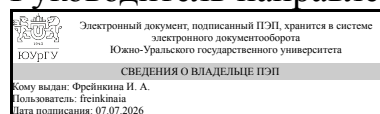


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



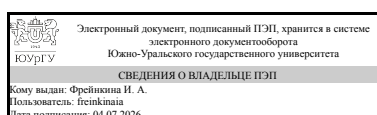
И. А. Фрейнкина

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины ФД.02 Проектирование гостиниц
для направления 43.04.03 Гостиничное дело
уровень Магистратура
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

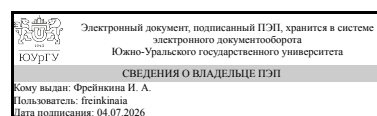
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 15.06.2017 № 558

Зав.кафедрой разработчика,
к.пед.н., доц.



И. А. Фрейнкина

Разработчик программы,
к.пед.н., доц., заведующий
кафедрой



И. А. Фрейнкина

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Проектирование гостиниц» является формирование системы знаний и представлений о теоретических основах, нормативно-правовой базе проектирования гостиничной деятельности и практических навыков по их использованию. Задачи изучения дисциплины: - овладение обучающимися нормативно-правовыми основами проектирования гостиничной деятельности; - понимание закономерностей этапов проектирования гостиничных зданий; - освоение особенностей проектирования гостиничной деятельности; - освоение методов проектирования и управления проектами.

Краткое содержание дисциплины

Курс "Проектирование гостиниц" рассматривает вопросы, связанные с изучением теоретических основ проектирования гостиничной деятельности, управления проектами в гостиничной индустрии, организационно-методических основ проектирования гостиничных предприятий, а также современных тенденций функционирования гостиничных комплексов в РФ.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Знает: принципы проектирования, основные понятия о проекте, исходные данные для проектирования; требования нормативной документации объемно-пространственных решений гостиничных комплексов Умеет: использовать систему конкретных методов и приемов разработки проекта; использовать нормативную базу проектирования; определять площади помещений и здания гостиничных комплексов Имеет практический опыт: использования нормативной документации для проектирования гостиничных и ресторанных и гостиничных комплексов; технологией и методами определения площадей помещений гостиничных комплексов
ОПК-1 Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: классификацию и типологию гостиниц и других средств размещения; принципы, требования и характеристики планировочных решений отдельных служб гостиничных предприятий Умеет: определять главные принципы классификации гостиничных предприятий; обосновывать планировочные решения структурных служб гостиничных предприятий Имеет практический опыт: создания проектов гостиниц

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.05 Управление проектами	1.Ф.06 Исследование, оценка и прогнозирование экономической устойчивости гостиничного предприятия

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
1.О.05 Управление проектами	Знает: технологические особенности организации деятельности предприятий индустрии гостеприимства, основные категории, элементы и принципы организации проектной деятельности в индустрии гостеприимства, определения и понятия проектов, программ и их контекста как объектов управления; процессы и инструменты управления различными функциональными областями проекта; современную методологию управления проектом Умеет: разрабатывать проекты по совершенствованию технологических процессов в индустрии гостеприимства, проектировать организационную структуру и основные процессы предприятий индустрии гостеприимства с различными типами хозяйственной стратегии и функциональными областями проекта, определять цели, предметную область и структуры проекта; анализировать риски проекта Имеет практический опыт: принимать организационно-управленческие решения при проектировании технологических процессов в индустрии гостеприимства, разработки цели, предметной области и структуры проекта, командной работы в проектах; техникой самостоятельного управления несложными проектами; быть способным эффективно участвовать в работе команды в сложных проектах

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 14,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		3
Общая трудоемкость дисциплины	108	108
Аудиторные занятия:	8	8

Лекции (Л)	0	0
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	8	8
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	93,75	93,75
Выполнение заданий в Электронном ЮУрГУ	40	40
Подготовка к практическим занятиям	30	30
Подготовка к зачету	23,75	23.75
Консультации и промежуточная аттестация	6,25	6,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Управление проектами в гостиничной индустрии	8	0	8	0

5.1. Лекции

Не предусмотрены

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Организация проектной деятельности. Состав и содержание проекта	2
2	1	Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов	2
3	1	Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения	2
4	1	Требования к проектированию этажей и вспомогательных помещений жилой части гостиниц и иных средств размещения	2

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Выполнение заданий в Электронном ЮУрГУ	Третьякова, Т. Н. Управление проектами в гостиничной индустрии [Текст : непосредственный] учеб. пособие для магистрантов Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 187,	3	40

	[1] с. ил. электрон. версия Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].		
Подготовка к практическим занятиям	Третьякова, Т. Н. Управление проектами в гостиничной индустрии [Текст : непосредственный] учеб. пособие для магистрантов Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 187, [1] с. ил. электрон. версия Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	3	30
Подготовка к зачету	Третьякова, Т. Н. Управление проектами в гостиничной индустрии [Текст : непосредственный] учеб. пособие для магистрантов Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 187, [1] с. ил. электрон. версия Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	3	23,75

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№	Се-	Вид	Название	Вес	Макс.	Порядок начисления баллов	Учи-
---	-----	-----	----------	-----	-------	---------------------------	------

КМ	местр	контроля	контрольного мероприятия		балл		тыва - ется в ПА
1	3	Текущий контроль	Организация проектной деятельности. Состав и содержание проекта	1	10	Студенты выполняют мультимедийную презентацию на тему "Классификация проектов в гостиничной индустрии", выбрав один из принципов классификации проектов. Отлично (8,5-10) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный материал, отражающий выбранный принцип классификации проектов; Хорошо (7,5-8,4) - работа выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика не нарушена; Удовлетворительно (6,0-7,4) - работа выполнена на достаточном уровне, но объем и точность изложения содержат небольшие погрешности Неудовлетворительно (0-6,0) - работа выполнена на недостаточном уровне, содержит грубые ошибки	зачет
2	3	Текущий контроль	Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов	1	10	На основе СП 256-1325899-2020 студент формулирует основные требования к проектированию зданий гостиниц по одной из категории: без звезд, одна звезда, две звезды, три звезды, четыре звезды или пять звезд. Работа оформляется в виде презентации Отлично (8,5-10) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный материал, отражающий все главные требования к проектированию зданий гостиниц; Хорошо (7,5-8,4) - работа выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика не нарушена; Удовлетворительно (6,0-7,4) - работа выполнена на достаточном уровне, но объем и точность изложения содержат небольшие погрешности Неудовлетворительно (0-6,0) - работа выполнена на недостаточном уровне, содержит грубые ошибки	зачет
3	3	Текущий контроль	Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения	1	10	На основе Положения о классификации гостиниц студент формулирует требования к проектированию зданий гостиниц по одной из категории: без звезд, одна звезда, две звезды, три звезды, четыре звезды или пять звезд. В работе необходимо отразить требования к зданиям, номерному фонду, квалификации персонала,	зачет

						учитывающиеся при проведении классификации. Работа оформляется в виде презентации Отлично (8,5-10) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный материал, отражающий все главные требования к проектированию гостиниц, необходимые для получения конкретной категории; Хорошо (7,5-8,4) - работа выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика не нарушена; Удовлетворительно (6,0-7,4) - работа выполнена на достаточном уровне, но объем и точность изложения содержат небольшие погрешности Неудовлетворительно (0-6,0) - работа выполнена на недостаточном уровне, содержит грубые ошибки	
4	3	Текущий контроль	Требования к проектированию этажей и вспомогательных помещений жилой части гостиниц и иных средств размещения	1	10	На основе СП 31-102-99 студенту необходимо составить таблицу, включающую основные требования к проектированию зданий гостиниц с учетом интересов инвалидов и других маломобильных посетителей. Отлично (8,5-10) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный материал, отражающий все главные требования к проектированию зданий гостиниц с учетом интересов инвалидов и других маломобильных посетителей; Хорошо (7,5-8,4) - работа выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика не нарушена; Удовлетворительно (6,0-7,4) - работа выполнена на достаточном уровне, но объем и точность изложения содержат небольшие погрешности Неудовлетворительно (0-6,0) - работа выполнена на недостаточном уровне, содержит грубые ошибки	зачет
5	3	Промежуточная аттестация	Итоговое тестирование	-	40	Тест состоит из 30 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 30 минут. Правильный ответ на вопрос соответствует 1 балл. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ				
		1	2	3	4	5
УК-2	Знает: принципы проектирования, основные понятия о проекте, исходные данные для проектирования; требования нормативной документации объемно-пространственных решений гостиничных комплексов	+		+	+	+
УК-2	Умеет: использовать систему конкретных методов и приемов разработки проекта; использовать нормативную базу проектирования; определять площади помещений и здания гостиничных комплексов			+	+	+
УК-2	Имеет практический опыт: использования нормативной документации для проектирования гостиничных и ресторанных и гостиничных комплексов; технологией и методами определения площадей помещений гостиничных комплексов			+	+	+
ОПК-1	Знает: классификацию и типологию гостиниц и других средств размещения; принципы, требования и характеристики планировочных решений отдельных служб гостиничных предприятий	+		+	+	+
ОПК-1	Умеет: определять главные принципы классификации гостиничных предприятий; обосновывать планировочные решения структурных служб гостиничных предприятий			+	+	+
ОПК-1	Имеет практический опыт: создания проектов гостиниц			+	+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

Не предусмотрена

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Управление проектами в гостиничной индустрии

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Управление проектами в гостиничной индустрии

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Образовательная платформа Юрайт	Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. https://urait.ru/viewer/proektirovanie-gostinichnoy-deyatelnosti-

			587573#page/6
2	Дополнительная литература	Электронный каталог ЮУрГУ	Третьякова Т. Н. Управление проектами в гостиничной индустрии : учеб. пособие для магистрантов / Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 187, [1] с http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000568384

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	ДОТ (ДОТ)	Рабочее место преподавателя, компьютер, веб-камера