

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический
университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР
А.В. Бурмистров


(подпись)

« 27 » 10 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине Б1.Б.18 Проектирование гостиничной деятельности

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»
(шифр) (наименование)

Профиль подготовки Гостиничная деятельность

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения ЗАОЧНАЯ

Институт, факультет ИТЛПМД, ФТЛПМ

Кафедра-разработчик рабочей программы Моды и технологии

Курс, семестр 4/8; 5/9

	Часы	Зачетные единицы
Лекции	10	0,3
Практические занятия	5	0,1
Семинарские занятия		
Лабораторные занятия		
Самостоятельная работа	192	5,3
Форма аттестации (экзамен)	9	0,3
Всего	216	6

Казань, 2017 г.

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины **«Проектирование гостиничной деятельности»** являются

а) получение необходимых теоретических и практических знаний по организации проектирования гостиничной деятельности, составу проектно-технической и сметной документации, индивидуальному проектированию средств размещения;

б) ознакомление с порядком и организацией проектирования предприятий гостеприимства.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **«Проектирование гостиничной деятельности»** относится к базовой части ОП и формирует у бакалавров по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины **«Проектирование гостиничной деятельности»** бакалавр по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

а) Технологии гостиничной деятельности

б) Документооборот в гостиничном бизнесе / Информационные системы и базы данных

в) Производственные технологии в гостиничной деятельности / Организация обслуживания в сфере гостиничного сервиса

г) Технология организации культурно-досуговой деятельности в гостиничном предприятии / Технология организации экскурсионного обслуживания

Знания, полученные при изучении дисциплины **«Проектирование гостиничной деятельности»** могут быть использованы при прохождении преддипломной практики и выполнении выпускных квалификационных работ могут быть использованы в производственно-технологической деятельности по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-2 - готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) **Знать:** а) теоретические основы проектирования гостиничной деятельности; нормативно-техническую базу проектирования; технические регламенты, санитарные нормы и правила; б) технологические процессы в

гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.

2) Уметь: а) планировать и осуществлять контроль за реализацией проекта, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения.

3) Владеть: а) методами выявления потребностей потребителя, приёмами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности; б) проектирования технологических процессов в гостиничной деятельности.

4. Структура и содержание дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часа.

№ п/ п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам
			Лекции	Семинар (Практические занятия, лабораторные практикумы)	Лабораторные работы	СРС	
1	Введение в дисциплину	8	2	-		7	Подготовка к практическим занятиям контрольная работа
2	Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности	9	2	-		61	Подготовка к практическим занятиям контрольная работа
3	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	9	2	2		61	Подготовка к практическим занятиям творческое задание Контрольная работа
4	Организационно-методические основы проектирования гостиничных предприятий	9	4	3		63	Подготовка к практическим занятиям творческое задание, контрольная работа
	ИТОГО	9	10	5		192	
Форма аттестации							экзамен

5. Содержание лекционных занятий по темам с указанием формируемых компетенций

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Краткое содержание	Формируемые компетенции
1	Введение в дисциплину	2	Введение в дисциплину	Гостиничное хозяйство и особенности его функционирования в российской федерации и за рубежом	ПК-2

2	Организационно-методические основы проектирования гостиничных предприятий	2	Организационно-методические основы проектирования гостиничных предприятий	Зарубежный и отечественный опыт проектирования гостиничной деятельности. Системы автоматизации проектирования. Использование инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств размещения.	
2	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	2	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	Организация производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения. Формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения. Разработка и оценка технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений гостиниц. Определение плановых заданий, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности. Цели и задачи проектирования гостиничного продукта. Этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг. Формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей. Проектирование инновационного гостиничного продукта	ПК-2
4	Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности	4	Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности	Состав и содержание проекта. Организация проектной деятельности. Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов. Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения. Требования к проектированию этажей и вспомогательных помещений жилой части гостиниц и иных средств размещения. Проектирование фирменного стиля гостиницы и оборудования гостиничных номеров. Финансовые показатели проекта. Документационное сопровождение проектной деятельности.	ПК-2

6. Содержание семинарских, практических занятий (лабораторного практикума)

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема семинара, практического занятия, лабораторного практикума	Формируемые компетенции
1	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности		Цель: изучение понятие о проекте и смете проектирования; исходных данных для проектирования, стадий разработки, согласования и утверждения; строительные нормы и правила (СН и П) проектирования ГП.	ПК-2
		2	Содержание и этапы проекта. Информационная база. Методы и стадии проектирования предприятий.	
2	Организационно-методические основы проектирования гостиничных предприятий		Цель: формирование навыка проектирования в рамках своей профессиональной деятельности с использованием информационных ресурсов	ПК-2
		3	Планировочные решения функциональных групп помещений (компоновка помещений). Проектирование рекреационной зоны. Проектирование вспомогательных помещений.	

7. Содержание лабораторных занятий не предусмотрено

8. Самостоятельная работа бакалавра

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Формируемые компетенции
1	Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности	7	Подготовка к практическим занятиям. Подготовка к докладу	ПК-2
2	Особенности и виды гостиничного продукта: характеристика и особенности гостиничных услуг; процесс формирования гостиничного продукта; свойства	61	Подготовка к практическим занятиям	ПК-2

	гостиничного продукта.			
3	Функциональн ые основы проектировани я гостиничного предприятия	61	Подготовка к практическим занятиям Подготовка к контрольной работе	ПК-2
4	Документацион ное сопровождение проектной деятельности; Объемно- планировочные решения зданий и сооружений гостиницы	63	Подготовка к практическим занятиям	ПК-2

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний.

При оценке результатов деятельности, обучающихся в рамках дисциплины **«Проектирование гостиничной деятельности»** используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в положении о рейтинговой системе.

При изучении дисциплины предусматривается выполнение контрольной работы, творческого задания и работа на практических занятиях. За эти контрольные точки студент может получить минимальное (36 б.) и максимальное (60 б.) количество баллов (см. таблицу).

В результате за семестр, в ходе изучения дисциплины он может набрать максимально 60 баллов. Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля.

По дисциплине **«Проектирование гостиничной деятельности»** итоговой формой отчетности является экзамен. За экзамен студент может набрать минимально 24 балла, максимально – 40 баллов

Оценочные средства	Кол-во	Min, баллов	Max, баллов
Работа на практических занятиях	2	6	10
Контрольная работа	1	13	20
Творческое задание	1	17	30
Экзамен		24	40
Итого:		60	100

10. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

10.1 Основная литература

При изучении дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу.

Основные источники информации	Кол-во экз.
1. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 336 с.	ЭБС «Юрайт» https://biblio-online.ru/book/EF87AFD9-EBE1-45CE-AC8D-CC90E957D038 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
2. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Е.Ю. Никольская, Л.А. Попов. — Москва : КноРус, 2017. — 229 с.	ЭБС «BOOK.ru» https://www.book.ru/book/922395 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
3. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Л.А. Ульянченко под ред. и др. — Москва : КноРус, 2016. — 223 с.	ЭБС «BOOK.ru» https://www.book.ru/book/919850 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

10.2 Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
1. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=430064 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
2. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие / А.Н. Лазарев под ред. и др. — Москва : КноРус, 2016. — 304 с.	ЭБС «BOOK.ru» https://www.book.ru/book/916820 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
3. Лихолетов В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания: учебное пособие / В.В.Лихолетов. — СПб: ИЦ Интермедия, 2012. — 220 с.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн» http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=225939&sr=1 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
4. Виноградова, М. В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса [Электронный ресурс] : Учебное пособие / М. В. Виноградова, З. И. Панина. - 7-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°». 2013. - 448 с.	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=415588 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

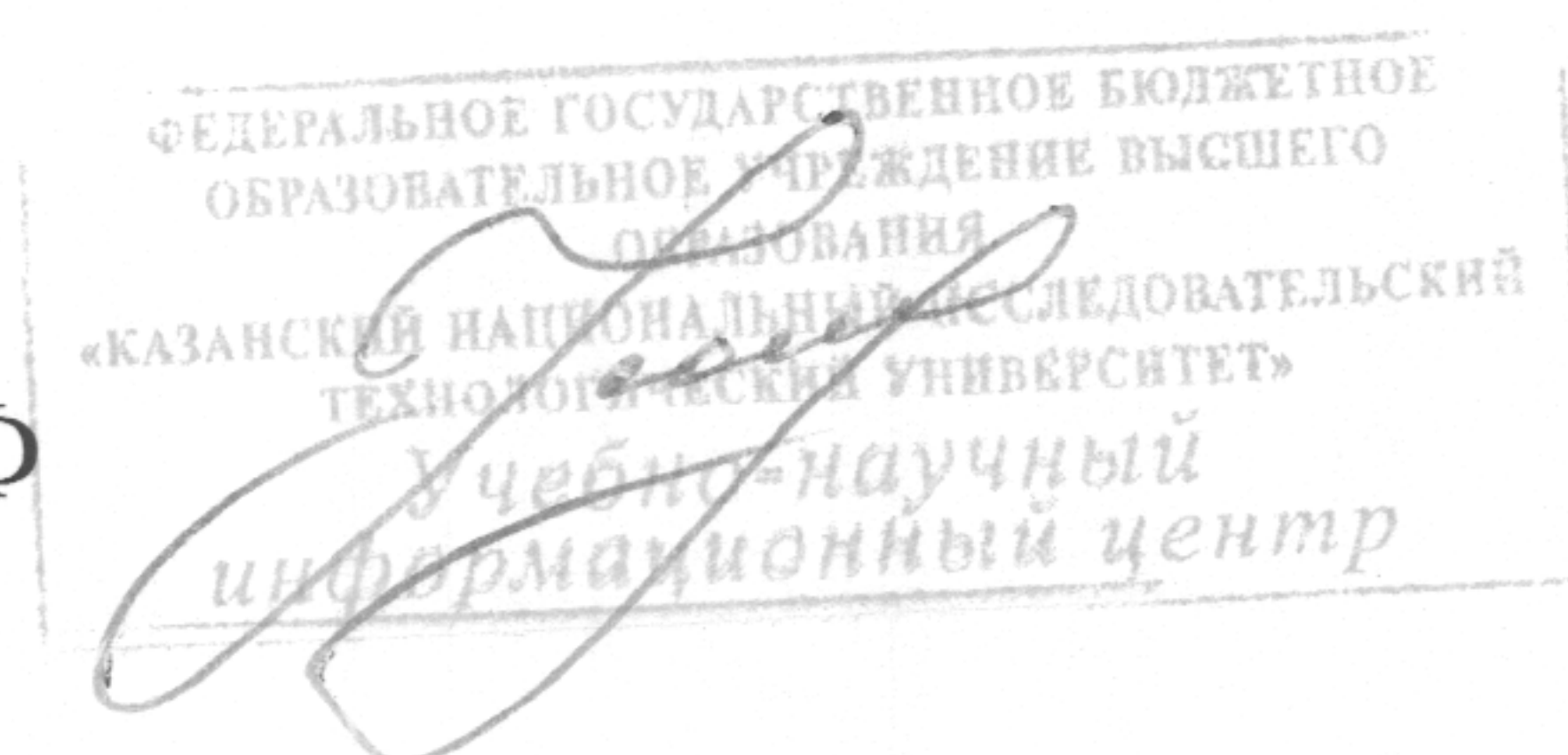
5. Виноградова, М. В. Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] : Учебное пособие / М. В. Виноградова, З. И. Панина, А. А. Ларионова и др. - 4-е изд., испр. - М.: Дашков и К, 2013. - 280 с.	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=430340 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
---	--

10.3 Электронные источники информации

При изучении дисциплины **«Проектирование гостиничной деятельности»** использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ – Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/>
3. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа: <http://biblioclub.ru>
4. ЭБС «BOOK.ru» – Режим доступа: <https://www.book.ru>
5. ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <https://biblio-online.ru>

Согласовано:
Зав.сектором ОКУФ



11. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и итоговой (государственной итоговой) аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

Освоение дисциплины предполагает использование аудитории для проведения практических аудиторных занятий с необходимым оборудованием и мебелью, медиа-оборудованием: (проекционная аппаратура, экран, доска, компьютер для ввода информации на проекционный аппарат).

13. Образовательные технологии

По дисциплине «Проектирование гостиничной деятельности» предусмотрено учебным планом 3 интерактивных лекционных и 4 интерактивных практических занятий.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО направление 43.03.03 «Гостиничное дело» реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных форм проведения занятий (разбор конкретных ситуаций, деловые игры) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия дополняются семинарскими занятиями и различными формами самостоятельной работы студента с учебной и научной литературой. В процессе такой работы студенты приобретают навыки «глубокого чтения» - анализа и интерпретации текстов по методологии и методике дисциплины.

Изучение и закрепление нового материала происходит на лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия).

На практических занятиях: мозговой штурм, проектная деятельность.

Лист переутверждения рабочей программы

Рабочая программа по дисциплине «**Проектирование гостиничной деятельности**» пересмотрена на заседании кафедры Мода и технологии

№ п/ п	Дата переутверждения РП	Наличие изменений	Наличие изменений в списке литературы	Подпись разработ- чика РП	Подпись заведующего кафедрой	Подпись начальника УМЦ
1	протокол заседания кафедры № 1 от 04.09.2018	нет	Нет			