

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.05.2026 09:14:12
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca164840

Одобрена
на заседании кафедры

27.11.2025 г.
протокол № 10
Зав. кафедрой Радыгина Е.Г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Утверждена
Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.
протокол № 4
Председатель Карх Д.А.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности
Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Профиль	Гостиничная и ресторанная деятельность
Форма обучения	заочная
Год набора	2026
Разработана: Доцент, к.п.н. Карева А.В.	

Екатеринбург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	4
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	8
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	8
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	9
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	10

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515)
---------	---

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Формирование профессиональных компетенций, связанных с освоением теоретических основ проектирования гостиничной деятельности, использованием нормативно-технической базы для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта, организацией работы по проектированию гостиничных предприятий и других средств размещения.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 8						
Экзамен, Контрольная работа	180	20	8	12	151	5

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИД-1.ОПК-4 Знать: основные источники информации для исследования рынка
	ИД-2.ОПК-4 Уметь: осуществлять маркетинговые исследования рынка, потребителей, конкурентов, в т.ч. с целью обоснования и разработки системы новых услуг

ОПК-4 Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИД-3.ОПК-4 Иметь навыки: формировать каналы сбыта услуг, а также их продвижение, в том числе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет
---	---

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ПК-4 Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	ИД-1.ПК-4 Знать: методы и технологии проектирования объектов профессиональной деятельности;
	ИД-2.ПК-4 Уметь: определять цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.
	ИД-3.ПК-4 Иметь навыки: осуществления процесса проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа .(по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
			Часов				
Семестр 8		171					
Тема 1.	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности. (ОПК-4)	58	8			50	
Тема 2.	Проектирование гостиничного продукта, цели и задачи. (ОПК4)	64			8	56	
Тема 3.	Особенности проектирования гостиничного продукта. Современные тенденции в проектировании гостиничных предприятий. (ПК-4)	20			4	16	
Тема 4.	Этапы планирования гостиничной деятельности. (ПК-4)	15				15	
Тема 5.	Этап проектирования и строительства. (ПК-4)	14				14	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Темы 1-5	Вопросы к устному опросу (приложение 4)	Ответ на вопрос	5 баллов

Тема 3	Практическая работа (приложение 4)	Решение ситуационной задачи	5 баллов
Тема 1-5	Контрольная работа (приложение 6)	Задания и вопросы на изучение основополагающих понятий изучаемой дисциплины, анализ ситуаций обслуживания, определение характера взаимосвязей между компонентами сервисной деятельности	зачтено
Промежуточная аттестация(Приложение 5)			
8 семестр (Эк)	Экзаменационный билет (приложение 5)	В билете 2 теоретических вопроса и 1 практическое задание	5 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль.Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебный достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

Тема 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности. (ОПК-4)
Разработка концепции проектирования гостиничного предприятия, основные элементы концепции.
Специфика проектирования мини- и малых отелей.

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 3. Особенности проектирования гостиничного продукта. Современные тенденции в проектировании гостиничных предприятий. (ПК-4)

Основные виды объемно-планировочных схем зданий при проектировании гостиничных предприятий. Требования к объемно-планировочным решениям.

7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 2. Проектирование гостиничного продукта, цели и задачи. (ОПК4)
Анализ одной из систем застройки

Тема 3. Особенности проектирования гостиничного продукта. Современные тенденции в проектировании гостиничных предприятий. (ПК-4)

Анализ одного из видов объемно-планировочных схем зданий

Тема 4. Этапы планирования гостиничной деятельности. (ПК-4)

Специфика проектирования мини- и малых отелей.

Тема 5. Этап проектирования и строительства. (ПК-4)

Деятельность проектных организаций, порядок утверждений и согласований проектов в уполномоченных органах.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося
В электронном портфолио обучающегося по дисциплине размещается
<http://portfolio.usue.ru>
- контрольные работы

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Приложение 6

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
не предусмотрено

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ
<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

2. Тимохина Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2024. - 300 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/536173>

Дополнительная литература:

2. Милл Р. К., Лалаян Е. Управление рестораном [Электронный ресурс]: Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Социально-культурный сервис и туризм", "Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)", "Менеджмент в сфере услуг", "Управление пер. - Москва: Издательство "ЮНИТИ-ДАНА", 2017. - 535 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1028831>

3. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: Учебное пособие. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019. - 248 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091875>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЪЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии -Без ограничения срока.

Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии -Без ограничения срока.

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

Мир гостиниц и отельеров

<http://next%20stop.ru/%20>

Портал про гостиничный бизнес

<http://prohotel.ru/%20>

Сайт для отельеров и партнеров отелей

<http://workinhotel.com%20/>

Сайт Клуба отельеров Екатеринбурга

<http://www.clubhotel.ekatr.ru/%20>

Электронный журнал «Современный отель»

<http://www.hotelexecutive.ru%20/>

Электронный журнал «Современный Бизнес. Отель»

<http://www.hotelstop.ru%20/>

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к экзамену

1. Государственный контроль гостиничной деятельности. Нормативные документы в России, определяющие основные требования к средствам размещения и предоставляемым в них услугам.
2. Проектирование. Определение. Виды проектирования, принципы проектирования. Функциональное проектирование. Оптимальное проектирование. Виды проектирования, применяемые в процессе проектирования гостиничной деятельности.
3. Услуга. Виды услуг. Гостиничный продукт. Гостиничная деятельность. Проектирование гостиничной деятельности. Определения, общие понятия. Ресурсы, необходимые для организации гостиничной деятельности.
4. Основные этапы проектирования гостиничной деятельности (планирование, строительное проектирование, бизнес-проектирование, запуск объекта, стабильная работа объекта). Планирование. Основные задачи этапа планирования (поиск идей, селекция идей, разработка концепции, бизнес-плана).
5. Разработка концепции гостиничного продукта. Цель, задачи. Основные элементы концепции проектирования гостиничного продукта.
6. Бизнес-план. Определение. Цели, задачи. Основные составляющие бизнес-плана. Оценка экономической эффективности бизнес-плана. Основные экономические показатели, определяющие эффективность бизнес-плана. Срок окупаемости.
7. Срок окупаемости как основной экономический показатель, определяющий экономическую целесообразность проекта. Факторы, влияющие на срок окупаемости. Срок окупаемости отелей различной категории комфортности.
8. Этап строительного проектирования. Основные задачи.
9. Стадии разработки проекта гостиничного продукта (получение разрешения на строительство, разработка технического задания, разработка технико-экономического обоснования, заключение договора на разработку проекта, разработка проектной документации, экспертиза и утверждение проекта.)
10. Проектная документация . Определение понятия проектной документации. Смета, пояснительная записка, чертежи). Эскизный проект.

Состав эскизного проекта. Рабочий проект, состав рабочего проекта, порядок согласования.

11. Требования к проектам гостиничных зданий.
12. Объемно-пространственные решения, применяемые при проектировании гостиничных комплексов. Централизованное, блочное, павильонное, смешанное объемно-пространственные решения. Достоинства и недостатки.
13. Классификация зданий, входящих в гостиничный комплекс. Основные здания, вспомогательные, коммунальные сооружения.
14. Формы зданий гостиничных комплексов. Факторы, влияющие на выбор формы здания. Основные планировочные схемы – прямоугольная, усложненная, компактная, атриумная. Их достоинства и недостатки.
15. Основные схемы (концепции) архитектуры гостиничного здания - классическая, функциональная. Их характеристики.
16. Гостиничный интерьер. Основные принципы создания гостиничных интерьеров (рационализм, экономичность, функциональность, стилизованность и цветовое решение, комфортный минимализм).
17. Основные тенденции в современном гостиничном интерьере.
18. Мебель как предмет интерьера. Факторы, влияющие на выбор мебели. Требования, предъявляемые к гостиничной мебели. Стиль мебели (романтический, классический, модерн)
19. Группы гостиничных помещений. Основные требования, предъявляемые к различным группам помещений гостиничного предприятия. Разбивка площадей для стандартного отеля. Факторы, влияющие на соотношение площадей жилых и общественных помещений.
20. Фирменный стиль гостиницы как основа имиджа отеля. Имидж отеля, определение . Товарный знак (логотип), фирменный знак (название, логотип). Требования, предъявляемые к логотипу и названию гостиничного предприятия. Функции товарного знака.
21. Причины необходимости разработки фирменного стиля, выгоды фирменного стиля отеля для развития бизнеса. Использование фирменного стиля в продвижении услуг отеля на рынок.
22. Этап бизнес-проектирования. Определение понятия «бизнес-процесс», характеристики бизнес-процесса. Основные задачи.
23. Конкурентное преимущество гостиничного продукта как основной инструмент оценки эффективности спроектированного гостиничного продукта. Устойчивое конкурентное преимущество гостиничного продукта. Основные критерии конкурентного преимущества гостиничного продукта – полезность, уникальность, защищенность, ценность.

24. Порядок проведения анализа конкурентных преимуществ гостиничного продукта.
25. Этап запуска объекта. Документы, необходимые для запуска объекта. Сертификация объекта и лицензирование видов деятельности.
26. Инженерные сети и оборудование отеля. Основные требования к ним.

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к экзамену

Закрытые вопросы

ОПК-4

1. Какие бывают заказчики проекта:

- a. внешние и внутренние;
- b. сторонние и структурные;
- c. управляющие и структурирующие;

2. Разработка базового плана; Формирование команды проекта и управление ею, Контроль реализация проекта, сроки и использование бюджета; Отчет перед заказчиком и куратором – все это функции

- a. Заказчика проекта;
- b. Руководителя проекта;
- c. Куратора проекта;
- d. Команды проекта.

3. Перевод нечетких ментальных образов в определенную форму называется ...

- a. конкурентоспособностью
- b. сегментированием
- c. концептуализацией

4. Расход на оплату труда в ресторане должен составлять около... от выручки

- a. 15%
- b. 40%
- c. 60%

5. Бизнес-план ресторана содержит ...

- a. подробное описание меню и технологических карт
- b. закупочную политику предприятия
- c. расчет рентабельности проекта

ПК-4

6. Инициация проект; Утверждение базового плана, Принятие и использование проекта – все это функции

- a. Заказчика проекта;

- b. Руководителя проекта;
- c. Куратора проекта;
- d. Команды проекта.

7. Лицо, ответственное за обеспечение проекта ресурсами и осуществляющее административную, финансовую и иную поддержку проекта– это:

- a. Заказчик проекта;
- b. Руководитель проекта;
- c. Куратор проекта;
- d. Команда проекта.

8. Цель любого проекта:

- a. деятельность, ограниченная во времени и направленная на достижение поставленных задач;
- b. замысел, прототип, идею, образ, которые воплощены в форму описания, технического обоснования с применением расчетов, чертежей, раскрывающих сущность предлагаемой проектной идеи и возможность ее практической реализации;
- c. воплощением в реальность создаваемого образа системы, объекта или процесса;
- d. создание нового (оригинального или уникального) продукта или услуги в рамках выделенных ресурсов и в определенные сроки.

9. Фаза проектирования и строительства включает такие стадии проекта, как ...

- a. формулирование и планирование
- b. планирование и осуществление
- c. осуществление и завершение

10. Проектирование наружного и внутреннего оформления ресторана – это ...

- a. инженерное проектирование
- b. дизайн-проектирование
- c. технологическое проектирование

Открытые вопросы

ОПК-4

1. Государственный контроль гостиничной деятельности.
2. Виды проектирования, применяемые в процессе проектирования гостиничной деятельности.
3. Услуга. Виды услуг. Гостиничный продукт.
4. Ресурсы, необходимые для организации гостиничной деятельности.
5. Основные этапы проектирования гостиничной деятельности

ПК-4

6. Разработка концепции гостиничного продукта.
7. Основные составляющие бизнес-плана.
8. Факторы, влияющие на срок окупаемости.
9. Срок окупаемости отелей различной категории комфортности.
10. Этап строительного проектирования. Основные задачи.
11. Стадии разработки проекта гостиничного продукта

1. За последние 12 месяцев отеле «Вояж» снизилась загрузка с 80% до 40%, что соответственно вызвало резкое снижение выручки. Отель расположен в центре города Екатеринбурга, функциональное назначение отеля – отель городского типа. Основные целевые гости – туристы, командировочные. Уровень комфортности отеля -3*, год постройки здания отеля и возведения его в эксплуатацию-2000 г. Инфраструктура отеля представлена такими услугами, как проживание, питание, услуги тренажерного зала, бассейна. Для предоставления данных услуг в отеле имеются такие зоны, как номерной фонд, 2 ресторана с европейской и итальянской кухней, фитнес-центр . Отель расположен рядом с высотным офисным зданием, площади которого предоставляются в аренду. Отель находится у станции метро, рядом с остановками городского наземного транспорта.

Задание: необходимо определить причины сложившейся ситуации, провести корректировку существующей концепции развития отеля и предложить новый вариант, разработать предложения по новым услугам, провести технико-экономическое обоснование эффективности предложенных гостиничных продуктов.

2. Методом SWOT-анализа рассмотрите такую проблему, как развитие гостиничного бизнеса Свердловской области.

Выявите сильные и слабые стороны , потенциальные возможности и угрозы эффективного развития гостиничного бизнеса в Свердловской области.

Дайте обоснованные выводы и рекомендации о возможности развития гостиничного бизнеса Свердловской области. Определите, отели какого типа являются наиболее выгодными для собственника гостиничного бизнеса.

- 3.Общая площадь вновь проектируемого бизнес-отеля категории 5 звезд составляет 10 000 кв.м. Определите площадь номерного фонда, обеспечивающую максимальную коммерческую выгоду в процессе возврата инвестиционных затрат и эксплуатации отеля.

- 4.Разработать концепцию гостиничной деятельности отеля, строительство которого планируется на земельном участке, расположенном на берегу водоема, в лесном массиве на расстоянии 18 км от г.Екатеринбурга.

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы

Приложение 6 к рабочей программе

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДЕНЫ
на заседании кафедры
туристического бизнеса и
гостеприимства

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ

КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

по дисциплине

Проектирование гостиничной и ресторанной деятельности

Общие положения

Основная задача данных методических рекомендаций — оказать необходимую помощь, а также правильно направить усилия обучающегося на качественное выполнение контрольной работы по дисциплине. Методические рекомендации предназначены для обучающихся очной и заочной форм обучения и составлены с учётом современных требований к контрольным работам.

Контрольная работа — это письменная работа, которая является обязательной составной частью учебного плана образовательной программы высшего образования. В контрольной работе решаются конкретные задачи либо раскрываются определенные условиями вопросы.

Требования к контрольной работе

Исходными данными для выполнения контрольной работы могут служить нормативные правовые акты, учебники и учебные пособия, статистические данные, результаты социологических исследований и др. Перечень учебных дисциплин, по которым предусматривается выполнение контрольной работы, определяется учебными планами по направлению подготовки (специальности) по каждой форме обучения. Кафедры имеют право разрабатывать и рекомендовать обучающимся методические пособия по написанию контрольных работ применительно к конкретной учебной дисциплине. Завершенная контрольная работа, оформленная должным образом, подписывается обучающимся на титульном листе и сдается для окончательной проверки в деканат факультета экономики, управления и права (для обучающихся заочной формы) и на кафедры (для обучающихся очной формы обучения). Срок сдачи контрольной работы определяется в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком и доводится до сведения обучающихся. Организация учёта и выполнения контрольных работ обучающимися возлагается на деканат.

Порядок выбора варианта контрольной работы

Примерная тематика контрольных работ разрабатывается преподавателем кафедры и рекомендуется обучающимся. Все темы контрольной работы должны соответствовать объему теоретических знаний и практических навыков по дисциплине. Выбор варианта контрольной работы определяется в соответствии с порядковым номером фамилии студента в списке академической группы.

Структура и содержание контрольной работы

За все сведения, изложенные в контрольной работе, и за правильность всех данных ответственность несет студент - автор работы. Структура контрольной работы содержит следующие обязательные элементы:

- титульный лист;
- план работы;
- основная часть;
- библиографический список;
- приложение(я) (при необходимости).

Титульный лист является первой страницей контрольной работы и оформляется по установленной форме. Титульный лист не нумеруется.

В **плане работы** перечисляют основную часть контрольной работы, библиографический список и приложения (если имеются).

Содержание **основной части** работы должно соответствовать и раскрывать название темы контрольной работы.

Библиографический список включает изученную и использованную в контрольной работе литературу (не менее 3 источников). Библиографический список свидетельствует о степени изученности проблемы и сформированности у обучающегося навыков самостоятельной работы.

В приложения включаются связанные с выполненной контрольной работой материалы, которые по каким-либо причинам не могут быть внесены в основную часть: справочные материалы, таблицы, схемы, нормативные документы, образцы документов, инструкции, методики (иные материалы), разработанные в процессе выполнения работы, иллюстрации вспомогательного характера, формулы и т.д.

Требования к оформлению контрольной работы

К оформлению текста контрольной работы предъявляются определенные требования, предусмотренные государственными стандартами: ЕСКД ГОСТ 7.12-93; ГОСТ 2.105-95; ГОСТ 1.5-2002; ГОСТ 7.1-2003; ГОСТ Р 7.0.5–2008. Руководитель имеет право не принять от студента работу, если она оформлена не в соответствии с требованиями ГОСТа. Контрольная работа может быть оформлена рукописным или машинописным способом в виде текста, подготовленного на персональном компьютере с помощью текстового редактора и отпечатанного на принтере на листах формата А4 с одной стороны. Текст на листе должен иметь книжную ориентацию, альбомная ориентация допускается только для таблиц и схем приложений. Основной цвет шрифта - черный.

Параметры страницы

Размер бумаги – А4 (297x210 мм).

Ориентация страницы – книжная.

Левое поле – 3 см.

Верхнее поле – 2 см.

Правое поле – 1,5 см.

Нижнее поле – 2 см.

Формат шрифта

Шрифт – Times New Roman.

Размер шрифта – 14 пт.

Масштаб шрифта – 100%.

Интервал – обычный.

Формат абзаца

Выравнивание – по ширине.

Отступ слева – 0 см.

Отступ справа – 0 см.

Отступ первой строки – 1,25 см (пять знаков).

Межстрочный интервал – 1,5.

Интервал перед и после каждого абзаца – 0 пт.

Страницы нумеруются арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту (нумерация страниц - автоматическая). Номер страницы проставляется в центре нижней части листа без точки. В общую нумерацию включают титульный лист, план работы, но номер страницы на них не проставляют. Таким образом, работа начинается с 3-й страницы, номер которой также не проставляется, а первая цифра нумерации страниц текста появляется на второй странице основной части работы, это цифра «4». Приложения включаются в общую нумерацию страниц.

Цифровой (графический) материал (далее - материалы), как правило, оформляется в виде таблиц, графиков, диаграмм, иллюстраций и имеет по тексту отдельную сквозную нумерацию для каждого вида материала, выполненную арабскими цифрами.

Правила оформления таблиц

Таблицы применяют для большей наглядности результатов расчета, анализа и удобства сравнения различных показателей. Таблица представляет собой способ подачи информации в виде перечня сведений, числовых данных, приведенных в определенную систему и разнесенных по графам (колонкам).

Таблицы должны иметь названия и порядковую нумерацию. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название следует помещать над таблицей.

Таблицы основной части текста нумеруются арабскими цифрами сквозной нумерацией. (Пример: Таблица 1 - Характеристика основных видов выпускаемой продукции). Слова в названии таблицы, в заголовках граф переносить и сокращать нельзя.

Таблица не нумеруется, если в тексте она одна. В конце заголовка точку не ставят, заголовок не подчеркивают. При переносе таблицы на

следующую страницу пронумеровывают ее графы и повторяют их нумерацию на следующей странице; заголовок таблицы не воспроизводят, но над ней помещают выделенные курсивом слова «Окончание таблицы 1» или «Продолжение таблицы 1».

В таблицах допускается применение 12 размера шрифта. В каждой таблице следует указывать единицы измерения показателей и период времени, к которому относятся данные. Если единица измерения в таблице является общей для всех числовых табличных данных, то её приводят в заголовке таблицы после её названия.

При использовании в работе материалов, заимствованных из литературных источников, цитировании различных авторов, необходимо делать соответствующие ссылки, а в конце работы помещать список использованной литературы. Не только цитаты, но и произвольное изложение заимствованных из литературы принципиальных положений, включаются в работу со ссылкой на источник. Ниже таблицы указывается источник, из которого приведены данные. Если таблица является самостоятельной разработкой, то указывается, по каким источникам она составлена. Таблицу, в зависимости от ее размера, помещают под текстом, в котором впервые дана ссылка на нее, или на следующей странице, а при необходимости, в приложении к документу.

Правила оформления графического материала

К графическому материалу относят диаграммы, графики, схемы, рисунки, фотографии. Использование продуманных и тщательно подобранных иллюстраций там, где они возможны и нелишни, способно украсить любую студенческую письменную работу. Следует соблюдать соответствие графического материала тексту работы. Разрешается выполнять иллюстрации в любых цветах на цветном принтере, обеспечивающем высокое качество печати. Количество иллюстраций должно быть достаточным для пояснения излагаемого текста. Иллюстрации могут быть расположены как по тексту документа (возможно ближе к соответствующим частям текста), так и в конце его. Иллюстрации, за исключением иллюстраций приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Если рисунок один, то он обозначается «Рисунок 1». Допускается нумерация графического материала в пределах раздела. В этом случае номер рисунка состоит из номера раздела и порядкового номера рисунка, которые разделяют точкой. Рисунок 1.1, Рисунок 1.2 и т. д. Графический материал каждого приложения нумеруют арабскими цифрами отдельной нумерацией, добавляя перед каждым номером обозначение данного приложения и разделяя их точкой. Рисунок В.3 Слово «Рисунок» и его номер приводят под графическим материалом. Далее может быть приведено его тематическое наименование, отделенное тире. Рисунок 1 – Динамика продаж услуг ресторана

При необходимости под графическим материалом помещают также поясняющие данные. В этом случае слово «Рисунок» и наименование графического материала помещают после поясняющих данных. При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2» при сквозной нумерации и «... в соответствии с рисунком 1.2» при нумерации в пределах раздела. С помощью диаграмм графически изображается зависимость между двумя величинами. Диаграммы используются для того, чтобы сделать такую зависимость более наглядной визуально и доступной для восприятия. По форме построения различают плоскостные, линейные (Рисунок 1) и объемные диаграммы. Чаще всего в контрольных работах используются линейные диаграммы и плоскостные, из последних – столбиковые (ленточные)

Правила представления формул, написания символов

Формулы обычно располагают отдельными строками посередине листа или внутри текстовых строк. В тексте рекомендуется помещать формулы короткие, простые, не имеющие самостоятельного значения и не пронумерованные. Наиболее важные формулы, а также длинные и громоздкие формулы, содержащие знаки суммирования, произведения, дифференцирования, интегрирования, располагают на отдельных строках. Для экономии места несколько коротких однотипных формул, выделенных из текста, можно помещать на одной строке, а не одну под другой. Нумеровать следует наиболее важные формулы, на которые имеются ссылки в последующем тексте. Порядковые номера формул обозначают арабскими цифрами в круглых скобках у правого края страницы. Пример оформления формулы: Плотность каждого образца ρ , кг/м³, вычисляют по формуле, (1) где m - масса образца, кг; V - объем образца, м³. Формулы, следующие одна за другой и не разделенные текстом, отделяют запятой.

Правила написания буквенных аббревиатур

В контрольной работе используются только общепринятые сокращения и аббревиатуры. В тексте работы могут быть использованы также вводимые автором буквенные аббревиатуры, сокращённо обозначающие какие-либо понятия из соответствующих областей знания. При этом первое упоминание таких аббревиатур указывается в круглых скобках после полного наименования, в дальнейшем они употребляются в тексте без расшифровки.

Правила оформления приложений

В приложениях помещается материал, дополняющий контрольную работу и носящий вспомогательный характер. Приложениями могут быть, например, графический материал, таблицы большого формата, расчеты, описания алгоритмов и т.д. Приложение оформляют как продолжение

данного документа на последующих его листах или выпускают в виде самостоятельного документа. В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с первой прописной буквы отдельной строкой и выделяют полужирным шрифтом. Приложения оформляются на отдельных листах, причем каждое из них должно иметь свой тематический заголовок и в правом верхнем углу страницы надпись «Приложение» с указанием его порядкового номера арабскими цифрами (например: Приложение 1, Приложение 2 и т.д.) Если в работе есть приложения, то на них дают ссылку в основном тексте работы. Приложения, как правило, выполняют на листах формата А4. Допускается оформлять приложения на листах формата А3, А4×3, А4×4, А2 и А1 по ГОСТ 2.301.

Правила оформления библиографического списка

Библиографический список должен быть выполнен в соответствии с ГОСТ 7.82.2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления» и правилами библиографического описания документов ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание». Рекомендуется представлять единый список литературы к работе в целом. Список обязательно должен быть пронумерован. Каждый источник упоминается в списке один раз, вне зависимости от того, как часто на него делается ссылка в тексте работы. Наиболее удобным является алфавитное расположение материала, так как в этом случае произведения собираются в авторских комплексах. Произведения одного автора расставляются в списке по алфавиту заглавий или по мере издания. Примеры библиографического описания документов (ГОСТ 7.1- 2003) 1. Нормативные правовые акты: 1. Конституция (Основной закон) Российской Федерации [Текст]: офиц. текст. – М.: Маркетинг, 2001. – 39 с. 2. Российская Федерация. Законы. О воинской обязанности и военной службе [Текст]: федер. закон: [принят Гос. Думой 6 марта 1998 г.: одобр. Советом Федерации 12 марта 1998 г.]. – [4-е изд.]. – М.: Ось-89, 2001. – 46 с. 3. Гражданский процессуальный кодекс РСФСР [Текст]: [принят третьей сес. Верхов. Совета РСФСР шестого созыва 11 июня 1964 г.]: офиц. текст: по состоянию на 15 нояб. 2001 г. / М-во юстиции Рос. Федерации. – М.: Маркетинг, 2001. – 159 с. 2. Учебники и учебные пособия: 3. Словари 4. Статистические отчеты 5. Электронные ресурсы Сайт Национальный исследовательский Томский политехнический университет [Электронный ресурс]: офиц. сайт. Томск, 2002. URL: <http://www.tpu.ru> (дата обращения: 17.03.2011).

Правила оформления ссылок на использованные литературные источники

Цитаты (выдержки) из источников и литературы используются в тех случаях, когда свою мысль хотят подтвердить точной выдержкой по определенному вопросу. Цитаты воспроизводятся в тексте контрольной работы с соблюдением всех правил цитирования (соразмерная кратность цитаты, точность цитирования). Цитированная информация заключается в кавычки, и указывается номер страницы источника, из которого приводится цитата. Если в цитату берется часть текста, т.е. не с начала фразы или с пропусками внутри цитируемой части, то место пропуска обозначается отточиями (три точки). В тексте необходимо указать источник приводимых цитат. Как правило, ссылки на источник делаются под чертой, внизу страницы (сноска), нумерация ссылок является сквозной. Например: 1 Искренко Э.В. Внешнеэкономические отношения как фактор развития аграрно-промышленного комплекса ЮФО / Э.В. Искренко // Научная мысль Кавказа. Приложения. – 2006. - №1. – С.28. Если мысль из какого-нибудь источника излагается своими словами, то сноска должна иметь вид: «См.:» («смотри»), а затем выходные данные произведения или документа. Если на странице работы повторно дается ссылка на один и тот же источник, то сноска должна иметь вид: «Там же. С. ...». Возле цитаты в строке ставится цифра или звездочка, по которой под чертой определяется принадлежность цитаты. Цитаты можно приводить только по источнику, ссылка на который обязательна. Такой порядок оформления ссылок на литературные источники позволяет избежать повторения названий источников при многократном их использовании в тексте.

Критерии оценки контрольных работ

Контрольная работа оценивается преподавателем отметками «зачтено» или «не зачтено». В случае отметки «не зачтено» за контрольную работу преподаватель в письменной форме на титульном листе или плане работы должен дать комментарии по недочетам, допущенным студентом.

Темы контрольных работ:

1. Разработка концепции гостиничного предприятия / предприятия питания
2. Проект реновации гостиничного предприятия / предприятия питания
3. Разработка проекта базы отдыха для любителей охоты и рыбной ловли
4. Разработка пакета услуг для молодоженов на базе гостиницы
5. Разработка проекта конгресс-центра
6. Разработка проекта лечебно-оздоровительного комплекса
7. Разработка комплекса загородного отдыха
8. Разработка проектного решения хостела
9. Разработка нового гостиничного продукта

10. Разработка нового продукта на предприятии питания
11. Проект релакс-бара в гостиничном комплексе
12. Разработка концепции банкетного обслуживания в ресторане
13. Разработка проекта концептуального фитнес-бара при гостинице
14. Разработка проекта кислородного бара в гостинице
15. Разработка проекта лобби-бара в гостинице
16. Проект ребрендинга ресторана
17. Разработка дополнительных услуг по обслуживанию гостей с детьми
18. Совершенствование проекта свадебного банкетного зала
19. Разработка интерактивного бара в гостинице
20. Разработка бизнес-плана бью-бара
21. Разработка сезонного меню для ресторана при гостинице
22. Разработка проекта летней веранды в ресторане при гостинице
23. Организация кейтерингового обслуживания
24. Разработка PR-мероприятий, направленных на продвижение услуг ресторана / гостиницы
25. Разработка проекта зала авторской кухни в ресторане при гостинице