к докладу)	1
	Привлечение аудитории к обсуждению	1
	Разработка и использование раздаточного материала	1

6.2	Организация конкурса реферативных работ	2
6.3	Организации дискуссии по тематике занятий	2-4
	Использование мультимедиа (разработка слайдов к докладу)	1
	Привлечение аудитории к обсуждению	1
	Разработка и использование раздаточного материала	1
6.4	Участие в работе круглых столов	2-4
	Использование мультимедиа (разработка слайдов к докладу)	1
	Привлечение аудитории к обсуждению	1
	Разработка и использование раздаточного материала	1
6.5	Посещение мероприятий научного характера	1-2
7	Написание научных статей	5 за 1 публикацию
8	Зачет (без учета обязательных форм контроля предусмотренных дисциплиной)	От 60 баллов
9	Экзамены	
	Оценка «удовлетворительно»	60-75
	Оценка «хорошо»	76-89
	Оценка «отлично»	90-100

7.1.1 Перечень тем 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 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.

Краткая характеристика оценочного средства «Реферат»

Конечная цель, получаемая в результате выполнения реферата позволяет оценить теоретические знания и практические навыки студента в области управленческого учета и учета персонала. Позволяет оценить уровень сформированности управленческих, аналитических навыков, навыков практического и творческого мышления. Выполняется в индивидуальном порядке.

Критерии оценивания «Реферат»

Оценка «зачтено» выставляется в том случае, если студент демонстрирует:

- знание основных понятий и умение оперировать ими;
- умение представить работу в научном контексте;
- владением научным стилем речи;
- аргументированную защиту основных положений работы, высокий уровень владения теоретическими основами управленческого учета и учета персонала;
- свободное владение письменной коммуникацией; аргументированную защиту основных положений работы, репрезентативность собранного материала, умение анализировать теоретические аспекты управленческого учета и учета персонала.

Оценка «незачтено» выставляется в том случае, если студент демонстрирует:

- компилятивность работы;
- несамостоятельность анализа научного материала;
- грубые стилистические и речевые ошибки;
- неумение защитить основные положения работы.

7.1.2 Перечень тем НИРС по дисциплине «Проектирование гостиничной деятельности»:

1. История становления гостиничных услуг в России
2. Анализ и оценка гостиничных проектов

7.2 Контрольные оценочные средства

7.2.1 Вопросы к экзамену по дисциплине

1. Что входит в понятие «проектирование здания»?
2. Кто участвует в создании зданий гостиничных комплексов?
3. Назовите принципы проектирования гостиничных предприятий.
4. Что подразумевают строительные нормы и правила?
5. Дайте характеристику каждому этапу проектирования.
6. Чем отличается типовой проект от индивидуального?
7. Что такое генеральный план?
8. Назовите и сравните возможные системы застроек гостиничных предприятий.

9. Какие схемы применяются при проектировании жилых этажей гостиницы?
10. Какие помещения составляют общественную часть гостиничных комплексов различного назначения?
11. Какие композиционные планировки возможны при проектировании общественной части гостиницы?
12. Как происходит ввод здания гостиницы в эксплуатацию?
13. Назовите функции каждой комиссии, принимающей здание в эксплуатацию.
14. Что такое «долговечность»?
15. Что такое нормативный усредненный срок службы здания?
16. Сравните нормативный и фактический сроки службы здания.
17. Что такое физический износ здания?
18. Что оказывает влияние на физический износ здания?
19. Что влияет на моральный износ здания?
20. Назовите основные задачи правильной эксплуатации основных фондов туристских учреждений.
21. Из каких составных частей состоит система планово-предупредительного ремонта?
22. Какие осмотры входят в систему планово-предупредительного ремонта?
23. Сравните текущий и капитальный ремонт.
24. Дайте характеристику каждого вида ремонта.
25. Какие конструктивные элементы составляют здание?
26. Сроки службы каких конструктивных элементов совпадают со сроком службы здания?
27. Какие требования предъявляются к эксплуатации фундамента?
28. Какие дефекты могут быть обнаружены при осмотре стен и перекрытий?
29. Из каких составных частей состоит крыша? Каким требованиям они должны соответствовать?
30. Перечислите инженерные системы, которыми оборудуются гостиницы и туркомплексы.
31. В каких инженерных системах используется теплота? Какие системы теплоснабжения используются в гостиницах?
32. Каково значение системы отопления? Перечислите виды систем отопления, дайте краткую характеристику каждой из них.
33. Какие требования предъявляются к эксплуатации систем отопления?
34. На какие нужды используется вода в гостиницах? Из каких элементов состоит внутренний водопровод системы холодного водоснабжения?
35. Опишите виды и оборудование систем горячего водоснабжения.
36. Каково назначение и оборудование системы внутренней канализации, и какие требования предъявляются к ее эксплуатации?
37. Дайте определение понятий «вентиляция» и «кондиционирование воздуха». В чем сущность естественной и механической вентиляции? Назовите их виды и используемое оборудование.
38. Какое оборудование используется для кондиционирования воздуха? В чем достоинства оборудования сплит-систем?
39. Опишите устройство и принцип работы централизованной системы пылеудаления?
40. Какие неполадки возможны в системах вентиляции и кондиционирования воздуха, и каковы способы их устранения?
41. Какие электроустановки питаются от внутренней электросети гостиницы?
42. Дайте характеристику внутренней электрической сети гостиницы и ее элементам.
43. Какие виды электрического освещения (лампы и светильники) используются в гостиницах?
44. Каковы правила эксплуатации электрических сетей, светильников и электрооборудования?
45. Опишите систему классификации лифтов и лифтовое оборудование гостиницы.

Каковы особенности эксплуатации лифтов?

46. Какая система удаления мусора используется в гостиницах?

47. Какими телекоммуникационными системами оснащены современные гостиницы и каково их назначение?

48. Расскажите о видах телефонных сетей гостиниц и их возможностях.

49. Какое оборудование включает в себя локальная компьютерная сеть гостиницы? Каково его назначение и характеристика программного обеспечения?

50. Какова схема комплекса полной автоматизации деятельности гостиницы?

51. В чем сущность комплексной системы обеспечения безопасности в гостиницах, и из каких элементов она состоит?

52. Опишите работу оборудования системы контроля доступа.

53. Каким комплексом оборудования должны быть оснащены конференц-залы гостиниц?

54. Каким образом устроена система радиовещания и телевизионного вещания в гостиницах?

55. Какие виды уборочных машин и механизмов используются в гостиницах? Каково их назначение и принцип работы каждого?

56. Каково назначение прачечного оборудования в процессе обслуживания гостей?

57. Какое оборудование используется в прачечных гостиниц? Опишите его устройство и принцип работы.

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

7.2.1.1 Критерии оценивания экзамена по дисциплине

При выставлении оценки за экзамен учитывается:

- знание фактического материала по программе;
- знание обязательной литературы, современных публикаций по программе курса;
- степень активности студента на лекционных и практических занятиях;
- логика, структура, стиль ответа; культура речи, манера общения; готовность к дискуссии, аргументированность ответа; уровень самостоятельного мышления; умение приложить теорию к практике, решить задачи;
- наличие пропусков практических и лекционных занятий по неуважительным причинам.

Оценка **«отлично»** ставится студенту, ответ которого содержит:

- глубокое знание программного материала, а также основного содержания и новаций лекционного курса по сравнению с учебной литературой;
- знание концептуально-понятийного аппарата всего курса;
- знание монографической литературы по курсу, а также свидетельствует о способности: - самостоятельно критически оценивать основные положения курса; - увязывать теорию с практикой.

Оценка **«хорошо»** ставится студенту, ответ которого свидетельствует:

- о полном знании материала по программе;
- о знании рекомендованной литературы, а также содержит в целом правильное, но не всегда точное и аргументированное изложение материала.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится студенту, ответ которого содержит:

- поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания лекционного курса;
- затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии курса;
- стремление логически четко построить ответ, а также свидетельствует о возможности последующего обучения.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится студенту, имеющему существенные пробелы в знании основного материала по программе, а также допустившему принципиальные ошибки при изложении материала.

8 Образовательные технологии

Шифр раздела, темы дисциплины	Наименование раздела, темы дисциплины	Активные и интерактивные методы и формы обучения (Указываются методы, применяемые при проведении учебных занятий в интерактивных формах. Например проблемная лекция, лекция-провокация, семинар-диспут и тд.)	Трудоемкость, часы (кол-во часов по разделу (теме) отводимое на занятия интерактивной форме)
P1	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	Интегрированная передача информации с использованием мультимедиа, разбор конкретных ситуаций	1
P2	Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности	Интегрированная передача информации с использованием мультимедиа, разбор конкретных ситуаций	2
P3	Проект гостиничного предприятия. Организация проектирования гостиничной деятельности	Интегрированная передача информации с использованием мультимедиа, разбор конкретных ситуаций	2
Итого:			5
Интерактивных занятий от объема аудиторных занятий - 30%			

9 Учебно-методическое и информационное обеспечение

дисциплины:

9.1 Основная литература:

1 Барчуков, И.С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов [Текст]: учеб. пособие / И.С. Барчуков [и др.]. - 3-е изд., перераб. - М.: КноРус, 2014.- 168 с.: ил.- (Бакалавриат).

2 Лихолетов, В.В. основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания: учебное пособие/ В.В. Лихолетов.- СПб: ИЦ Интермедия, 2012 – 220с.(режим доступа<http://biblioclub.ru/>).

3 Родионова, Н.С. Организация гостиничного дела [Текст]: учеб. пособие / Н.С. Родионова [и др.]. - СПб.: Троицкий мост, 2014.- 352 с.: ил.

4 Саак, А.Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) [Текст]: учеб. пособие / А.Э. Саак, М.В. Якименко. - М.; СПб.: Питер, 2012.- 428 с.: ил.- (Стандарт третьего поколения).

9.2 Дополнительная литература:

1 Выбираем место для отеля. Мнение экспертов// Гостиница и ресторан: бизнес и управление. -2008.-№8.- С.8-10.

2 Комплектация номера: рациональный взгляд // Гостиница и ресторан: бизнес и управление. -2013.-№6.- С.18-27.

3 Саммит Строительство и дизайн отелей 2014 // Гостиница и ресторан: бизнес и управление. -2014.-№3.- С.26-29.

4 Фарафонова М. Гостиница «под ключ» // Гостиница и ресторан: бизнес и управление. -2007.-№2.- С.28-42.

9.3 Программное обеспечение POWER POINT, EXCEL, WORD,

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам: <http://window.edu.ru/>.
2. Научная электронная библиотека e-library: <http://www.e-library.ru/>.
3. Справочно-поисковая система Консультант-Плюс.
4. "Университетская библиотека": <http://www.biblioclub.ru/>.
5. Университетская информационная система России (УИС России):
<http://uisrussia.msu.ru/>.
6. Электронная библиотечная система Book.ru: <http://www.book.ru/>.
7. Электронная библиотека диссертаций Российской Государственной библиотеки:
<http://diss.rsl.ru/>.
8. Электронная библиотека IQlib: <http://www.iqlib.ru/>.

10 Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Медиапоектор, установка multimedia, персональные компьютеры, ноутбук, ксерокс.
Для ведения лекционных и практических занятий необходимы:

- 1) лекционная аудитория, оборудованная видеопроекторным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном и имеющие выход в сеть Интернет;
- 2) компьютерный класс, оборудованный для проведения практических работ средствами оргтехники, персональными компьютерами, объединенными в сеть с выходом в Интернет;
- 3) установленное лицензионное программное обеспечение офисного назначения.