

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.05.2026 15:47:05
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb5c509a9531e6051

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена
на заседании кафедры

Утверждена

Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

27.11.2025 г.

протокол № 10

Зав. кафедрой Радыгина Е.Г.

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	очная
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 7						
Экзамен	180	48	24	24	105	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 7		153					
Тема 1.	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности. (ОПК-4)	54	4			50	
Тема 2.	Проектирование гостиничного продукта, цели и задачи. (ОПК-4)	32	4		12	16	
Тема 3.	Особенности проектирования гостиничного продукта. Современные тенденции в проектировании гостиничных предприятий. (ПК-4)	32	4		12	16	
Тема 4.	Этапы планирования гостиничной деятельности. (ПК-4)	21	6			15	
Тема 5.	Этап проектирования и строительства. (ПК-4)	14	6			8	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Темы 1-2	Вопросы к устному опросу (приложение 4)	Ответ на вопрос	5 баллов

Тема 3	Практическая работа 1 (приложение 4)	Решение ситуационной задачи	5 баллов
Темы 4-5	Практическая работа 2 (приложение 4)	Развернутый ответ на вопрос	5 баллов
Промежуточная аттестация(Приложение 5)			
7 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

<p>Тема 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности. (ОПК-4) Разработка концепции проектирования гостиничного предприятия, основные элементы концепции. Специфика проектирования мини- и малых отелей.</p>
<p>Тема 2. Проектирование гостиничного продукта, цели и задачи. (ОПК-4) Требования к проектированию номеров: состав помещений, минимальная площадь, размещение в зависимости от категории номера, категории и назначения гостиницы.</p>
<p>Тема 3. Особенности проектирования гостиничного продукта. Современные тенденции в проектировании гостиничных предприятий. (ПК-4) Требования к проектированию, материалам отделки, цветовым решениям, освещению жилых этажей.</p>
<p>Тема 4. Этапы планирования гостиничной деятельности. (ПК-4) Состав вспомогательных помещений на жилом этаже в зависимости от формы обслуживания: автономной, полуавтономной, централизованной.</p>
<p>Тема 5. Этап проектирования и строительства. (ПК-4) Состав помещений жилого этажа. Варианты схем. Выбор оптимальной схемы.</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>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.</p>

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 2. Проектирование гостиничного продукта, цели и задачи. (ОПК-4) Анализ одной из систем застройки</p>
<p>Тема 3. Особенности проектирования гостиничного продукта. Современные тенденции в проектировании гостиничных предприятий. (ПК-4) Анализ одного из видов объемно-планировочных схем зданий</p>
<p>Тема 4. Этапы планирования гостиничной деятельности. (ПК-4) Специфика проектирования мини- и малых отелей.</p>

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
материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
не предусмотрено

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:

1. Николенко П., Гаврильева Т. Ф. Проектирование гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2024. - 548 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/542538>

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, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ 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 Консультант +. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

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

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.