

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ворошилова Ольга Леонидовна

Должность: декан ФЛиМК

Дата подписания: 05.09.2024 10:44:31

Уникальный программный ключ:

abd894de8ff3e434f187d1e5114b71b82fd07f667e910c359e411d31c5

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Проектирование гостиничной деятельности»

Цели преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» является формирование комплекса основных знаний в области проектирования, строительства, реконструкции и эксплуатации предприятий сферы гостеприимства – рекреационных комплексов, гостиниц, предприятий общественного питания.

Задачи изучения дисциплины:

- выявление современных тенденций в проектировании и строительстве туристских и гостинично-ресторанных комплексов;
- изучение строительных норм и правил проектирования общественных зданий и сооружений сферы гостеприимства (туристские и санаторно-курортные комплексы, базы отдыха, гостиницы, предприятия общественного питания);
- овладение практическими навыками использования нормативных документов при строительстве новых, оценке деятельности действующих рекреационных комплексов, их реконструкции и техническом перевооружении.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

- способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений (УК-2);
- способность управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни (УК-6);
- способность управлять функциональными подразделениями гостиниц и ресторанов, анализировать уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы (ПК-1);
- способность к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта (ПК-6).

Разделы дисциплины:

Виды и классификация туристских и гостинично-ресторанных комплексов. Организационные основы планировочной организации туристских и гостинично-ресторанных комплексов. Нормативно-техническая документация проектирования и строительства туристских и гостинично-ресторанных комплексов. Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха. Планировочная организация туристских комплексов. Планировочная организация помещений общественного питания и ресторанных комплексов. Планировочная организация жилого этажа гостиницы. Планировочная организация административно-хозяйственных помещений гостиницы.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета лингвистики и
межкультурной коммуникации
(наименование ф-та полностью)

О.Л. Ворошилова
(подпись, инициалы, фамилия)

« 29 » 08 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Проектирование гостиничной деятельности
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль) «Ресторанная деятельность»
наименование направленности (профиля, специализации)

форма обучения очная
(очная, очно-заочная, заочная)

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №7 «29» марта 2019 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от «29» 08 2021 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Разработчик программы

к.и.н. _____ Бормотова А.Р.

(ученая степень и учёное звание, Ф.И.О.)

/Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от «30» 08 2021 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от «29» 08 2022 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2021 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 2023 г. протокол № 1.

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2021 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 2024 г. протокол № 1.

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № « » _____ 20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » _____ 20 г. протокол № _____.

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № « » _____ 20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » _____ 20 г. протокол № _____.

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № « » _____ 20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » _____ 20 г. протокол № _____.

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № « » _____ 20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » _____ 20 г. протокол № _____.

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» является формирование комплекса основных знаний в области проектирования, строительства, реконструкции и эксплуатации предприятий сферы гостеприимства – рекреационных комплексов, гостиниц, предприятий общественного питания.

1.2 Задачи дисциплины

- выявление современных тенденций в проектировании и строительстве туристских и гостинично-ресторанных комплексов;
- изучение строительных норм и правил проектирования общественных зданий и сооружений сферы гостеприимства (туристские и санаторно-курортные комплексы, базы отдыха, гостиницы, предприятия общественного питания);
- овладение практическими навыками использования нормативных документов при строительстве новых, оценке деятельности действующих рекреационных комплексов, их реконструкции и техническом перевооружении.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсы и ограничений	УК-2.2 Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения	<i>Знать:</i> принципы и методы анализа имеющихся ресурсов и ограничений. <i>Уметь:</i> выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсы и ограничений. <i>Владеть:</i> практическими навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсы и ограничений.
		УК-2.3 Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает	<i>Знать:</i> принципы и методы декомпозиции задач. <i>Уметь:</i> определять круг задач в рамках поставленной цели.

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		оптимальный способ решения поставленных задач	<i>Владеть:</i> практическими навыками определения и выбора круга задач в рамках поставленной цели
		УК-2.4 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы	<i>Знать:</i> действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения для поставленных задач. <i>Уметь:</i> определить необходимые задачи для достижения целей. <i>Владеть:</i> навыками определения имеющихся ресурсов, исходя из действующих правовых норм и ограничений.
		УК-2.5 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.	<i>Знать:</i> способы решения конкретной задачи проекта. <i>Уметь:</i> определить и оценить ожидаемые результаты решения задач. <i>Владеть:</i> навыками оценки решения поставленных задач и их корректировки по мере надобности.
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	<i>Знать:</i> виды ресурсов (личностных, ситуативных, временных и т.д.) и их пределы, необходимые для успешного выполнения порученной работы; принципы и методы саморазвития и самообразования. <i>Уметь:</i> Выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни. <i>Владеть:</i> Способностью реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.
		УК-6.2 Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с	<i>Знать:</i> Принципы и методы управления временем. <i>Уметь:</i> Оптимально управлять своим временем для саморазвития на основе принципов образования в

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		<p>обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения</p>	<p>течение всей жизни. <i>Владеть:</i> навыками приобретения новых знаний и информации; оптимального управления своим временем для саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.</p>
		<p>УК-6.3 Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p>	<p><i>Знать:</i> важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей. <i>Уметь:</i> выделять этапы карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. <i>Владеть:</i> навыками критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.</p>
ПК-1	Способен управлять функциональными подразделениями гостиниц и ресторанов, анализировать уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	<p>ПК-1.1 Пользуется стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале</p>	<p><i>Знать:</i> стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников гостиничных комплексов, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. <i>Уметь:</i> анализировать потребности гостиничных комплексов в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах. <i>Владеть:</i> навыками формирования системы бизнес-процессов.</p>
		<p>ПК-1.2 Осуществляет планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p>	<p><i>Знать:</i> основы управленческого учета в сфере гостиничного комплекса. <i>Уметь:</i> использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование. <i>Владеть:</i> навыками применения регламентов и стандартов деятельности департаментов гостиничного</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			комплекса.
		ПК-1.3 Применяет на практике знания законодательства РФ о предоставлении гостиничных услуг	<i>Знать:</i> законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий гостиничных комплексов. <i>Уметь:</i> осуществлять организацию деятельности предприятий гостиничных комплексов. <i>Владеть:</i> навыками организации деятельности предприятий гостиничных комплексов в соответствии с законодательством РФ.
		ПК-1.4 Пользуется стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных ресурсах и персонале	<i>Знать:</i> стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников предприятий питания, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. <i>Уметь:</i> анализировать потребности предприятий питания в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах. <i>Владеть:</i> навыками формирования системы бизнес- процессов.
		ПК-1.5 Осуществляет планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	<i>Знать:</i> основы управленческого учета на предприятиях питания. <i>Уметь:</i> использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование. <i>Владеть:</i> навыками применения регламентов и стандартов деятельности департаментов предприятий питания.
		ПК-1.6 Применяет на практике знания законодательства РФ, регулирующего деятельности предприятий питания	<i>Знать:</i> законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания. <i>Уметь:</i> осуществлять организацию деятельности предприятий питания. <i>Владеть:</i> навыками организации деятельности предприятий питания в соответствии с законодательством РФ.

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
ПК-6	Способен к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта	ПК-6.3 Применяет в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения	<i>Знать:</i> способы оценки соответствия качества выполняемых работ гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. <i>Уметь:</i> использовать методики системы контроля и оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. <i>Владеть:</i> организацией применения методики оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения; навыками контроля функционирования системы стандартов обслуживания
		ПК-6.6 Применяет в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	<i>Знать:</i> принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <i>Уметь:</i> использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания. <i>Владеть:</i> организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Проектирование гостиничной деятельности» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность». Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 5 зачетных единиц (з.е.), 180 академических часов.

Таблица 3 - Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	180
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	74,15
в том числе:	
лекции	36
лабораторные занятия	0
практические занятия	36, из них практическая подготовка – 36.
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	78,85
Контроль (подготовка к экзамену)	27
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	2,15
в том числе:	
Виды учебной работы	Всего, часов
зачет	не предусмотрен
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	1
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	1,15

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	Виды и классификация туристских и гостинично-ресторанных комплексов	Предмет, цели и задачи изучения дисциплины. Туристские и гостинично-ресторанные комплексы как перспективная форма планировочной организации рекреационной территории. Понятие комплекса. Виды комплексов. Критерии классификации рекреационных комплексов. Градостроительные и социально-экономические факторы и другие условия формирования рекреационных комплексов. Современные мировые тенденции в проектировании рекреационных комплексов.
2	Организационные основы планировочной организации туристских и гостинично-ресторанных комплексов	Многофункциональность и универсальность рекреационных учреждений. Схемы объемно-планировочных структур рекреационных комплексов. Техничко-экономическое обоснование проектирования и строительства рекреационных комплексов. Типовое и индивидуальное проектирование. Нормативно-техническая документация проектирования и строительства. Виды нормативных документов. Область применения. Требования норм.
3	Нормативно-техническая документация проектирования и строительства туристских и гостинично-ресторанных комплексов.	Анализ нормативно-технической документации. Положение о классификации гостиниц (Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 N 1860 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц" (с изменениями и дополнениями)). "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов"). Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53522-2022 "Туристские и экскурсионные услуги. Основные положения" (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от от 29 декабря 2022 г. № 1701-ст). Свод правил СП 118.13330.2022 «СНиП 31-06-2009 Общественные здания и сооружения». Свод правил СП 42.13330.2016 Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений» Актуализированная редакция СНиП 2.07.01–89. Свод правил СП 257.1325800.2020 "Здания гостиниц. Правила проектирования" (утв. приказом Министерства строительства и жилищно-коммунального хозяйства РФ от 30 декабря 2020 г. N 922/пр)
4	Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха	Структура планировочной организации санаторных комплексов (профиль, состав комплекса, виды санаторных учреждений, месторасположение, архитектурно-планировочные композиции). Характеристика типов санаторных учреждений, входящих в комплекс. Схемы архитектурно-планировочных композиций санаторных учреждений: централизованная, блочная, павильонная. Композиционные приемы взаимосвязи функциональных групп помещений санаторных комплексов. Планировочная организация комплексов отдыха. Факторы, влияющие на планировочную организацию комплексов

		отдыха. Зоны повседневного, кратковременного и длительного отдыха в планировочной структуре города. Основные рекреационные учреждения комплексов отдыха (базы, дома и парки отдыха, пансионаты, детские лагеря, дачи, курортные городки, курортные гостиницы). Современная аттрактивная архитектура среды отдыха. Типология архитектуры зданий и архитектурных композиций комплексов отдыха.
5	Планировочная организация туристских комплексов	Определение туристского комплекса. Типы туристских учреждений. Градостроительные условия размещения туристских комплексов. Структура планировочной организации туристских комплексов. Принципы размещения туристских комплексов в системе туристских маршрутов. Планировочные организации туристских гостиниц, туристских баз, мотелей, кемпингов, приютов и хижин, туристских лагерей, ботелей, ботокемпингов, флотелей, флотокемпингов, автотуристских комплексов и мобильных сооружений туризма.
6	Планировочная организация помещений общественного питания и ресторанных комплексов	Определение ресторанный комплекса. Состав комплекса по типам предприятий общественного питания. Принципы размещения ресторанных комплексов в составе городов и поселков. Структура планировочной организации ресторанный комплекса. Требования к проектированию и планировочной организации помещений предприятий общественного питания различных типов в структуре туристского и гостиничного комплекса.
7	Планировочная организация жилого этажа гостиницы	Виды планировочных решений жилого этажа: упрощенная конфигурация, компактная, усложненная, атриумная. Экономические и градостроительные факторы в выборе конфигурации жилого этажа. Характеристика планировочных структур жилого этажа: коридорная, галерейная, секционная, комбинированная. Схемы объемно-планировочных структур жилого этажа. Планировочная организация однокомнатного (1,2, 3, 4-местного), двухкомнатного, трехкомнатного и многокомнатного номеров.
8	Планировочная организация административно-хозяйственных помещений гостиницы	Состав и функции административно-хозяйственных помещений гостиницы. Требования к проектированию и планировочной организации вестибюльной группы помещений. Фронтальная, продольная, концентрическая схемы планировочной организации помещений вестибюльной группы (зона работы, торговая зона, зона отдыха, бюро обслуживания). Планировочные организации административно-офисных, инженерно-технических и хозяйственных помещений.

Таблица 4.1.2 –Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Виды и классификация туристских и гостинично-ресторанных комплексов	4	-	1	У- 1,2,3 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 2	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6
2	Организационные основы планировочной организации туристских и гостинично-ресторанных комплексов	4	-	2	У- 1,2,3 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 4	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6
3	Нормативно-техническая документация проектирования и строительства туристских и гостинично-ресторанных комплексов.	6	-	3	У- 1,2,3 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 6	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6
4	Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха	4	-	4	У- 1,2,3 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 8	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6
5	Планировочная организация туристских комплексов	4	-	5	У- 1,2,3 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 10	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6
6	Планировочная организация помещений общественного питания и ресторанных комплексов	4	-	6	У- 1,2,3 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 12	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6
7	Планировочная организация жилого этажа гостиницы	6	-	7	У- 1,2,3 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 14	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6
8	Планировочная организация административно-хозяйственных помещений гостиницы	4	-	8	У- 1,2,3 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 16	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6

УО – устный опрос, КЗ-кейс-задачи, Т – тестирование, Р – защита (проверка) рефератов.

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
1	2	3
1.	Виды и классификация туристских и гостинично-ресторанных комплексов	4, из них практическая подготовка – 4.
2.	Организационные основы планировочной организации туристских и гостинично-ресторанных комплексов	4, из них практическая подготовка – 4.

3.	Нормативно- техническая документация проектирования и строительства туристских и гостинично- ресторанных комплексов.	6, из них практическая подготовка – 6.
4.	Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха	4, из них практическая подготовка – 4.
5.	Планировочная организация туристских комплексов	4, из них практическая подготовка – 4.
6.	Планировочная организация помещений общественного питания и ресторанных комплексов	4, из них практическая подготовка – 4.
7.	Планировочная организация жилого этажа гостиницы	6, из них практическая подготовка – 6.
8.	Планировочная организация административно- хозяйственных помещений гостиницы	4, из них практическая подготовка – 4.
Итого		36, из них практическая подготовка – 36.

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
1	Виды и классификация туристских и гостинично- ресторанных комплексов	1-2 недели	9
2	Организационные основы планировочной организации туристских и гостинично- ресторанных комплексов	3-4 недели	9,85
3	Нормативно- техническая документация проектирования и строительства туристских и гостинично- ресторанных комплексов.	5-6 недели	10
4	Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха	7-8 недели	10
5	Планировочная организация туристских комплексов	9-10 недели	10
6	Планировочная организация помещений общественного питания и ресторанных комплексов	11-12 недели	10
7	Планировочная организация жилого этажа гостиницы	13-14 недели	10
8	Планировочная организация административно- хозяйственных помещений гостиницы	15-16 недели	10
Итого			78,85

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы

обучающихся по данной дисциплине организуется:

библиотекой университета:

– библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

– имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

кафедрой:

– путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;

– путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.

– путем разработки: методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов; тем рефератов; вопросов к зачету и т.д.

типографией университета:

– помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;

–удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

6 Образовательные технологии. Практическая подготовка обучающихся. **Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины**

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час
1	2	3	4
1	Виды и классификация туристских и гостинично-ресторанных комплексов	Проблемная лекция	2
2	Организационные основы планировочной организации туристских и гостинично-ресторанных комплексов	Проблемная лекция	2
3	Нормативно-техническая документация проектирования и строительства туристских и гостинично-ресторанных комплексов.	Проблемная лекция	2
4	Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха	Проблемная лекция	2
5	Планировочная организация туристских комплексов	Ролевая игра	2

6	Планировочная организация помещений общественного питания и ресторанных комплексов	Ролевая игра	2
7	Планировочная организация жилого этажа гостиницы	Ролевая игра	2
8	Планировочная организация административно-хозяйственных помещений гостиницы	Ролевая игра	2
Итого:			16

Практическая подготовка обучающихся при реализации дисциплины осуществляется путем проведения практических занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность».

Практическая подготовка обучающихся при реализации дисциплины организуется в реальных производственных условиях (в профильной организации - ООО «ИНТУРИСТ – КУРСК»).

Практическая подготовка обучающихся проводится в соответствии с положением П 02.181.

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и современный социокультурный и научный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование общей и профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует духовно-нравственному, гражданскому, патриотическому, правовому, экономическому, профессионально-трудовому, культурно-творческому, экологическому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

- целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества создателей и представителей данной отрасли науки, высокого профессионализма ученых, их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества;
- применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (командная работа, деловые игры, разбор конкретных ситуаций);
- личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях

направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	Бухгалтерский учет в ресторане Экономика предприятий питания	Менеджмент гостинично-ресторанного предприятия Маркетинг гостинично-ресторанного предприятия Методы научных исследований Производственная организационно-управленческая практика Технология гостиничной деятельности	Проектирование гостиничной деятельности Производственная преддипломная практика
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Документирование управленческой деятельности Основы социального государства	Учебная исследовательская практика Производственная организационно-управленческая практика	Проектирование гостиничной деятельности Производственная преддипломная практика
ПК-1 Способен управлять функциональными подразделениями гостиниц и ресторанов, анализировать уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	Производственная организационно-управленческая практика		Управление технологическими процессами на предприятиях гостеприимства Управление персоналом на предприятиях гостеприимства Техника и организация ресторанного сервиса Проектирование гостиничной

			деятельности Информационные технологии ресторанной деятельности Производственная преддипломная практика
ПК-6 Способен к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта	Бухгалтерский учет в ресторане Экономика предприятий питания	Экономика гостинично-ресторанного предприятия	Техника и организация ресторанного сервиса Современные системы и концепции питания Проектирование гостиничной деятельности Основы рационального питания Производственная практика (научно-исследовательская работа) Производственная преддипломная практика

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции / этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-2/ завершающий	УК-2.2 Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения	<i>Знать:</i> принципы и методы декомпозиции задач <i>Уметь:</i> определять круг задач в рамках поставленной цели, исходя из ожидаемых результатов. <i>Владеть:</i> практическими навыками определения круга задач в рамках поставленной цели.	<i>Знать:</i> принципы и методы анализа имеющихся ресурсов и ограничений. <i>Уметь:</i> выбирать оптимальные способы решения задач в зависимости от ожидаемых результатов. <i>Владеть:</i> практическими навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся	<i>Знать:</i> принципы и методы декомпозиции задач, действующие правовые нормы. Принципы и методы анализа имеющихся ресурсов и ограничений. <i>Уметь:</i> определять круг задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. Выбирать оптимальные способы решения

Код компетенции и/ этап	Показатели оценивания компетенций (<i>индикаторы</i>)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			ресурсов и ограничений.	задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. <i>Владеть:</i> практическими навыками определения круга задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. Практическими навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
	УК-2.3 Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач	<i>Знать:</i> принципы реализации проекта в целом <i>Уметь:</i> анализировать план-график реализации поставленных задач. <i>Владеть:</i> навыками выбора оптимального способа решения поставленных задач.	<i>Знать:</i> план-график реализации проекта в целом <i>Уметь:</i> анализировать план-график реализации проекта в целом и поставленных задач. <i>Владеть:</i> практическими навыками выбора оптимального способа решения поставленных задач.	<i>Знать:</i> план-график реализации проекта в целом, принципы и методы декомпозиции задач в соответствии с требованиями времени <i>Уметь:</i> комплексно анализировать план-график реализации проекта в целом и поставленных задач. <i>Владеть:</i> практическими навыками системного выбора оптимального способа решения поставленных задач
	УК-2.4 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы	<i>Знать:</i> действующие правовые нормы <i>Уметь:</i> определять задачи в рамках действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. <i>Владеть:</i> навыками определения ресурсов, исходя из действующих правовых норм и	<i>Знать:</i> действующие правовые нормы в рамках поставленной цели проекта <i>Уметь:</i> выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся	<i>Знать:</i> действующие правовые нормы в рамках поставленной цели проекта и совокупности взаимосвязанных задач. <i>Уметь:</i> определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы решения

Код компетенции / этап	Показатели оценивания компетенций (<i>индикаторы</i>)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		ограничений.	ресурсов и ограничений. <i>Владеть:</i> практическими навыками определения круга задач, исходя из действующих правовых норм	задач, исходя из правовых норм. <i>Владеть:</i> практическими навыками определения круга задач в рамках поставленной цели проекта, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
	УК-2.5 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	<i>Знать:</i> решение поставленных задач в зоне своей ответственности. <i>Уметь:</i> оценивать решение поставленных задач. <i>Владеть:</i> навыками корректировки способов решения задач в соответствии с запланированными результатами	<i>Знать:</i> принципы решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля. <i>Уметь:</i> оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности. <i>Владеть:</i> практическими навыками корректировки способов решения задач в соответствии с запланированными результатами	<i>Знать:</i> методы принципы решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля. <i>Уметь:</i> критически оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности. <i>Владеть:</i> практическими навыками корректировки способов решения задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами
УК-6 /завершающий	УК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	<i>Знать:</i> принципы управления временем при выполнении конкретных задач <i>Уметь:</i> использовать инструменты управления временем для реализации задач. <i>Владеть:</i> способностью реализации методики организации времени	<i>Знать:</i> принципы и методы управления временем при выполнении конкретных задач при достижении целей. <i>Уметь:</i> использовать инструменты управления временем для реализации проектов. <i>Владеть:</i> способностью реализации намеченных целей с учётом личностных возможностей,	<i>Знать:</i> комплекс принципов и методов управления временем при достижении конкретных задач, проектов и поставленных целей. <i>Уметь:</i> оптимально использовать инструменты управления временем для реализации проектов и при достижении поставленных целей. <i>Владеть:</i> способностью реализации намеченных целей деятельности с

Код компетенции / этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			методикой управления временем	учётom условий, этапов карьерного роста, перспективы развития деятельности и требований рынка труда, методикой управления временем
	УК-6.2 Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения	<i>Знать:</i> виды личностных, ситуативных ресурсов. <i>Уметь:</i> распределять время для реализации задач саморазвития <i>Владеть:</i> способностью определения необходимых ресурсов для выполнения задач.	<i>Знать:</i> виды личностных, ситуативных ресурсов и их пределы. <i>Уметь:</i> распределять время для реализации задач саморазвития на долго-, средне- и краткосрочные цели. <i>Владеть:</i> способностью определения актуальности необходимых ресурсов для выполнения задач	<i>Знать:</i> виды личностных, ситуативных ресурсов и их пределы, необходимые для успешного выполнения порученной работы. <i>Уметь:</i> оптимально распределять время для реализации задач саморазвития на долго-, средне- и краткосрочные цели. <i>Владеть:</i> способностью определения актуальности необходимых ресурсов для выполнения задач по саморазвитию и профессиональному росту.
	УК-6.3 Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	<i>Знать:</i> планирование перспективной деятельности. <i>Уметь:</i> выстраивать траекторию саморазвития. <i>Владеть:</i> навыками приобретения новых знаний.	<i>Знать:</i> планирование перспективной деятельности для непрерывного образования. <i>Уметь:</i> выстраивать траекторию саморазвития на основе принципов образования, оптимально управлять временем. <i>Владеть:</i> навыками приобретения новых знаний, оптимального управления ими для реализации потребностей в самообразовании	<i>Знать:</i> планирование перспективной деятельности для непрерывного образования с целью реализации собственных потребностей с учётом личностных возможностей. <i>Уметь:</i> выстраивать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни, оптимально управлять временем для саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни. <i>Владеть:</i> навыками приобретения новых

Код компетенции / этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				знаний с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности, оптимального управления ими для реализации потребностей в самообразовании.
ПК-1/ завершающий	ПК-1.1 Пользуется стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале	<i>Знать:</i> принципы создания системы анализа потребности департаментов гостиничных комплексов в персонале. <i>Уметь:</i> использовать подходы контроля деятельности гостиничных комплексов. <i>Владеть:</i> организацией контроля служб и отделов в гостиничном комплексе	<i>Знать:</i> принципы и методы создания системы анализа потребности департаментов гостиничных комплексов в материальных ресурсах и персонале. <i>Уметь:</i> внедрять и использовать подходы контроля деятельности гостиничных комплексов. <i>Владеть:</i> организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, служб и отделов в гостиничном комплексе.	<i>Знать:</i> принципы и методы создания стратегических и тактических методов анализа потребности департаментов гостиничных комплексов в материальных ресурсах и персонале. <i>Уметь:</i> внедрять и использовать подходы контроля деятельности гостиничных комплексов. <i>Владеть:</i> навыками анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале.
	ПК-1.2 Осуществляет планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	<i>Знать:</i> Законодательство РФ, регулирующее деятельность гостиничных комплексов. Основы организации, планирования и контроля деятельности гостиниц. <i>Уметь:</i> осуществлять организацию деятельности департаментов гостиничных	<i>Знать:</i> стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников гостиниц, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Основы управленческого учета в сфере гостиничного сервиса.	<i>Знать:</i> законодательство РФ, регулирующее деятельность гостиничных комплексов; основы организации, планирования и контроля деятельности гостиниц. <i>Стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников</i>

Код компетенции и/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>комплексов.</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>Навыками планирования текущей деятельности департаментов гостиничного комплекса, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах.</p>	<p><i>Уметь:</i></p> <p>анализировать потребности гостиничного комплекса в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах. Использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование, коучинг.</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>формированием системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов гостиничных комплексов.</p>	<p>гостиниц, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Основы управленческого учета в сфере гостиничного сервиса.</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>осуществлять организацию деятельности департаментов гостиничных комплексов; анализировать потребности гостиничного комплекса в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах. Использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование.</p> <p><i>Владеть:</i> навыками планирования текущей деятельности департаментов гостиничного комплекса, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах. Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов гостиничных комплексов.</p>
	ПК-1.3	<i>Знать:</i> нормативно-	<i>Знать:</i>	<i>Знать:</i>

Код компетенции / этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	Применяет на практике знания законодательства РФ о предоставлении гостиничных услуг	правовое обеспечение гостиничных услуг <i>Уметь:</i> применять нормативные акты в сфере гостиничных услуг <i>Владеть:</i> навыками поиска информации в основных правовых системах	нормативно-правовое обеспечение гостиничных услуг, законодательство РФ <i>Уметь:</i> применять законодательные акты в соответствии с целями и задачами предприятия в сфере гостиничных услуг <i>Владеть:</i> навыками поиска информации в основных правовых системах, навыками применения законодательных актов РФ в соответствии с целями и задачами предприятия при предоставлении гостиничных услуг.	нормативно-правовое обеспечение гостиничных услуг, законодательство РФ <i>Уметь:</i> применять нормативные требования при осуществлении деятельности гостиничного предприятия, акты применять в сфере гостиничных услуг <i>Владеть:</i> навыками поиска и применения на практике законодательных актов РФ, систематического анализа и контроля за соблюдением норм законодательства РФ при предоставлении гостиничных услуг.
	ПК-1.4 Пользуется стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных ресурсах и персонале	<i>Знать:</i> принципы создания системы анализа потребности предприятий питания в персонале.	<i>Знать:</i> принципы и методы создания системы анализа потребности департаментов предприятий питания в материальных ресурсах и персонале.	<i>Знать:</i> принципы и методы создания стратегических и тактических методов анализа потребности департаментов предприятий питания в материальных ресурсах и персонале.
	ПК-1.5 Осуществляет планирование и организацию	<i>Знать:</i> основы организации, планирования и контроля деятельности	<i>Знать:</i> стратегические и тактические методы управления	<i>Знать:</i> основы организации, планирования и контроля

Код компетенции и/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>предприятий питания. <i>Уметь:</i> Осуществлять организацию деятельности департаментов предприятий питания. <i>Владеть:</i> Навыками планирования текущей деятельности департаментов предприятий питания, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах.</p>	<p>деятельностью сотрудников предприятий питания, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Основы управленческого учета в сфере ресторанного сервиса. <i>Уметь:</i> анализировать потребности предприятий питания в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах. Использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование, коучинг. <i>Владеть:</i> формированием системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов предприятий питания.</p>	<p>деятельности предприятий питания; стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников предприятий питания, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. <i>Уметь:</i> осуществлять организацию деятельности департаментов предприятий питания; анализировать потребности предприятий питания в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах; использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование. <i>Владеть:</i> навыками планирования текущей деятельности департаментов предприятий питания, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах; формированием системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов</p>

Код компетенции / этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				деятельности департаментов предприятий питания.
	ПК-1.6 Применяет на практике знания законодательства РФ, регулирующего деятельности предприятий питания	<i>Знать:</i> нормативно-правовое обеспечение деятельности предприятий питания <i>Уметь:</i> применять нормативные акты в деятельности предприятий питания <i>Владеть:</i> навыками поиска информации в основных правовых системах о деятельности предприятий питания	<i>Знать:</i> нормативно-правовое обеспечение деятельности предприятий питания, законодательство РФ <i>Уметь:</i> применять законодательные акты в соответствии с целями и задачами деятельности предприятия питания <i>Владеть:</i> навыками поиска информации в основных правовых системах, навыками применения законодательных актов РФ в соответствии с целями и задачами предприятия питания при предоставлении соответствующих услуг.	<i>Знать:</i> нормативно-правовое обеспечение деятельности предприятий питания, законодательство РФ <i>Уметь:</i> применять нормативные требования при осуществлении деятельности предприятий питания, акты в сфере деятельности предприятий питания <i>Владеть:</i> навыками поиска и применения на практике законодательных актов РФ по вопросам деятельности предприятий питания, систематического анализа и контроля за соблюдением норм законодательства РФ при деятельности предприятий питания.
ПК-6/ завершающий	ПК-6.3 Применяет в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения	<i>Знать:</i> принципы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов, способы оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации	<i>Знать:</i> принципы и методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса. Методику оценки соответствия	<i>Знать:</i> принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии

Код компетенции и/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>гостиниц и иных средств размещения</p> <p><i>Уметь:</i> Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах.</p> <p><i>Владеть:</i> организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг</p>	<p>гостиничных комплексов системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p><i>Уметь:</i> анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса действующей системе классификации или системе менеджмента качества.</p> <p><i>Владеть:</i> навыками определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных комплексов; навыками выявления проблем в системе контроля и определения уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов.</p>	<p>регламентам и стандартам.</p> <p>Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса.</p> <p>Методику оценки соответствия гостиничных комплексов принятой системе классификации.</p> <p><i>Уметь:</i> Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах. Анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса действующей системе классификации или системе менеджмента качества.</p> <p><i>Владеть:</i> навыками организации контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований,</p>

Код компетенции и/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг; навыками определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных комплексов и иных средств размещения; навыками выявления проблем в системе контроля и определения уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов.
	ПК-6.6 Применяет в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	<i>Знать:</i> принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятий, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <i>Уметь:</i> Использовать методики создания системы контроля на предприятиях. <i>Владеть:</i> организацией контроля оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	<i>Знать:</i> принципы и методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов предприятия. Методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <i>Уметь:</i> анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Использовать методики создания системы контроля на предприятиях.	<i>Знать:</i> принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. Методы оценки эффективности системы контроля деятельности предприятия; методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <i>Уметь:</i> использовать методики создания системы контроля на предприятиях; анализировать проблемы функционирования системы контроля,

Код компетенции / этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			<p><i>Владеть:</i> навыками определения форм и методов контроля бизнес-процессов предприятия; навыками выявления проблем в системе контроля и определения уровня эффективности деятельности предприятия.</p>	<p>прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по оценке соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.</p> <p><i>Владеть:</i> навыками организации контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг; навыками определения форм и методов контроля бизнес-процессов предприятия.</p>

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Виды и классификация туристских гостинично-ресторанных комплексов и	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6	Лекция, практическое занятие № 1, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №1	1-3	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки	1-2	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	1-3	
2	Организационные основы планировочной организации туристских и гостинично-ресторанных комплексов	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6	Лекция, практическое занятие № 2, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №2	4-6	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки	3-4	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	4-6	
3	Нормативно-техническая документация проектирования и строительства туристских и гостинично-ресторанных комплексов.	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6	Лекция, практическое занятие № 3, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №3	7-9	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки	5-6	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	7-9	
4	Планировочная	УК-2, УК-6,	Лекция,	контрольные	10-12	согласно

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания	
				наименование	№№ заданий		
1	2	3	4	5	6	7	
	организация санаторных комплексов и комплексов отдыха	ПК-1, ПК-6	практическое занятие № 4, СРС	вопросы к устному опросу по теме №4	7-8	таб. 7.2	
				кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки			
				БТЗ			по теме
				темы рефератов			10-12
5	Планировочная организация туристских комплексов	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6	Лекция, практическое занятие № 5, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №5	13-15	согласно таб. 7.2	
				кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки	9-10		
				БТЗ	по теме		
				темы рефератов	13-15		
6	Планировочная организация помещений общественного питания и ресторанных комплексов	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6	Лекция, практическое занятие № 6, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №6	16-18	согласно таб. 7.2	
				кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки	11-12		
				БТЗ	по теме		
				темы рефератов	16-18		
7	Планировочная организация жилого этажа гостиницы	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6	Лекция, практическое занятие № 7, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №7	19-21	согласно таб. 7.2	
				кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки	13-14		
				БТЗ	по теме		
				темы рефератов	19-21		
8	Планировочная	УК-2, УК-6,	Лекция,	контрольные	22-24	согласно	

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
	организация административно-хозяйственных помещений гостиницы	ПК-1, ПК-6	практическое занятие № 8, СРС	вопросы к устному опросу по теме. №8		таб. 7.2
кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки				15-16		
БТЗ				по теме		
темы рефератов				22-24		

Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по теме № 1. «Виды и классификация туристских и гостинично-ресторанных комплексов».

1. Какой отдел в гостинице может относиться к службе маркетинга и продаж:
 - а) бронирования;
 - б) портье;
 - в) посыльных;
 - г) химчистки;
 - д) прачечной.

Контрольные вопросы для устного опроса по теме № 4: «Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха»

1. Сущность и основные характеристики планировочной организации.
2. Охарактеризуйте понятие санаторного комплекса, что в него входит.
3. В чём отличия комплексов отдыха от санаторных комплексов. Особенности планировочной организации.

Темы рефератов по теме № 1. «Виды и классификация туристских и гостинично-ресторанных комплексов»

1. Классификация гостиничных предприятий
2. Нормативно-правовая база деятельности гостиничных предприятий
3. Производственная структура гостиничного предприятия
4. Организация обслуживания в гостиничных предприятиях
5. Сущность и виды маркетинговых исследований
6. Выбор и комплектация гостиничных предприятий

Кейс-задача для контроля результатов практической подготовки обучающихся

на практическом занятии по теме № 2: «Организационные основы планировочной организации туристских и гостинично-ресторанных комплексов»

Кейс-задача

Рынок гостиничных услуг постоянно развивается на основе растущего спроса потребителей, с учетом новых характеристик услуг и технических достижений.

Вопрос: каковы современные тенденции развития предприятий индустрии гостеприимства?

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Примерные темы курсовых работ

Практическая подготовка обучающихся при реализации данной дисциплины организуется, в частности, путем выполнения и защиты курсовой работы на одну из предложенных тем:

1. Анализ нормативно-правовой документации по проектированию, строительству и функционированию гостиничного предприятия.
2. Архитектурно-планировочные решения в гостиничном бизнесе.
3. Бизнес-план гостиничного предприятия.
4. Бизнес-план ресторана предприятия.
5. Влияние факторов внешней среды при проектировании гостиничной деятельности.
6. Гостиничный номер: планировка, материально-техническая база, интерьер.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена. Экзамен проводится в виде бланкового и компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

Результаты практической подготовки (умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции) проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов.

Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений,

навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме: Выберите один правильный ответ:

1. Какой отдел в гостинице может относиться к службе маркетинга и продаж

- а) бронирования
- б) портье
- в) посыльных
- г) химчистки
- д) прачечной

Задание в открытой форме:

Как называется упорядоченная совокупность взаимосвязанных элементов, находящихся между собой в устойчивых отношениях, обеспечивающих их функционирование и развитие как единого целого?

Ответ _____.

Задание на установление правильной последовательности:

Установите правильную последовательность возрастания уровня сервиса звездность гостиниц:

- 5*
- 4*
- 3*
- 2*
- 1*

Задание на установление соответствия:

Установите соответствие звездности гостиницы ее описанию

Гостиница 1 звезда	Площадь номера от 10-12 кв. м., пол, как правило, выложен плиткой. Номер оснащён телевизором и телефоном, а во многих гостиницах – также мини-баром и кондиционером. Удобства в номере, в ванной комнате есть мыло и шампунь, иногда предусмотрен фен. Смена постельного белья производится 2 раза в неделю, а полотенце – каждый день. На территории гостиницы помимо ресторана могут располагаться охраняемая автостоянка, бизнес-центр, обмен валют, бассейн (в курортных отелях), парикмахерская. Персонал гостиницы одет в форменную одежду, имеющую разделение по службам. Но есть закономерность: если у гостиницы удобное месторасположение, качество и количество
--------------------	--

	предоставляемых услуг в ней уменьшается.
Гостиница 2 звезды	Стандартный двухместный номер должен быть приблизительно от 8-10 кв.м., а обстановка состоит из кровати, стульев, шкафа или вешалки, зеркала и умывальника. Питание не предусматривается, но иногда за отдельную плату можно получить скромный завтрак. Удобства имеются на этаже (не меньше двух ванн на этаж и один туалет на 5 комнат). Телевизор и холодильник будут общими, по одному на этаж. Уборка должна производиться ежедневно, смена белья – раз в 7-8 дней, а полотенце – каждые 3-4 дня. Обычно отели такого класса маленькие (до 10 номеров), находятся вдали от каких-либо достопримечательностей. Вернуться ночью, скорее, всего, не удастся – запрещено.
Гостиница 3 звезды	Предусматривает удачное месторасположение в центре города или на первой линии пляжа. В номере – кондиционер, телевизор, мини-бар, телефон с выходом на межгород, сейф; в ванной комнате - фен, шампунь, гель для душа. Смена постельного белья и полотенце производится каждый день. Площадь комнат, как правило, не менее 13 кв.м. Предоставляются такие услуги как стирка, глажка и чистка одежды. На территории гостиницы находятся: ресторан, бассейн, салон красоты, охраняемая автостоянка, аренда автомобилей, сауна, игровой и конференц-зал, ТВ и музыкальный салон. В идеале обязательны: бесплатные тренажерные залы, корты и бассейны, отельные шоу, дискотеки.
Гостиница 4 звезды	Стандартный двухместный номер должен быть приблизительно от 8-10 кв.м., а обстановка состоит из кровати, стульев, шкафа или вешалки, зеркала и умывальника. Питание не предусматривается, но иногда за отдельную плату можно получить скромный завтрак. Удобства имеются на этаже (не меньше двух ванн на этаж и один туалет на 5 комнат). Телевизор и холодильник будут общими, по одному на этаж. Распространены на экскурсионных маршрутах, поэтому часто их называют «туристическим классом». Предлагается питание. На территории гостиницы часто расположен ресторан или кафе. Ванная и туалет обычно находятся в номере. Также в номере может быть телевизор, но за пульт от него будьте готовы заплатить. Вход в ночное время допускается.

Компетентностно-ориентированная задача:

Рынок гостиничных услуг постоянно развивается на основе растущего спроса потребителей, с учетом новых характеристик услуг и технических достижений.

Вопрос: каковы современные тенденции развития предприятий индустрии гостеприимства?

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих

этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

– положение П 02.016–2018 О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ;

– методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическое занятие № 1. Виды и классификация туристских и гостинично-ресторанных комплексов <i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №1, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)</i>	3	Выполнил задания практ. занятия № 1, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил задания практ. занятия № 1, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 2. Организационные основы планировочной организации туристских и гостинично-ресторанных комплексов <i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №2, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)</i>	3	Выполнил задания практ. занятия № 2, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил задания практ. занятия № 2, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 3. Нормативно-техническая документация проектирования и строительства туристских и гостинично-ресторанных комплексов. <i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №3, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)</i>	3	Выполнил задания практ. занятия № 3, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил задания практ. занятия №3, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 4. Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха <i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №4, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)</i>	3	Выполнил задания практ. занятия № 4, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил задания практ. занятия № 4, доля правильных ответов более 50%

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическое занятие № 5. Планировочная организация туристских комплексов (контрольные вопросы к устному опросу по теме №5, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)	3	Выполнил задания практи. занятия № 5, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил задания практи. занятия № 5, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 6. Планировочная организация помещений общественного питания и ресторанных комплексов (контрольные вопросы к устному опросу по теме №6, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)	3	Выполнил задания практи. занятия № 6, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил задания практи. занятия № 6, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 7. Планировочная организация жилого этажа гостиницы (контрольные вопросы к устному опросу по теме №7, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)	3	Выполнил задания практи. занятия № 7, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил задания практи. занятия № 7, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 8. Планировочная организация административно-хозяйственных помещений гостиницы (контрольные вопросы к устному опросу по теме №8, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)	3	Выполнил задания практи. занятия № 8, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил задания практи. занятия № 8, доля правильных ответов более 50%
СРС	8		16	
КР	4		8	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Экзамен	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде бланкового тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ –22 задания (21 вопрос и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме –1 балл,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 8 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование –36 баллов.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

1. Павлицева, Н. А. Основы проектирования, строительства и эксплуатации гостиниц : учебное пособие для СПО / Н. А. Павлицева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 327 с. — ISBN 978-5-4488-0817-3, 978-5-4497-0483-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93545.html> (дата обращения: 14.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Тимофеева, Е. С. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Е. С. Тимофеева, С. А. Коломоец. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0047-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/40884.html> (дата обращения: 14.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3. Румянцева, И. А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц : курс лекций / И. А. Румянцева. — Москва : Московская государственная академия водного транспорта, 2015. — 53 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/46812.html> (дата обращения: 14.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

8.2 Дополнительная учебная литература

1. Цапко, К. А. Организационно-технологические основы проектирования организации строительства отдельных объектов и комплекса зданий и сооружений : учебное пособие / К. А. Цапко, В. Н. Новикова, О. М. Николаева. — Ростов-на-Дону : Донской государственный технический университет, 2019. — 63 с. — ISBN 978-5-7890-1766-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/117730.html> (дата обращения: 14.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/117730>

2. Захарова, Н. А. Нормативно-правовые основы туристской и гостиничной деятельности : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 183 с. — ISBN 978-5-4497-0352-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93540.html> (дата обращения: 14.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Захарова, Н. А. Государственная политика и законодательство в сфере туристской и гостиничной деятельности : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 182 с. — ISBN 978-5-4488-0443-4, 978-5-4497-0396-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93538.html> (дата обращения: 14.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Архитектурно-строительное проектирование. Обеспечение доступной среды жизнедеятельности для инвалидов и других маломобильных групп населения : сборник нормативных актов и документов / составители Ю. В. Хлистун. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2015. — 487 с. — ISBN 978-5-905916-19-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/30227.html> (дата обращения: 14.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Корабейников, И. Н. Туристско-рекреационное проектирование : учебное пособие для СПО / И. Н. Корабейников, Ю. Е. Холодилина. — Саратов : Профобразование, 2020. — 102 с. — ISBN 978-5-4488-0588-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/92186.html> (дата обращения: 14.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

8.3 Перечень методических указаний

1. Проектирование гостиничной деятельности : методические указания для подготовки к практическим занятиям для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. А. С. Третьяк. - Электрон. текстовые дан. (333 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2021. - 25 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц.

2. Проектирование гостиничной деятельности : [Электронный ресурс] : методические рекомендации по выполнению курсовой работы для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело всех форм обучения / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. Н. Н. Коротева. - Электрон. текстовые дан. (386 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 24 с. - Б. ц.

3. Проектирование гостиничной деятельности : [Электронный ресурс] : методические рекомендации для самостоятельной подготовки к занятиям студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело всех форм обучения / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. Н. Н. Коротева. - Электрон. текстовые дан. (323 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 13 с. - Б. ц.

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://elibrary.ru> – Научная электронная библиотека, интегрированная с Российским индексом научного цитирования (РИНЦ)
2. <http://biblioclub.ru> – Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»
3. <http://library.kstu.kursk.ru> – Электронная библиотека ЮЗГУ
4. <http://www.consultant.ru/> – Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
5. <http://www.prlib.ru/> – Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина
6. <http://нэб.рф/> – Информационная система «Национальная электронная библиотека» ФГБУ РГБ

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное усвоение учебной дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» предполагает активное, творческое участие обучающегося на

всех этапах ее изучения путем планомерной работы. Основными видами аудиторной работы при изучении дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» являются лекции и практические занятия.

Обучающийся должен активно участвовать в выполнении видов практических работ, определенных для данной дисциплины. В этой связи при проработке лекционного материала обучающиеся должны иметь в виду, что в лекциях раскрываются наиболее значимые вопросы учебного материала. Остальные осваиваются в ходе других видов занятий и самостоятельной работы над учебным материалом.

Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» представлены в дидактически проработанной последовательности, что предусматривает логическую стройность курса и продуманную систему освоения обучающимися учебного материала, поэтому нельзя приступать к изучению последующих тем (разделов), не усвоив предыдущих. В ходе лекционных занятий студент должен конспектировать учебный материал, обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия. Они предназначены для расширения и углубления знаний по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в основной литературе и, желательно, в дополнительной литературе, используемой для расширения объема знаний по теме (разделу), в Интернет-ресурсах.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты готовят рефераты, презентации, доклады по отдельным темам дисциплины.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, устных и письменных ответов на контрольные вопросы по темам практических работ, уровню подготовки рефератов, презентаций, докладов.

Преподаватель на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, контроль путем отработки студентами пропущенных лекции, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и

желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немыслима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» с целью освоения и закрепления компетенции, закрепленной за дисциплиной.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» – закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки поиска информации и самостоятельного анализа особенностей дисциплины.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Libreoffice операционная система Windows
Антивирус Касперского (или ESETNOD)

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Для осуществления практической подготовки обучающихся при реализации дисциплины используются оборудование и технические средства обучения профильной(-ых) организации(-й):

- ПО Shelfer (гостиница), ПО R.Keeper, серверные установки;
- Гладильные машины, сушильные машины;
- Барное оборудование, кухонное оборудование.

13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины


Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			
1	36,37,38				3	14.02.23	<i>Протокол № 8 от 14.02.23</i>

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета лингвистики и
межкультурной коммуникации
(наименование ф-та полностью)

 О.Л. Ворошилова
(подпись, инициалы, фамилия)

«29» 08 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Проектирование гостиничной деятельности

(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль) «Ресторанная деятельность»

наименование направленности (профиля, специализации)

форма обучения заочная

(очная, очно-заочная, заочная)

Курск – 2019

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №7 «29» марта 2019 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от «29» 08 2021 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Разработчик программы

к.и.н. _____

(ученая степень и учёное звание, Ф.И.О.)

Бормотова А.Р.

/ Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от «30» 08 2021 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от «29» 08 2022 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2021 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 2023 г. протокол № 1.

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2021 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 2024 г. протокол № 1.

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № « » _____ 20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » _____ 20 г. протокол № _____.

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № « » _____ 20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » _____ 20 г. протокол № _____.

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № « » _____ 20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » _____ 20 г. протокол № _____.

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № « » _____ 20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » _____ 20 г. протокол № _____.

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» является формирование комплекса основных знаний в области проектирования, строительства, реконструкции и эксплуатации предприятий сферы гостеприимства – рекреационных комплексов, гостиниц, предприятий общественного питания.

1.2 Задачи дисциплины

- выявление современных тенденций в проектировании и строительстве туристских и гостинично-ресторанных комплексов;
- изучение строительных норм и правил проектирования общественных зданий и сооружений сферы гостеприимства (туристские и санаторно-курортные комплексы, базы отдыха, гостиницы, предприятия общественного питания);
- овладение практическими навыками использования нормативных документов при строительстве новых, оценке деятельности действующих рекреационных комплексов, их реконструкции и техническом перевооружении.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	УК-2.2 Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения	<i>Знать:</i> принципы и методы анализа имеющихся ресурсов и ограничений. <i>Уметь:</i> выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений. <i>Владеть:</i> практическими навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений.
		УК-2.3 Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ	<i>Знать:</i> принципы и методы декомпозиции задач. <i>Уметь:</i> определять круг задач в рамках поставленной цели. <i>Владеть:</i> практическими

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотношенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		решения поставленных задач	навыками определения и выбора круга задач в рамках поставленной цели
		УК-2.4 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы	<i>Знать:</i> действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения для поставленных задач. <i>Уметь:</i> определить необходимые задачи для достижения целей. <i>Владеть:</i> навыками определения имеющихся ресурсов, исходя из действующих правовых норм и ограничений.
		УК-2.5 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.	<i>Знать:</i> способы решения конкретной задачи проекта. <i>Уметь:</i> определить и оценить ожидаемые результаты решения задач. <i>Владеть:</i> навыками оценки решения поставленных задач и их корректировки по мере надобности.
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	<i>Знать:</i> виды ресурсов (личностных, ситуативных, временных и т.д.) и их пределы, необходимые для успешного выполнения порученной работы; принципы и методы саморазвития и самообразования. <i>Уметь:</i> Выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни. <i>Владеть:</i> Способностью реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.
		УК-6.2 Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием	<i>Знать:</i> Принципы и методы управления временем. <i>Уметь:</i> Оптимально управлять своим временем для саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотношенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения	<i>Владеть:</i> навыками приобретения новых знаний и информации; оптимального управления своим временем для саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.
		УК-6.3 Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	<i>Знать:</i> важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей. <i>Уметь:</i> выделять этапы карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. <i>Владеть:</i> навыками критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.
ПК-1	Способен управлять функциональными подразделениями гостиниц и ресторанов, анализировать уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	ПК-1.1 Пользуется стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале	<i>Знать:</i> стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников гостиничных комплексов, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. <i>Уметь:</i> анализировать потребности гостиничных комплексов в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах. <i>Владеть:</i> навыками формирования системы бизнес-процессов.
		ПК-1.2 Осуществляет планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	<i>Знать:</i> основы управленческого учета в сфере гостиничного комплекса. <i>Уметь:</i> использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование. <i>Владеть:</i> навыками применения регламентов и стандартов деятельности департаментов гостиничного комплекса.

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотношенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		ПК-1.3 Применяет на практике знания законодательства РФ о предоставлении гостиничных услуг	<i>Знать:</i> законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий гостиничных комплексов. <i>Уметь:</i> осуществлять организацию деятельности предприятий гостиничных комплексов. <i>Владеть:</i> навыками организации деятельности предприятий гостиничных комплексов в соответствии с законодательством РФ.
		ПК-1.4 Пользуется стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных ресурсах и персонале	<i>Знать:</i> стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников предприятий питания, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. <i>Уметь:</i> анализировать потребности предприятий питания в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах. <i>Владеть:</i> навыками формирования системы бизнес-процессов.
		ПК-1.5 Осуществляет планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	<i>Знать:</i> основы управленческого учета на предприятиях питания. <i>Уметь:</i> использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование. <i>Владеть:</i> навыками применения регламентов и стандартов деятельности департаментов предприятий питания.
		ПК-1.6 Применяет на практике знания законодательства РФ, регулирующего деятельности предприятий питания	<i>Знать:</i> законодательство РФ, регулирующее деятельность предприятий питания. <i>Уметь:</i> осуществлять организацию деятельности предприятий питания. <i>Владеть:</i> навыками организации деятельности предприятий питания в соответствии с законодательством РФ.
ПК-6	Способен к применению прикладных методов исследовательской	ПК-6.3 Применяет в своей профессиональной	<i>Знать:</i> способы оценки соответствия качества выполняемых работ

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотношенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
	деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта	деятельности методике оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения	гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. <i>Уметь:</i> использовать методики системы контроля и оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения. <i>Владеть:</i> организацией применения методики оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения; навыками контроля функционирования системы стандартов обслуживания
		ПК-6.6 Применяет в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	<i>Знать:</i> принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и предприятий питания, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <i>Уметь:</i> использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания. <i>Владеть:</i> организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг.

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Проектирование гостиничной деятельности» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность». Дисциплина изучается на 4 курсе.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 5 зачетных единиц (з.е.), 180 академических часов.

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	180
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	19,12
в том числе:	
лекции	6
лабораторные занятия	0
практические занятия	12, из них практическая подготовка – 12.
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	151,88
Контроль (подготовка к экзамену)	9
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	1,12
в том числе:	
Виды учебной работы	Всего, часов
зачет	не предусмотрен
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	1
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	0,12

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	Виды и классификация туристских и гостинично-ресторанных комплексов	Предмет, цели и задачи изучения дисциплины. Туристские и гостинично-ресторанные комплексы как перспективная форма планировочной организации рекреационной территории. Понятие комплекса. Виды комплексов. Критерии классификации рекреационных комплексов. Градостроительные и социально-экономические факторы и другие условия формирования рекреационных комплексов. Современные мировые тенденции в проектировании рекреационных комплексов.
2	Организационные основы	Многофункциональность и универсальность рекреационных учреждений. Схемы объемно-планировочных структур

	планировочной организации туристских и гостинично-ресторанных комплексов	рекреационных комплексов. Техничко- экономическое обоснование проектирования и строительства рекреационных комплексов. Типовое и индивидуальное проектирование. Нормативно-техническая документация проектирования и строительства. Виды нормативных документов. Область применения. Требования норм.
3	Нормативно-техническая документация проектирования и строительства туристских и гостинично-ресторанных комплексов.	<p>Анализ нормативно-технической документации.</p> <p>Положение о классификации гостиниц (Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 N 1860 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц" (с изменениями и дополнениями)).</p> <p>"ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов").</p> <p>Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 53522-2022 "Туристские и экскурсионные услуги. Основные положения" (утв. приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от от 29 декабря 2022 г. № 1701-ст).</p> <p>Свод правил СП 118.13330.2022 «СНиП 31-06-2009 Общественные здания и сооружения».</p> <p>Свод правил СП 42.13330.2016 Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений» Актуализированная редакция СНиП 2.07.01–89.</p>
4	Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха	<p>Структура планировочной организации санаторных комплексов (профиль, состав комплекса, виды санаторных учреждений, месторасположение, архитектурно- планировочные композиции).</p> <p>Характеристика типов санаторных учреждений, входящих в комплекс. Схемы архитектурно-планировочных композиций санаторных учреждений: централизованная, блочная, павильонная.</p> <p>Композиционные приемы взаимосвязи функциональных групп помещений санаторных комплексов.</p> <p>Планировочная организация комплексов отдыха. Факторы, влияющие на планировочную организацию комплексов отдыха.</p> <p>Зоны повседневного, кратковременного и длительного отдыха в планировочной структуре города. Основные рекреационные учреждения комплексов отдыха (базы, дома и парки отдыха, пансионаты, детские лагеря, дачи, курортные городки, курортные гостиницы). Современная attractive архитектура среды отдыха.</p> <p>Типология архитектуры зданий и архитектурных композиций комплексов отдыха.</p>
5	Планировочная организация туристских комплексов	<p>Определение туристского комплекса. Типы туристских учреждений.</p> <p>Градостроительные условия размещения туристских комплексов.</p> <p>Структура планировочной организации туристских комплексов.</p> <p>Принципы размещения туристских комплексов в системе туристских маршрутов. Планировочные организации туристских гостиниц, туристских баз, мотелей, кемпингов, приютов и хижин, туристских лагерей, ботелей, ботокемпингов, флотелей, флотокемпингов, автотуристских комплексов и мобильных сооружений туризма.</p>

6	Планировочная организация помещений общественного питания и ресторанов	Определение ресторанного комплекса. Состав комплекса по типам предприятий общественного питания. Принципы размещения ресторанов в составе городов и поселков. Структура планировочной организации ресторанного комплекса. Требования к проектированию и планировочной организации помещений предприятий общественного питания различных типов в структуре туристского и гостиничного комплекса.
7	Планировочная организация жилого этажа гостиницы	Виды планировочных решений жилого этажа: упрощенная конфигурация, компактная, усложненная, атриумная. Экономические и градостроительные факторы в выборе конфигурации жилого этажа. Характеристика планировочных структур жилого этажа: коридорная, галерейная, секционная, комбинированная. Схемы объемно-планировочных структур жилого этажа. Планировочная организация однокомнатного (1,2, 3, 4-местного), двухкомнатного, трехкомнатного и многокомнатного номеров.
8	Планировочная организация административно-хозяйственных помещений гостиницы	Состав и функции административно-хозяйственных помещений гостиницы. Требования к проектированию и планировочной организации вестибюльной группы помещений. Фронтальная, продольная, концентрическая схемы планировочной организации помещений вестибюльной группы (зона работы, торговая зона, зона отдыха, бюро обслуживания). Планировочные организации административно-офисных, инженерно-технических и хозяйственных помещений.

Таблица 4.1.2 –Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Виды и классификация туристских и гостинично-ресторанных комплексов	1	-	1	У- 1,2,3 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 2	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6
2	Организационные основы планировочной организации туристских и гостинично-ресторанных комплексов	-	-	2	У- 1,2,3 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 4	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6
3	Нормативно-техническая документация проектирования и строительства туристских и гостинично-ресторанных комплексов.	1	-	3	У- 1,2,3 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 6	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6
4	Планировочная организация санаторных комплексов и	1	-	4	У- 1,2,3 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 8	УК-2, УК-6,

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
	комплексов отдыха						ПК-1, ПК-6
5	Планировочная организация туристских комплексов	-	-	5	У- 1,2,3 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 10	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6
6	Планировочная организация помещений общественного питания и ресторанных комплексов	1	-	6	У- 1,2,3 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 12	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6
7	Планировочная организация жилого этажа гостиницы	1	-	7	У- 1,2,3 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 14	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6
8	Планировочная организация административно-хозяйственных помещений гостиницы	1	-	8	У- 1,2,3 МУ-1	УО, КЗ, Т, Р 16	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6

УО – устный опрос, КЗ-кейс-задачи, Т – тестирование, Р – защита (проверка) рефератов.

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
1	2	3
1.	Виды и классификация туристских и гостинично- ресторанных комплексов	1, из них практическая подготовка – 1.
2.	Организационные основы планировочной организации туристских и гостинично- ресторанных комплексов	1, из них практическая подготовка – 1.
3.	Нормативно- техническая документация проектирования и строительства туристских и гостинично- ресторанных комплексов.	1, из них практическая подготовка – 1.
4.	Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха	1, из них практическая подготовка – 2.
5.	Планировочная организация туристских комплексов	2, из них практическая подготовка – 2.
6.	Планировочная организация помещений общественного питания и ресторанных комплексов	2, из них практическая подготовка – 2.

7.	Планировочная организация жилого этажа гостиницы	2, из них практическая подготовка – 2.
8.	Планировочная организация административно- хозяйственных помещений гостиницы	2, из них практическая подготовка – 2.
Итого		12, из них практическая подготовка – 12.

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
1	Виды и классификация туристских и гостинично- ресторанных комплексов	1-2 недели	18
2	Организационные основы планировочной организации туристских и гостинично-ресторанных комплексов	3-4 недели	13,88
3	Нормативно- техническая документация проектирования и строительства туристских и гостинично- ресторанных комплексов.	5-6 недели	20
4	Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха	7-8 недели	20
5	Планировочная организация туристских комплексов	9-10 недели	20
6	Планировочная организация помещений общественного питания и ресторанных комплексов	11-12 недели	20
7	Планировочная организация жилого этажа гостиницы	13-14 недели	20
8	Планировочная организация административно-хозяйственных помещений гостиницы	15-16 недели	20
Итого			151,88

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

библиотекой университета:

– библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

– имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

Кафедрой:

– путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;

– путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.

– путем разработки: методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов; тем рефератов; вопросов к зачету и т.д.

типографией университета:

– помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;

–удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

6 Образовательные технологии. Практическая подготовка обучающихся. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час
1	2	3	4
1	Виды и классификация туристских и гостинично-ресторанных комплексов	Проблемная лекция	2
2	Организационные основы планировочной организации туристских и гостинично-ресторанных комплексов	Проблемная лекция	2
3	Нормативно-техническая документация проектирования и строительства туристских и гостинично-ресторанных комплексов.	Проблемная лекция	2
4	Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха	Проблемная лекция	2
5	Планировочная организация туристских комплексов	Ролевая игра	2
6	Планировочная организация помещений общественного питания и ресторанных комплексов	Ролевая игра	2
7	Планировочная организация жилого этажа гостиницы	Ролевая игра	2
8	Планировочная организация административно-хозяйственных помещений	Ролевая игра	2

	гостиницы		
Итого:			16

Практическая подготовка обучающихся при реализации дисциплины осуществляется путем проведения практических занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность».

Практическая подготовка обучающихся при реализации дисциплины организуется в реальных производственных условиях (в профильной организации - ООО «ИНТУРИСТ – КУРСК»).

Практическая подготовка обучающихся проводится в соответствии с положением П 02.181.

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и современный социокультурный и научный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование общей и профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует духовно-нравственному, гражданскому, патриотическому, правовому, экономическому, профессионально-трудовому, культурно-творческому, экологическому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

- целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества создателей и представителей данной отрасли науки, высокого профессионализма ученых, их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества;
- применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (командная работа, деловые игры, разбор конкретных ситуаций);
- личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и

профессионального становления.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	Бухгалтерский учет в ресторане Экономика предприятий питания	Менеджмент гостинично-ресторанного предприятия Маркетинг гостинично-ресторанного предприятия Методы научных исследований Производственная организационно-управленческая практика Технология гостиничной деятельности	Проектирование гостиничной деятельности Производственная преддипломная практика
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Документирование управленческой деятельности Основы социального государства	Учебная исследовательская практика Производственная организационно-управленческая практика	Проектирование гостиничной деятельности Производственная преддипломная практика
ПК-1 Способен управлять функциональными подразделениями гостиниц и ресторанов, анализировать уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	Производственная организационно-управленческая практика		Управление технологическими процессами на предприятиях гостеприимства Управление персоналом на предприятиях гостеприимства Техника и организация ресторанного сервиса Проектирование гостиничной деятельности Информационные технологии в ресторанной деятельности Производственная преддипломная практика

			практика
ПК-6 Способен к применению прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта	Бухгалтерский учет в ресторане Экономика предприятий питания	Экономика гостинично-ресторанного предприятия	Техника и организация ресторанного сервиса Современные системы и концепции питания Проектирование гостиничной деятельности Основы рационального питания Производственная практика (научно-исследовательская работа) Производственная преддипломная практика

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции и/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-2/ завершающий	УК-2.2 Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения	<i>Знать:</i> принципы и методы декомпозиции задач <i>Уметь:</i> определять круг задач в рамках поставленной цели, исходя из ожидаемых результатов. <i>Владеть:</i> практическими навыками определения круга задач в рамках поставленной цели.	<i>Знать:</i> принципы и методы анализа имеющихся ресурсов и ограничений. <i>Уметь:</i> выбирать оптимальные способы решения задач в зависимости от ожидаемых результатов. <i>Владеть:</i> практическими навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	<i>Знать:</i> принципы и методы декомпозиции задач, действующие правовые нормы. Принципы и методы анализа имеющихся ресурсов и ограничений. <i>Уметь:</i> определять круг задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. Выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. <i>Владеть:</i> практическими

Код компетенции и/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				<p>навыками определения круга задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. Практическими навыками выбора оптимальных способов решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>
	<p>УК-2.3 Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач</p>	<p><i>Знать:</i> принципы реализации проекта в целом <i>Уметь:</i> анализировать план-график реализации поставленных задач. <i>Владеть:</i> навыками выбора оптимального способа решения поставленных задач.</p>	<p><i>Знать:</i> план-график реализации проекта в целом <i>Уметь:</i> анализировать план-график реализации проекта в целом и поставленных задач. <i>Владеть:</i> практическими навыками выбора оптимального способа решения поставленных задач.</p>	<p><i>Знать:</i> план-график реализации проекта в целом, принципы и методы декомпозиции задач в соответствии с требованиями времени <i>Уметь:</i> комплексно анализировать план-график реализации проекта в целом и поставленных задач. <i>Владеть:</i> практическими навыками системного выбора оптимального способа решения поставленных задач</p>
	<p>УК-2.4 В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы</p>	<p><i>Знать:</i> действующие правовые нормы <i>Уметь:</i> определять задачи в рамках действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. <i>Владеть:</i> навыками определения ресурсов, исходя из действующих правовых норм и ограничений.</p>	<p><i>Знать:</i> действующие правовые нормы в рамках поставленной цели проекта <i>Уметь:</i> выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. <i>Владеть:</i> практическими навыками</p>	<p><i>Знать:</i> действующие правовые нормы в рамках поставленной цели проекта и совокупности взаимосвязанных задач. <i>Уметь:</i> определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из правовых норм. <i>Владеть:</i> практическими навыками</p>

Код компетенции / этап	Показатели оценивания компетенций (<i>индикаторы</i>)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			определения круга задач, исходя из действующих правовых норм	определения круга задач в рамках поставленной цели проекта, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
	УК-2.5 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированным и результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	<i>Знать:</i> решение поставленных задач в зоне своей ответственности. <i>Уметь:</i> оценивать решение поставленных задач. <i>Владеть:</i> навыками корректировки способов решения задач в соответствии с запланированными результатами	<i>Знать:</i> принципы решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля. <i>Уметь:</i> оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности. <i>Владеть:</i> практическими навыками корректировки способов решения задач в соответствии с запланированным и результатами	<i>Знать:</i> методы принципы решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля. <i>Уметь:</i> критически оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности. <i>Владеть:</i> практическими навыками корректировки способов решения задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами
УК-6 /завершающий	УК-6.1 Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	<i>Знать:</i> принципы управления временем при выполнении конкретных задач <i>Уметь:</i> использовать инструменты управления временем для реализации задач. <i>Владеть:</i> способностью реализации методики организации времени	<i>Знать:</i> принципы и методы управления временем при выполнении конкретных задач при достижении целей. <i>Уметь:</i> использовать инструменты управления временем для реализации проектов. <i>Владеть:</i> способностью реализации намеченных целей с учётом личностных возможностей, методикой	<i>Знать:</i> комплекс принципов и методов управления временем при достижении конкретных задач, проектов и поставленных целей. <i>Уметь:</i> оптимально использовать инструменты управления временем для реализации проектов и при достижении поставленных целей. <i>Владеть:</i> способностью реализации намеченных целей деятельности с учётом условий, этапов карьерного роста, перспективы

Код компетенции и/ этап	Показатели оценивания компетенций (<i>индикаторы</i>)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			управления временем	развития деятельности и требований рынка труда, методикой управления временем
	УК-6.2 Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго-, средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения	<i>Знать:</i> виды личностных, ситуативных ресурсов. <i>Уметь:</i> распределять время для реализации задач саморазвития <i>Владеть:</i> способностью определения необходимых ресурсов для выполнения задач.	<i>Знать:</i> виды личностных, ситуативных ресурсов и их пределы. <i>Уметь:</i> распределять время для реализации задач саморазвития на долго-, средне- и краткосрочные цели. <i>Владеть:</i> способностью определения актуальности необходимых ресурсов для выполнения задач	<i>Знать:</i> виды личностных, ситуативных ресурсов и их пределы, необходимые для успешного выполнения порученной работы. <i>Уметь:</i> оптимально распределять время для реализации задач саморазвития на долго-, средне- и краткосрочные цели. <i>Владеть:</i> способностью определения актуальности необходимых ресурсов для выполнения задач по саморазвитию и профессиональному росту.
	УК-6.3 Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	<i>Знать:</i> планирование перспективной деятельности. <i>Уметь:</i> выстраивать траекторию саморазвития. <i>Владеть:</i> навыками приобретения новых знаний.	<i>Знать:</i> планирование перспективной деятельности для непрерывного образования. <i>Уметь:</i> выстраивать траекторию саморазвития на основе принципов образования, оптимально управлять временем. <i>Владеть:</i> навыками приобретения новых знаний, оптимального управления ими для реализации потребностей в самообразовании	<i>Знать:</i> планирование перспективной деятельности для непрерывного образования с целью реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей. <i>Уметь:</i> выстраивать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни, оптимально управлять временем для саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни. <i>Владеть:</i> навыками приобретения новых знаний с учетом

Код компетенции и/ этап	Показатели оценивания компетенций (<i>индикаторы</i>)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности, оптимального управления ими для реализации потребностей в самообразовании.
ПК-1/ завершающий	ПК-1.1 Пользуется стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале	<i>Знать:</i> принципы создания системы анализа потребности департаментов гостиничных комплексов в персонале. <i>Уметь:</i> использовать подходы контроля деятельности гостиничных комплексов. <i>Владеть:</i> организацией контроля служб и отделов в гостиничном комплексе	<i>Знать:</i> принципы и методы создания системы анализа потребности департаментов гостиничных комплексов в материальных ресурсах и персонале. <i>Уметь:</i> внедрять и использовать подходы контроля деятельности гостиничных комплексов. <i>Владеть:</i> организацией функционирования системы внутреннего распорядка, служб и отделов в гостиничном комплексе.	<i>Знать:</i> принципы и методы создания стратегических и тактических методов анализа потребности департаментов гостиничных комплексов в материальных ресурсах и персонале. <i>Уметь:</i> внедрять и использовать подходы контроля деятельности гостиничных комплексов. <i>Владеть:</i> навыками анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале.
	ПК-1.2 Осуществляет планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	<i>Знать:</i> Законодательство РФ, регулирующее деятельность гостиничных комплексов. Основы организации, планирования и контроля деятельности гостиниц. <i>Уметь:</i> Осуществлять организацию деятельности	<i>Знать:</i> стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников гостиниц, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Основы	<i>Знать:</i> законодательство РФ, регулирующее деятельность гостиничных комплексов; основы организации, планирования и контроля деятельности гостиниц. Стратегические и тактические методы управления

Код компетенции и/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>департаментов гостиничных комплексов.</p> <p><i>Владеть:</i> Навыками планирования текущей деятельности департаментов гостиничного комплекса, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах.</p>	<p>управленческого учета в сфере гостиничного сервиса.</p> <p><i>Уметь:</i> анализировать потребности гостиничного комплекса в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах. Использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование, коучинг.</p> <p><i>Владеть:</i> формированием системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов гостиничных комплексов.</p>	<p>деятельностью сотрудников гостиниц, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Основы управленческого учета в сфере гостиничного сервиса.</p> <p><i>Уметь:</i> осуществлять организацию деятельности департаментов гостиничных комплексов; анализировать потребности гостиничного комплекса в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах. Использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование.</p> <p><i>Владеть:</i> навыками планирования текущей деятельности департаментов гостиничного комплекса, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах. Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности</p>

Код компетенции и/ этап	Показатели оценивания компетенций (<i>индикаторы</i>)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				департаментов гостиничных комплексов.
	ПК-1.3 Применяет на практике знания законодательства РФ о предоставлении гостиничных услуг	<i>Знать:</i> нормативно-правовое обеспечение гостиничных услуг <i>Уметь:</i> применять нормативные акты в сфере гостиничных услуг <i>Владеть:</i> навыками поиска информации в основных правовых системах	<i>Знать:</i> нормативно-правовое обеспечение гостиничных услуг, законодательства о РФ <i>Уметь:</i> применять законодательные акты в соответствии с целями и задачами предприятия в сфере гостиничных услуг <i>Владеть:</i> навыками поиска информации в основных правовых системах, навыками применения законодательных актов РФ в соответствии с целями и задачами предприятия при предоставлении гостиничных услуг.	<i>Знать:</i> нормативно-правовое обеспечение гостиничных услуг, законодательство РФ <i>Уметь:</i> применять нормативные требования при осуществлении деятельности гостиничного предприятия, акты применять в сфере гостиничных услуг <i>Владеть:</i> навыками поиска и применения на практике законодательных актов РФ, систематического анализа и контроля за соблюдением норм законодательства РФ при предоставлении гостиничных услуг.
	ПК-1.4 Пользуется стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных	<i>Знать:</i> принципы создания системы анализа потребности департаментов предприятий питания в персонале.	<i>Знать:</i> принципы и методы создания системы анализа потребности департаментов предприятий питания в материальных ресурсах и персонале.	<i>Знать:</i> принципы и методы создания стратегических и тактических методов анализа потребности департаментов предприятий питания в материальных ресурсах и

Код компетенции и/ этап	Показатели оценивания компетенций (<i>индикаторы</i>)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	ресурсах и персонале			персонале.
	ПК-1.5 Осуществляет планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	<i>Знать:</i> основы организации, планирования и контроля деятельности предприятий питания. <i>Уметь:</i> Осуществлять организацию деятельности департаментов предприятий питания. <i>Владеть:</i> Навыками планирования текущей деятельности департаментов предприятий питания, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах.	<i>Знать:</i> стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников предприятий питания, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. Основы управленческого учета в сфере ресторанного сервиса. <i>Уметь:</i> анализировать потребности предприятий питания в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах. Использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование, коучинг. <i>Владеть:</i> формированием системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов предприятий питания.	<i>Знать:</i> основы организации, планирования и контроля деятельности предприятий питания; стратегические и тактические методы управления деятельностью сотрудников предприятий питания, включая организацию, планирование, контроль, анализ и мотивацию персонала. <i>Уметь:</i> осуществлять организацию деятельности департаментов предприятий питания; анализировать потребности предприятий питания в материальных, трудовых, финансовых, организационных и иных ресурсах; использовать современные формы развития руководящего состава и персонала, включая наставничество, делегирование. <i>Владеть:</i> навыками планирования текущей деятельности департаментов предприятий питания, проведения оценки потребности

Код компетенции и/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
				предприятия в материальных и трудовых ресурсах; формированием системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов предприятий питания.
	ПК-1.6 Применяет на практике знания законодательства РФ, регулирующего деятельности предприятий питания	<i>Знать:</i> нормативно-правовое обеспечение деятельности предприятий питания <i>Уметь:</i> применять нормативные акты в деятельности предприятий питания <i>Владеть:</i> навыками поиска информации в основных правовых системах о деятельности предприятий питания	<i>Знать:</i> нормативно-правовое обеспечение деятельности предприятий питания, законодательств о РФ <i>Уметь:</i> применять законодательные акты в соответствии с целями и задачами деятельности предприятия питания <i>Владеть:</i> навыками поиска информации в основных правовых системах, навыками применения законодательных актов РФ в соответствии с целями и задачами предприятия питания при предоставлении соответствующих услуг.	<i>Знать:</i> нормативно-правовое обеспечение деятельности предприятий питания, законодательство РФ <i>Уметь:</i> применять нормативные требования при осуществлении деятельности предприятий питания, акты в сфере деятельности предприятий питания <i>Владеть:</i> навыками поиска и применения на практике законодательных актов РФ по вопросам деятельности предприятий питания, систематического анализа и контроля за соблюдением норм законодательства РФ при деятельности предприятий питания.

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-6/ завершающий	ПК-6.3 Применяет в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения	<p><i>Знать:</i> принципы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов, способы оценки соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p><i>Уметь:</i> Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах.</p> <p><i>Владеть:</i> организацией контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг</p>	<p><i>Знать:</i> принципы и методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса.</p> <p>Методику оценки соответствия гостиничных комплексов системе классификации гостиниц и иных средств размещения</p> <p><i>Уметь:</i> анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению.</p> <p>Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса действующей системе классификации или системе менеджмента качества.</p> <p><i>Владеть:</i> навыками определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов</p>	<p><i>Знать:</i> принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам.</p> <p>Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса.</p> <p>Методику оценки соответствия гостиничных комплексов принятой системе классификации.</p> <p><i>Уметь:</i> Использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах.</p> <p>Анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению.</p> <p>Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса действующей системе классификации или системе менеджмента качества.</p>

Код компетенции и/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			гостиничных комплексов; навыками выявления проблем в системе контроля и определения уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов.	<i>Владеть:</i> навыками организации контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг; навыками определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов гостиничных комплексов и иных средств размещения; навыками выявления проблем в системе контроля и определения уровня эффективности деятельности департаментов гостиничных комплексов.
	ПК-6.6 Применяет в своей профессиональной деятельности методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	<i>Знать:</i> принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятий, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <i>Уметь:</i> Использовать методики создания системы контроля на предприятиях. <i>Владеть:</i> организацией контроля оценки соответствия качества	<i>Знать:</i> принципы и методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов предприятия. Методику оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и	<i>Знать:</i> принципы и методы создания системы контроля работы персонала предприятия, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. Методы оценки эффективности системы контроля деятельности предприятия; методику оценки

Код компетенции и/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	стандартам. <i>Уметь:</i> анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Использовать методики создания системы контроля на предприятиях. <i>Владеть:</i> навыками определения форм и методов контроля бизнес-процессов предприятия; навыками выявления проблем в системе контроля и определения уровня эффективности деятельности предприятия.	соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <i>Уметь:</i> использовать методики создания системы контроля на предприятиях; анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению. Организовывать работы по оценке соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам. <i>Владеть:</i> навыками организации контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг; навыками определения форм и методов контроля бизнес-процессов предприятия.

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые

для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 – Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				28аименован ии е	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Виды и классификация туристских и гостинично-ресторанных комплексов	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6	Лекция, практическое занятие № 1, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №1	1-3	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки	1-2	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	1-3	
2	Организационные основы планировочной организации туристских и гостинично-ресторанных комплексов	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6	Практическое занятие № 2, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №2	4-6	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки	3-4	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	4-6	
3	Нормативно-техническая документация проектирования и строительства туристских и гостинично-ресторанных комплексов.	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6	Лекция, практическое занятие № 3, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №3	7-9	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки	5-6	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	7-9	

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				29аименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
4	Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6	Лекция, практическое занятие № 4, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №4	10-12	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки	7-8	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	10-12	
5	Планировочная организация туристских комплексов	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6	Практическое занятие № 5, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №5	13-15	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки	9-10	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	13-15	
6	Планировочная организация помещений общественного питания и ресторанных комплексов	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6	Лекция, практическое занятие № 6, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №6	16-18	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки	11-12	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	16-18	
7	Планировочная организация жилого этажа гостиницы	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6	Лекция, практическое занятие № 7, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №7	19-21	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки	13-14	
				БТЗ	по теме	

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				30аименован ии е	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
				темы рефератов	19-21	
8	Планировочная организация административно-хозяйственных помещений гостиницы	УК-2, УК-6, ПК-1, ПК-6	Лекция, практическое занятие № 8, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме. №8	22-24	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки	15-16	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	22-24	

Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по теме № 1. «Виды и классификация туристских и гостинично-ресторанных комплексов».

1. Какой отдел в гостинице может относиться к службе маркетинга и продаж:
- а) бронирования;
 - б) портье;
 - в) посыльных;
 - г) химчистки;
 - д) прачечной.

Контрольные вопросы для устного опроса по теме № 4: «Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха»

1. Сущность и основные характеристики планировочной организации.
2. Охарактеризуйте понятие санаторного комплекса, что в него входит.
3. В чём отличия комплексов отдыха от санаторных комплексов. Особенности планировочной организации.

Темы рефератов по теме № 1. «Виды и классификация туристских и гостинично-ресторанных комплексов»

1. Классификация гостиничных предприятий
2. Нормативно-правовая база деятельности гостиничных предприятий
3. Производственная структура гостиничного предприятия
4. Организация обслуживания в гостиничных предприятиях
5. Сущность и виды маркетинговых исследований
6. Выбор и комплектация гостиничных предприятий

Кейс-задача для контроля результатов практической подготовки обучающихся на практическом занятии по теме № 2: «Организационные основы планировочной организации туристских и гостинично-ресторанных комплексов»

Кейс-задача

Рынок гостиничных услуг постоянно развивается на основе растущего спроса потребителей, с учетом новых характеристик услуг и технических достижений.

Вопрос: каковы современные тенденции развития предприятий индустрии гостеприимства?

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Примерные темы курсовых работ

Практическая подготовка обучающихся при реализации данной дисциплины организуется, в частности, путем выполнения и защиты курсовой работы на одну из предложенных тем:

1. Анализ нормативно-правовой документации по проектированию, строительству и функционированию гостиничного предприятия.
2. Архитектурно-планировочные решения в гостиничном бизнесе.
3. Бизнес-план гостиничного предприятия.
4. Бизнес-план ресторана предприятия.
5. Влияние факторов внешней среды при проектировании гостиничной деятельности.
6. Гостиничный номер: планировка, материально-техническая база, интерьер.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена. Экзамен проводится в виде бланкового и компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

Результаты практической подготовки (умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции) проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов.

Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

Примеры типовых заданий для проведения
промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

Выберите один правильный ответ:

1. Какой отдел в гостинице может относиться к службе маркетинга и продаж

- а) бронирования
- б) портье
- в) посыльных
- г) химчистки
- д) прачечной

Задание в открытой форме:

Как называется упорядоченная совокупность взаимосвязанных элементов, находящихся между собой в устойчивых отношениях, обеспечивающих их функционирование и развитие как единого целого?

Ответ _____.

Задание на установление правильной последовательности:

Установите правильную последовательность возрастания уровня
сервиса звездность гостиниц:

5*

4*

3*

2*

1*

Задание на установление соответствия:

Установите соответствие звездности гостиницы ее описанию

Гостиница 1 звезда	Площадь номера от 10-12 кв. м., пол, как правило, выложен плиткой. Номер оснащён телевизором и телефоном, а во многих гостиницах – также мини-баром и кондиционером. Удобства в номере, в ванной комнате есть мыло и шампунь, иногда предусмотрен фен. Смена постельного белья производится 2 раза в неделю, а полотенце – каждый день. На территории гостиницы помимо ресторана могут располагаться охраняемая автостоянка, бизнес-центр, обмен валют, бассейн (в курортных отелях), парикмахерская. Персонал гостиницы одет в форменную одежду, имеющую разделение по службам. Но есть закономерность: если у гостиницы удобное месторасположение, качество и количество предоставляемых услуг в ней уменьшается.
Гостиница 2 звезды	Стандартный двухместный номер должен быть приблизительно от 8-10 кв.м., а обстановка состоит из кроватей, стульев, шкафа или вешалки, зеркала и умывальника. Питание не предусматривается, но иногда за отдельную плату можно получить скромный завтрак. Удобства имеются на этаже (не меньше двух ванных на этаж и один туалет на 5 комнат). Телевизор и холодильник будут общими, по одному на этаж. Уборка должна производиться ежедневно, смена белья – раз в 7-8 дней, а полотенце – каждые 3-4 дня. Обычно отели такого класса маленькие (до 10 номеров), находятся вдали от каких-либо

	достопримечательностей. Вернуться ночью, скорее, всего, не удастся – запрещено.
Гостиница 3 звезды	Предусматривает удачное месторасположение в центре города или на первой линии пляжа. В номере – кондиционер, телевизор, мини-бар, телефон с выходом на межгород, сейф; в ванной комнате - фен, шампунь, гель для душа. Смена постельного белья и полотенец производится каждый день. Площадь комнат, как правило, не менее 13 кв.м. Предоставляются такие услуги как стирка, глажка и чистка одежды. На территории гостиницы находятся: ресторан, бассейн, салон красоты, охраняемая автостоянка, аренда автомобилей, сауна, игровой и конференц-зал, ТВ и музыкальный салон. В идеале обязательны: бесплатные тренажерные залы, корты и бассейны, отельные шоу, дискотеки.
Гостиница 4 звезды	Стандартный двухместный номер должен быть приблизительно от 8-10 кв.м., а обстановка состоит из кроватей, стульев, шкафа или вешалки, зеркала и умывальника. Питание не предусматривается, но иногда за отдельную плату можно получить скромный завтрак. Удобства имеются на этаже (не меньше двух ванных на этаж и один туалет на 5 комнат). Телевизор и холодильник будут общими, по одному на этаж. Распространены на экскурсионных маршрутах, поэтому часто их называют «туристическим классом». Предлагается питание. На территории гостиницы часто расположен ресторан или кафе. Ванная и туалет обычно находятся в номере. Также в номере может быть телевизор, но за пульт от него будьте готовы заплатить. Вход в ночное время допускается.

Компетентностно-ориентированная задача:

Рынок гостиничных услуг постоянно развивается на основе растущего спроса потребителей, с учетом новых характеристик услуг и технических достижений.

Вопрос: каковы современные тенденции развития предприятий индустрии гостеприимства?

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- положение П 02.016–2018 О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ;
- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическое занятие № 1. Виды и классификация туристских и гостинично-ресторанных комплексов <i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №1, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)</i>	3	Выполнил задания практ. занятия № 1, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил задания практ. занятия № 1, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 2. Организационные основы планировочной организации туристских и гостинично-ресторанных комплексов <i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №2, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)</i>	3	Выполнил задания практ. занятия № 2, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил задания практ. занятия № 2, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 3. Нормативно-техническая документация проектирования и строительства туристских и гостинично-ресторанных комплексов. <i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №3, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)</i>	3	Выполнил задания практ. занятия № 3, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил задания практ. занятия №3, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 4. Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха <i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №4, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)</i>	3	Выполнил задания практ. занятия № 4, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил задания практ. занятия № 4, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 5. Планировочная организация туристских комплексов <i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №5, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)</i>	3	Выполнил задания практ. занятия № 5, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил задания практ. занятия № 5, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 6. Планировочная организация помещений общественного питания и ресторанных комплексов <i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №6, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)</i>	3	Выполнил задания практ. занятия № 6, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил задания практ. занятия № 6, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 7. Планировочная организация жилого этажа гостиницы <i>(контрольные вопросы к устному</i>	3	Выполнил задания практ. занятия №	6	Выполнил задания практ. занятия №

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
<i>опросу по теме №7, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)</i>		7, доля правильных ответов менее 50%		7, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 8. Планировочная организация административно-хозяйственных помещений гостиницы <i>(контрольные вопросы к устному опросу по теме №8, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)</i>	3	Выполнил задания практ. занятия № 8, доля правильных ответов менее 50%	6	Выполнил задания практ. занятия № 8, доля правильных ответов более 50%
СРС	8		16	
КР	4		8	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Экзамен	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде бланкового тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ –22 задания (21 вопрос и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме –1 балл,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 8 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование –36 баллов.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Павлицева, Н. А. Основы проектирования, строительства и эксплуатации гостиниц : учебное пособие для СПО / Н. А. Павлицева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 327 с. — ISBN 978-5-4488-0817-3, 978-5-4497-0483-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93545.html> (дата обращения: 14.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Тимофеева, Е. С. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Е. С. Тимофеева, С. А. Коломоец. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0047-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/40884.html> (дата обращения: 14.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3. Румянцева, И. А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц : курс лекций / И. А. Румянцева. — Москва : Московская государственная академия водного транспорта, 2015. — 53 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/46812.html> (дата обращения: 14.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

8.2 Дополнительная учебная литература

1. Цапко, К. А. Организационно-технологические основы проектирования организации строительства отдельных объектов и комплекса зданий и сооружений : учебное пособие / К. А. Цапко, В. Н. Новикова, О. М. Николаева. — Ростов-на-Дону : Донской государственный технический университет, 2019. — 63 с. — ISBN 978-5-7890-1766-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/117730.html> (дата обращения: 14.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/117730>
2. Захарова, Н. А. Нормативно-правовые основы туристской и гостиничной деятельности : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 183 с. — ISBN 978-5-4497-0352-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93540.html> (дата обращения: 14.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
3. Захарова, Н. А. Государственная политика и законодательство в сфере туристской и гостиничной деятельности : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 182 с. — ISBN 978-5-4488-0443-4, 978-5-4497-0396-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93538.html> (дата обращения: 14.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
4. Архитектурно-строительное проектирование. Обеспечение доступной среды жизнедеятельности для инвалидов и других маломобильных групп населения : сборник нормативных актов и документов / составители Ю. В. Хлистунов. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2015. — 487 с. — ISBN 978-5-905916-19-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/30227.html> (дата обращения: 14.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
5. Корабейников, И. Н. Туристско-рекреационное проектирование : учебное пособие для СПО / И. Н. Корабейников, Ю. Е. Холодилина. — Саратов : Профобразование, 2020. — 102 с. — ISBN 978-5-4488-0588-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/92186.html> (дата обращения: 16.02.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

8.3 Перечень методических указаний

1. Проектирование гостиничной деятельности : методические указания для подготовки к практическим занятиям для студентов направления подготовки

43.03.03 Гостиничное дело / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. А. С. Третьяк. - Электрон. текстовые дан. (333 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2021. - 25 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц.

2. Проектирование гостиничной деятельности : [Электронный ресурс] : методические рекомендации по выполнению курсовой работы для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело всех форм обучения / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. Н. Н. Коротеева. - Электрон. текстовые дан. (386 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 24 с. - Б. ц.
3. Проектирование гостиничной деятельности : [Электронный ресурс] : методические рекомендации для самостоятельной подготовки к занятиям студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело всех форм обучения / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. Н. Н. Коротеева. - Электрон. текстовые дан. (323 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 13 с. - Б. ц.

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <http://elibrary.ru> – Научная электронная библиотека, интегрированная с Российским индексом научного цитирования (РИНЦ)
2. <http://biblioclub.ru> – Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»
3. <http://library.kstu.kursk.ru> – Электронная библиотека ЮЗГУ
4. <http://www.consultant.ru/> – Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
5. <http://www.prlib.ru/> – Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина
6. <http://нэб.рф/> – Информационная система «Национальная электронная библиотека» ФГБУ РГБ

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное усвоение учебной дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее изучения путем планомерной работы. Основными видами аудиторной работы при изучении дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» являются лекции и практические занятия.

Обучающийся должен активно участвовать в выполнении видов практических работ, определенных для данной дисциплины. В этой связи при проработке лекционного материала обучающиеся должны иметь в виду, что в лекциях раскрываются наиболее значимые вопросы учебного материала. Остальные осваиваются в ходе других видов занятий и самостоятельной работы над учебным материалом.

Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» представлены в дидактически проработанной последовательности, что предусматривает логическую стройность курса и продуманную систему освоения обучающимися учебного материала, поэтому нельзя приступать к изучению последующих тем (разделов), не усвоив предыдущих. В ходе лекционных занятий студент должен конспектировать

учебный материал, обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия. Они предназначены для расширения и углубления знаний по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в основной литературе и, желательно, в дополнительной литературе, используемой для расширения объема знаний по теме (разделу), в Интернет-ресурсах.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты готовят рефераты, презентации, доклады по отдельным темам дисциплины.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, устных и письменных ответов на контрольные вопросы по темам практических работ, уровню подготовки рефератов, презентаций, докладов.

Преподаватель на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, контроль путем отработки студентами пропущенных лекции, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» с целью освоения и закрепления компетенции, закреплённой за дисциплиной.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» – закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки поиска информации и самостоятельного анализа особенностей дисциплины.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Libreoffice операционная система Windows
Антивирус Касперского (или ESETNOD)

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Для осуществления практической подготовки обучающихся при реализации дисциплины используются оборудование и технические средства обучения профильной(-ых) организации(-й):

- ПО Shelfer (гостиница), ПО R.Keeper, серверные установки;
- Гладильные машины, сушильные машины;
- Барное оборудование, кухонное оборудование.

13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих

устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			
1	36,37,38				3	14.02.23	<i>Протокол № 8 от 14.02.23</i>