

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 13.05.2023 13:30:03
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет _____ экономики и сервиса _____

Кафедра _____ маркетинга, сервиса и туризма _____



УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета

экономики и сервиса

С. К. Ешугова

2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине _____ ФТД.02 Гостиничный девелопмент _____

по направлению подготовки
магистров _____ 43.04.03 Гостиничное дело _____

программа магистратуры _____ Гостиничная деятельность _____

квалификация (степень)
выпускника _____ магистр _____

форма обучения _____ очная, заочная _____

год начала подготовки _____ 2021 _____

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело

Составитель рабочей программы:

Доцент, кандидат экономических наук, доцент



С.В. Калашникова

(должность, ученое звание, степень)

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры
Маркетинга, сервиса и туризма

(наименование кафедры)

Заведующий кафедрой
«24» августа 2021 г.


(подпись)

А.Р. Кумпилова
(Ф.И.О.)

Одобрено учебно-методической комиссией факультета
(где осуществляется обучение)

«24» августа 2021 г.

Председатель
учебно-методического
совета направления (специальности)
(где осуществляется обучение)


(подпись)

А.Р. Кумпилова
(Ф.И.О.)

Декан факультета
(где осуществляется обучение)
«24» августа 2021 г.



(подпись)

С.К. Ешугова
(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:
Начальник УМУ
«24» августа 2021 г.



(подпись)

Н.Н. Чудесова
(Ф.И.О.)

Зав. выпускающей кафедрой
по направлению (специальности)


(подпись)

А.Р. Кумпилова
(Ф.И.О.)

Руководитель магистерской программы


(подпись)

А.Р.Кумпилова
(Ф.И.О.)

1. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины «Гостиничный девелопмент» является приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков для освоения принципов построения эффективного девелопмента.

Задачи учебной дисциплины:

- получение теоретических представлений о современном девелопменте;
- формирование представление о практическом применении инструментов и стратегий девелопмента на отдельных территориях;
- приобретение навыков разработки и применения необходимых механизмов для решения конкретных задач в области девелопмента.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП по направлению подготовки

Дисциплина «Гостиничный девелопмент» является факультативом.

Курс «Гостиничный девелопмент» основан на знаниях, полученных при изучении таких дисциплин как «Современные коммуникационные технологии межкультурного взаимодействия в сфере гостеприимства», «Самоорганизация и технологии профессионально-личностного роста», «Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства», «Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания», «Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания», «Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме», «Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе», «Психология деловых коммуникаций и эффективность продаж», «Организационные структуры предприятий индустрии гостеприимства», «Управление процессами деятельности в сфере гостеприимства» и др.

Дисциплина «Гостиничный девелопмент» является предшествующей для таких дисциплин, как: «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень», «Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания», «Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства», «Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства», «Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» и др.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП

В процессе освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

Индикаторы достижения компетенции:

УК-2.1. Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления;

УК-2.2. Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемый результат и возможные сферы их применения;

УК-2.3. Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы;

УК-2.4. Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- стадии реализации проекта в девелопменте, участников процесса девелопмента;
- базовые аспекты процесса девелопмента;
- документооборот девелоперской компании;
- особенности работы с инвесторами (цены на недвижимость, отработанность процедур купли-продажи титулов собственности).

уметь:

- организовывать взаимодействия производственных подразделений при развитии проектов;
- чётко определять этапы развития проектов (содержание и процедуры);
- рассчитывать сметную стоимость строительства на разных этапах развития девелоперских проектов.

владеть:

- принципами построения оптимальной структура управления девелопмента компании;
- процессом формирования бюджетов затрат и продаж;
- навыками использования средств организационной и вычислительной техники для проведения девелоперских проектов, анализа конкурентоспособности территории, разработки маркетинговых программ.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.
Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.	Семестры		
		3		
Контактные часы (всего)	30,25/0,84	30,25/0,84		
В том числе:				
Лекции (Л)	15/0,42	15/0,42		
Практические занятия (ПЗ)	15/0,42	15/0,42		
Лабораторные работы (ЛР)	-	-		
Контактная работа в период аттестации (КРАт)	-	-		
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)	0,25/0,01	0,25/0,01		
Самостоятельная работа (СР) (всего)	41,75/1,16	41,75/1,16		
В том числе:				
Расчетно-графические работы	-	-		
Реферат	-	-		
<i>Другие виды СР (если предусматриваются, приводится перечень видов СРС)</i>				
1. Составление плана-конспекта	13/0,36	13/0,36		
2. Обсуждение докладов	13/0,36	13/0,36		
3. Подготовка ответов на вопросы	15,75/0,44	15,75/0,44		
Курсовой проект (работа)	-	-		
Контроль (всего)	-	-		
Форма промежуточной аттестации:	Зачет	Зачет		
Общая трудоемкость	72/2	72/2		

4.2. Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа)

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.	Семестры		
		4		
Контактные часы (всего)	8,25/0,23	8,25/0,23		
В том числе:				
Лекции (Л)	4/0,11	4/0,11		
Практические занятия (ПЗ)	4/0,11	4/0,11		
Лабораторные работы (ЛР)	-	-		
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)	0,25/0,01	0,25/0,01		
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)	-	-		
Самостоятельная работа (СР) (всего)	60/1,67	60/1,67		
В том числе:				
Расчетно-графические работы	-	-		
Реферат	-	-		
<i>Другие виды СР (если предусматриваются, приводится перечень видов СРС)</i>				
1. Составление плана-конспекта	20/0,55	20/0,55		
2. Обсуждение докладов	20/0,55	20/0,55		
3. Подготовка ответов на вопросы	20/0,55	20/0,55		
Курсовой проект (работа)	-	-		
Контроль (всего)	3,75/0,1	3,75/0,1		
Форма промежуточной аттестации:	Зачет	Зачет		
Общая трудоемкость	72/2	72/2		

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)						Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Л	ПЗ	КРАТ	СРП	Контроль	СР	
3 семестр									
1.	Тема 1. Теоретические основы гостиничного девелопмента.	1-2	2	2	-	-	-	5	Блиц-опрос Обсуждение докладов
2.	Тема 2. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.	3-4	2	2	-	-	-	5	Блиц-опрос Обсуждение докладов
3.	Тема 3. Общие проектные требования и типология строительных	5- 6	2	2	-	-	-	5	Блиц-опрос Обсуждение докладов

	решений.								
4.	Тема 4. Реконструкции номерного фонда гостиничных комплексов.	7-8	2	2	-	-	-	5	Блиц-опрос Обсуждение докладов
5.	Тема 5. Требования к зданиям гостиничных предприятий.	9-10	2	2	-	-	-	5	Блиц-опрос Обсуждение докладов
6.	Тема 6. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.	11-12	2	2	-	-	-	5	Блиц-опрос Обсуждение докладов
7.	Тема 7. Конструктивные элементы зданий гостиниц.	13-14	2	2	-	-	-	5	Блиц-опрос Обсуждение докладов
8.	Тема 8. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия.	15	1	1				6,75	Блиц-опрос Обсуждение докладов
9.	Промежуточная аттестация	-	-	-	-	-		-	Зачет
10.	Итого за семестр:	-	15	15	-	0,25	-	41,75	-

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)					
		Л	ПЗ	КРАТ	СРП	Контроль	СР
2 семестр							
1.	Тема 1. Теоретические основы гостиничного девелопмента.	2	2	-	-	-	7,5
2.	Тема 2. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.	2	2	-	-	-	7,5
3.	Тема 3. Общие проектные требования и типология строительных решений.	-	-	-	-	-	7,5
4.	Тема 4. Реконструкции номерного фонда гостиничных комплексов.	-	-	-	-	-	7,5
5.	Тема 5. Требования к зданиям гостиничных предприятий.	-	-	-	-	-	7,5
6.	Тема 6. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.	-	-	-	-	-	7,5
7.	Тема 7. Конструктивные элементы зданий гостиниц.	-	-	-	-	-	7,5

8.	Тема 8. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия.	-	-	-	-	-	7,5
9.	Промежуточная аттестация: зачет	-	-	0,25	-	-	-
10.	Итого за семестр:	4	4	0,25	-	3,75	60

5.3. Содержание разделов дисциплины «Гостиничный девелопмент», образовательные технологии
Лекционный курс

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы / зач. ед.)		Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО				
1.	Тема 1. Теоретические основы гостиничного девелопмента.	2/0,05	2/0,05	Концепция гостиничного предприятия. Сущность и этапы проектирования. Техническое задание как исходный документ на проектирование строительного объекта. Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы. Понятие проекта и проектной структуры управления. Цели и задачи проекта. Поиск и обоснование проектной идеи для решения проблемы развития гостиничной отрасли. Особенности гостиничных проектов. Параметры успешного управления проектами.	УК-2	Знать: стадии реализации проекта в девелопменте, участников процесса девелопмента. Уметь: организовывать взаимодействия производственных подразделений при развитии проектов. Владеть: принципами построения оптимальной структура управления девелопмента компании.	Составление плана-конспекта Лекция-презентация
2.	Тема 2. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.	2/0,05	2/0,05	Формы здания гостиницы. Жилой комплекс. Конструкция гостиничного здания. Месторасположение гостиниц. Архитектура современных отелей с учетом основных технических решений. Виды архитектурных решений	УК-2	Знать: базовые аспекты процесса девелопмента. Уметь: чётко определять этапы развития проектов (содержание и процедуры). Владеть: принципами построения оптимальной структура управления	Составление плана-конспекта Лекция-презентация Интерактивные методы обучения

				гостиничных комплексов. Рекомендации по строительству отелей. Выбор типа здания и его качественные характеристики: этажность, общественных помещений (холл, лифты, санитарные объекты общего пользования, рестораны, бары, помещения для банкетов и конференций, плавательные бассейны, сауны, комната для детских игр, зал для фитнеса и др.). Эргономика гостиниц и туристских комплексов.		девелопмента компании.	
3.	Тема 3. Общие проектные требования и типология строительных решений.	2/0,05	-	Основные понятия проектирования. Состав предпроектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования. Основные принципы, принимаемые во внимание при проектировании и сооружении здания гостиницы. Система гостиничных стандартов. Государственные стандарты, строительные нормы и правила.	УК-2	Знать: базовые аспекты процесса девелопмента. Уметь: организовывать взаимодействия производственных подразделений при развитии проектов. Владеть: навыками использования средств организационной и вычислительной техники для проведения девелоперских проектов, анализа конкурентоспособности территории, разработки маркетинговых программ.	Составление плана-конспекта Лекция-презентация Интерактивные методы обучения
4.	Тема 4. Реконструкции номерного фонда гостиничных	2/0,05	-	Основные тенденции по совершенствованию номерного фонда гостиниц. Типы реконструкций. Нормативная	УК-2	Знать: базовые аспекты процесса девелопмента. Уметь: рассчитывать сметную стоимость строительства на	Составление плана-конспекта Лекция-презентация

	комплексов.			документация и производственно-технологические регламенты деятельности гостиниц, туристских объектов и предприятий питания. Нормативные документы при проектировании и строительстве объектов, связанных с формированием и реализацией гостиничного продукта. Содержание, краткая характеристика и использование СНиП, МГСН, ГОСТ, СанПиН и др.		разных этапах развития девелоперских проектов. Владеть: процессом формирования бюджетов затрат и продаж.	
5.	Тема 5. Требования к зданиям гостиничных предприятий.	2/0,05	-	Технические, экономические требования к зданиям и сооружениям гостиниц и иных средств размещения. Условия обеспечения функциональных требований для создания оптимальных условий жизнедеятельности. Санитарные требования, инсоляция, звукоизоляция, воздухообмен, температурно-влажностный режим. Показатели генплана. Требования к генплану. Системы застройки гостиничных предприятий.	УК-2	Знать: базовые аспекты процесса девелопмента. Уметь: рассчитывать сметную стоимость строительства на разных этапах развития девелоперских проектов. Владеть: процессом формирования бюджетов затрат и продаж.	Составление плана-конспекта Лекция-презентация
6.	Тема 6. Объемно-планировочное решение гостиниц	2/0,05	-	Виды объемно- планировочных решений зданий гостиничных предприятий в зависимости от	УК-2	Знать: документооборот девелоперской компании. Уметь: рассчитывать	Составление плана-конспекта Лекция-

	и туристских комплексов.			взаимного расположения общественной и жилой частей. Требования к объемно-планировочным решениям. Учет функциональных процессов и схем перемещения людей: проживающих и персонала. Композиционные схемы, используемые при планировке зданий гостиниц: зальная, центричная, анфиладная, коридорная, секционная, смешанная композиции.		сметную стоимость строительства на разных этапах развития девелоперских проектов. Владеть: процессом формирования бюджетов затрат и продаж.	презентация
7.	Тема 7. Конструктивные элементы зданий гостиниц.	2/0,05	-	Конструктивные элементы зданий гостиниц: фундамент, стены, перекрытия, крыши, полы, окна, двери, балконы, лоджии, эркеры, лестницы. Назначения, характеристики, классификация, требования к эксплуатации. Несущие, ограждающие, совмещающие элементы. Привязка конструктивных элементов зданий к разбивочным осям. Единая модульная система в строительстве. Планировочные решения зданий.	УК-2	Знать: стадии реализации проекта в девелопменте, участников процесса девелопмента. Уметь: рассчитывать сметную стоимость строительства на разных этапах развития девелоперских проектов. Владеть: процессом формирования бюджетов затрат и продаж.	Составление плана-конспекта Лекция-презентация Интерактивные методы обучения
8.	Тема 8. Особенности проектирования участка гостиничного	1/0,03	-	Генеральный план участка, предназначенного под строительство. Зонирование участка гостиничного предприятия. Централизованная	УК-2	Знать: особенности работы с инвесторами (цены на недвижимость, отработанность процедур купли-продажи титулов собственности).	Составление плана-конспекта Лекция-презентация Интерактивные

	предприятия.			система застройки. Блочная система застройки. Павильонная система застройки. Смешанная система застройки.		Уметь: рассчитывать сметную стоимость строительства на разных этапах развития девелоперских проектов. Владеть: процессом формирования бюджетов затрат и продаж.	методы обучения
9.	Итого	15/0,42	4/0,11	-	-	-	-

5.4. Практические и семинарские занятия, их наименование, содержание и объем в часах

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических и семинарских занятий	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
			ОФО	ЗФО
3 семестр (ОФО)/ 4 семестр (ЗФО)				
1.	Тема 1. Теоретические основы гостиничного девелопмента.	Теоретические основы гостиничного девелопмента.	2/0,05	2/0,05
2.	Тема 2. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.	Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.	2/0,05	2/0,05
3.	Тема 3. Общие проектные требования и типология строительных решений.	Общие проектные требования и типология строительных решений.	2/0,05	-
4.	Тема 4. Реконструкции номерного фонда гостиничных комплексов.	Реконструкции номерного фонда гостиничных комплексов.	2/0,05	-
5.	Тема 5. Требования к зданиям гостиничных предприятий.	Требования к зданиям гостиничных предприятий.	2/0,05	-
6.	Тема 6. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.	Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.	2/0,05	-
7.	Тема 7. Конструктивные элементы зданий гостиниц.	Конструктивные элементы зданий гостиниц.	2/0,05	-
8.	Тема 8. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия.	Особенности проектирования участка гостиничного предприятия.	1/0,03	-
9.	Итого за семестр		15/0,42	4/0,11

5.5. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах
Лабораторные занятия учебным планом не предусмотрены.

5.6. Примерная тематика курсовых проектов (работ)
Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен.

5.7. Самостоятельная работа студентов
Содержание и объем самостоятельной работы студентов

№ п/п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
				ОФО	ЗФО
3 семестр (ОФО)/ 4 семестр (ЗФО)					
1.	Тема 1. Теоретические основы гостиничного девелопмента.	Составление плана-конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы	1-2	5/0,14	7,5/0,21
2.	Тема 2. Современные	Составление плана-	3-4	5/0,14	7,5/0,21

	архитектурные концепции гостиничных зданий.	конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы			
3.	Тема 3. Общие проектные требования и типология строительных решений.	Составление плана-конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы	5- 6	5/0,14	7,5/0,21
4.	Тема 4. Реконструкции номерного фонда гостиничных комплексов.	Составление плана-конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы	7-8	5/0,14	7,5/0,21
5.	Тема 5. Требования к зданиям гостиничных предприятий.	Составление плана-конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы	9-10	5/0,14	7,5/0,21
6.	Тема 6. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.	Составление плана-конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы	11-12	5/0,14	7,5/0,21
7.	Тема 7. Конструктивные элементы зданий гостиниц.	Составление плана-конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы	13-14	5/0,14	7,5/0,21
8.	Тема 8. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия.	Составление плана-конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы	15	6,75/0,19	7,5/0,21
9.	Итого за семестр:	-	-	41,75/1,16	60/1,67

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Методические указания

1. Методические указания по изучению дисциплины «Гостиничный девелопмент» [Электронный ресурс]: для студентов всех форм обучения направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, программа магистратуры Гостиничная деятельность / составитель Калашникова С.В. - Майкоп, 2019. - 33 с.- Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051543>

6.2. Литература для самостоятельной работы

1. Коланьков, С. В. Управление недвижимостью [Электронный ресурс]: учебник / С. В. Коланьков. - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. - 202 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/78735.html>

2. Савельева, Е. А. Экономика и управление недвижимостью [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е. А. Савельева. - Москва: Вузовский учебник, ИНФРА-М, 2018. - 336 с. - ЭБС «Znaniium.com» - Режим доступа: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1005797>

3. Власова, М.Л. Создание торгово-развлекательных центров в России [Электронный ресурс]: практический подход / М.Л. Власова. - Москва: Дашков и К, 2016. - 368 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358366>

4. Солунский, А. И. Девелопмент в коммерческой недвижимости [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. И. Солунский, А. К. Орлов, О. А. Куракова. - Москва: Московский государственный строительный университет, ЭБС АСВ, 2010. - 72 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/16395.html>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

– в печатной форме увеличенным шрифтом.

Для лиц с нарушениями слуха:

– в печатной форме,

– в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

– в печатной форме,

– в форме электронного документа.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Гостиничный девелопмент»

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

7.1.1. Для очной формы обучения

Этапы формирования компетенции (согласно учебному плану)	Наименование дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения ОП
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	
1	Ознакомительная практика
2	Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства
2	Организационно-управленческая практика
3	Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства
3	Гостиничный девелопмент
3	Проектно-технологическая практика
4	Научно-исследовательская работа
4	Преддипломная практика
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

7.1.2. Для заочной формы обучения

Этапы формирования компетенции (согласно учебному плану)	Наименование дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения ОП
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	
1	Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства

1	Ознакомительная практика
1	Организационно-управленческая практика
2	Гостиничный девелопмент
2	Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства
2	Проектно-технологическая практика
2	Научно-исследовательская работа
3	Преддипломная практика
3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<p>УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла Индикаторы достижения компетенции: УК-2.1. Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления; УК-2.2. Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемый результат и возможные сферы их применения; УК-2.3. Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы; УК-2.4. Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.</p>					
<p>Знать: принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе; содержание фаз жизненного цикла проекта, функции и подсистемы, методы управления проектами; порядок разработки и специфику реализации проектов; критерии оценки результатов проектной деятельности.</p>	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Доклад, конспект, вопросы к зачету
<p>Уметь: разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения; разрабатывать план реализации проекта; планирует необходимые ресурсы, в том числе с учетом их заменяемости; планировать последовательность шагов для</p>	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

<p>достижения результата деятельности; определять критерии количественной и качественной оценки исполнения проекта критически оценивать знания в области проектной деятельности в профессиональной сфере.</p>					
<p>Владеть: навыками управления разработкой технического задания проекта, управления реализацией профильной проектной работы; навыками управления проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности.</p>	<p>Частичное владение навыками</p>	<p>Несистематическое применение навыков</p>	<p>В систематическом применении навыков допускаются пробелы</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков</p>	

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

Темы докладов:

1. Концепция гостиничного предприятия.
2. Стратегическое проектирование гостиничного предприятия.
3. Организационная структура гостиничных предприятий.
4. Службы и отделы предприятий гостиничного хозяйства.
5. Квалификационные требования к персоналу. Должностные инструкции.
6. Зарубежный и отечественный опыт проектирования гостиничной деятельности.
7. Системы автоматизации проектирования.
8. Использование инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств размещения.
9. Нормативно-техническая документация проектирования и строительства.
10. Свойства строительных материалов, конструкционные материалы.
11. Вспомогательные строительные материалы.
12. Порядок геодезической разбивки при строительстве подземных коммуникаций.
13. Проектирование фундаментов для зданий геодезического назначения.
14. Основы инженерной графики: строительные чертежи туристских комплексов.
15. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.
16. Перспективные архитектурные решения в гостиничном бизнесе.
17. Гостиницы категории «одна звезда».
18. Гостиницы категории «две звезды».
19. Гостиницы категории «три звезды».
20. Гостиницы категории «четыре звезды».
21. Гостиницы категории «пять звезд».
22. Виды гостиничных объектов
23. Основные принципы при проектировании и сооружении здания гостиницы.
24. Стадии проектирования здания гостиницы.
25. Требования при проектировании планировки и застройки гостиниц.
26. Предметно-пространственное решение гостиниц.
27. Планировочная структура участка гостиничного предприятия.
28. Коридорная схема плана здания гостиницы.
29. Галерейная планировочная схема здания гостиницы.
30. Башенная схема плана здания гостиницы.
31. Узловая схема плана здания гостиницы.
32. Атриумная схема плана здания гостиницы.
33. Функциональная организация зданий гостиниц.
34. Блок общественных помещений гостиницы.
35. Зона интенсивного пешеходного движения.
36. Зона экстенсивного пешеходного движения.
37. Рекреационная зона.
38. Блок помещений жилой группы.
39. Требования, предъявляемые к жилому номеру гостиницы.
40. Категории номеров.
41. Блок группы помещений общественного питания.
42. Общие требования к компоновке помещений общественного питания.
43. Состав помещений общественного питания.
44. Блок помещений администрации.
45. Помещения спортивно-оздоровительного назначения.
46. Помещения культурно-массового назначения.
47. Блок подсобных и хозяйственных помещений.

48. Интерьер гостиничного здания.
49. Экстерьер гостиничного здания.
50. Цветовое решение интерьера гостиницы.
51. Параметры светового климата.
52. Виды освещения.
53. Меблировка жилых и общественных помещений.
54. Конструкции мебели.
55. Функциональные нормы мебели.
56. Принципы декоративного оформления гостиницы.
57. Элементы декоративного оформления гостиницы.
58. Текстильные материалы в интерьере гостиницы.
59. Озеленение гостиницы.
60. Системы безопасности.
61. Комплекс технических средств безопасности.
62. Система отопления и теплоснабжения.
63. Система канализации.
64. Система вентиляции воздуха.
65. Система кондиционирования воздуха.
66. Ресурсосберегающие технологии в оформлении интерьеров гостиниц.

Приметные тестовые задания

1. Проект можно определить как:
 - а) совокупность мероприятий, направленных на достижение уникальной цели и ограниченных по ресурсам и времени;
 - б) систему целей, результатов, технической и организационной документации, материальных, финансовых, трудовых и иных ресурсов, а также управленческих решений и мероприятий по их выполнению;
 - в) системный комплекс плановых (финансовых, технологических, организационных и пр.) документов, содержащих комплексно-системную модель действий, направленных на достижение оригинальной цели.
2. Окружающая среда проекта - это:
 - а) совокупность факторов и объектов, непосредственно не принимающих участия в проекте, но влияющих на проект и осуществляющих взаимодействие с проектом и отдельными его элементами;
 - б) совокупность всех участников проекта и других физических и юридических лиц, заинтересованных в его результатах;
 - в) совокупность независимых хозяйствующих субъектов, взаимодействующих с участниками проекта напрямую.
3. Субъекты, самостоятельно реализующие деятельность по проекту или деятельность, результаты которой влияют на проект (взаимодействуют с проектом), это:
 - а) пассивные участники проекта;
 - б) активные участники проекта;
 - в) косвенные участники проекта.
4. Назовите оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности, соответствующие запросам потребителей.
5. Укажите основные методы продвижения гостиничного продукта.
6. Руководитель проекта относится к:
 - а) активным непосредственным участникам;

- б) пассивным участникам;
- в) пассивным непосредственным участникам;
- г) непосредственным участникам;
- д) пассивным косвенным участникам

7. Содержание проекта - это:

- а) совокупность целей, работ и участников проекта;
- б) перечень целей, работ и ресурсов проекта;
- в) совокупность поставленных целей и связей между ними;
- г) предметная область, ограниченная рамками окружения проекта

8. Техничко-экономическое обоснование проекта:

- а) применяется при проектировании нового строительства, реконструкции и техническом перевооружении действующих предприятий;
- б) содержит только технические изыскания: анализ предполагаемого района строительства, исследование климатических и географических условий, техническую возможность строительства, источники снабжения;
- в) содержит только маркетинговые исследования: потенциал рынка, распределение сегментов (долей) рынка, анализ конкурентов, перспективные потребности населения в услугах общественного питания;
- г) содержит только расчеты площади здания, функциональных групп помещений, площади застройки, площади участка, показателей генерального плана;
- д) содержит технические и экономические расчеты: маркетинговые исследования, определение типа, режима работы, концепции, формата предприятия, схему технологического процесса, источники снабжения, технико-экономические показатели;
- е) состоит из сметной стоимости строительства.

9. Проектная организация осуществляет авторский надзор за строительством:

- а) на предпроектном этапе;
- б) при согласовании проекта со строительной организацией;
- в) при разработке чертежей и смет;
- г) одновременно с разработкой технико-экономического обоснования;
- д) на послепроектном этапе;
- е) при согласовании проекта в уполномоченных органах.

10. По утвержденным технико-экономическим обоснованиям (расчетам) составляют:

- а) порядок разработки проектно-сметной документации;
- б) порядок согласования проектно-сметной документации;
- в) техническое задание на проектирование;
- г) содержание проекта;
- д) вид строительства (новое, реконструкция, расширение).

11. Какие документы саморегулируемая организация вправе разработать и утвердить?

- а) стандарты саморегулируемой организации;
- б) правила контроля в области саморегулирования;
- в) требования к выдаче свидетельств о допуске.

12. Что не входит в систему государственного регулирования градостроительной деятельности?

- а) саморегулирование;
- б) техническое регулирование;
- в) сметное нормирование и ценообразование.

13. Одним из этапов проектной подготовки (капитального и некапитального) строительства, реконструкции объекта недвижимости является:

а) разработка, согласование и утверждение архитектурно-градостроительного решения;

б) разработка, согласование и утверждение сметной документации; в) разработка, согласование и утверждение административно-процессуального решения.

14. Задание на проектирование это:

а) обязательная часть исходной документации, утверждаемая Заказчиком и определяющая характер и объем выполнения архитектурно-градостроительной деятельности по объекту, включающая весь комплекс основных требований и условий исходно-разрешительной документации;

б) обязательная часть исходной документации, утверждаемая Исполнителем и определяющая характер и объем выполнения архитектурно-градостроительной деятельности по объекту, включающая весь комплекс основных требований и условий исходно-разрешительной документации;

в) обязательная часть исходной документации, утверждаемая третьей стороной и определяющая характер и объем выполнения архитектурно-градостроительной деятельности по объекту, включающая весь комплекс основных требований и условий исходно-разрешительной документации.

15. Задание на проектирование согласовывается и утверждается:

а) до начала проектирования;

б) после окончания проектных работ;

в) по ходу выполнения проектных работ.

16. Вместе с заданием на проектирование Заказчик выдает Проектировщику следующий вид топографического плана:

а) Топографический план М 1:500;

б) Топографический план М 1:600;

в) Топографический план М 1:700.

17. Архитектурно-градостроительное решение объекта разрабатывается на основании:

а) задания на проектирование в соответствии с требованиями исходно-разрешительной документации и утверждается органом архитектуры и градостроительства;

б) задания на проектирование в соответствии с требованиями исходно-разрешительной документации и утверждается органом кадастрового учета и землеустройства;

в) задания на проектирование в соответствии с требованиями исходно-разрешительной документации и утверждается органом прокуратуры и администрации.

18. В случае отступлений от требований нормативных документов во время выполнения работ по проектированию зданий и сооружений:

а) незамедлительно применяются меры административного и уголовного наказания;

б) рассматривается их обоснованность и наличие разрешений на это соответствующих органов. Проводится изучение пояснительной записки и графических материалов с определением соответствия разработанных решений заданию на проектирование, договору (контракту) на выполнение проектно-изыскательских работ и другой разрешительной документации;

в) рассматривается их обоснованность.

19. Во время составления проекта здания или сооружения обращается особое внимание на наличие:

а) вариантных проработок, расчетов и других материалов, обосновывающих выбор оптимальных административных решений;

б) вариантных проработок, расчетов и других материалов, обосновывающих выбор оптимальных проектных решений;

в) вариантных проработок, расчетов и других материалов, обосновывающих выбор оптимальных процессуальных решений.

20. При экспертизе проектов строительства осуществляется проверка:

а) только исключительно соответствия принятых решений обоснованию инвестиций в строительство предприятий, зданий и сооружений;

б) соответствия принятых решений обоснованию инвестиций в строительство предприятий, зданий и сооружений, другим пред проектным материалам, оценивается месторасположение площадки (трассы) строительства, проверяется срок действия акта выбора земельного участка и другой разрешительной документации;

в) проверяется только срок действия акта выбора земельного участка.

Вопросы к зачету

1. Концепция гостиничного предприятия.
2. Сущность и этапы проектирования.
3. Техническое задание как исходный документ на проектирование строительного объекта.
4. Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы.
5. Понятие проекта и проектной структуры управления.
6. Цели и задачи проекта.
7. Поиск и обоснование проектной идеи для решения проблемы развития гостиничной отрасли.
8. Особенности гостиничных проектов.
9. Параметры успешного управления проектами.
10. Формы здания гостиницы.
11. Жилой комплекс.
12. Конструкция гостиничного здания.
13. Месторасположение гостиниц.
14. Архитектура современных отелей с учетом основных технических решений.
15. Виды архитектурных решений гостиничных комплексов.
16. Рекомендации по строительству отелей.
17. Выбор типа здания и его качественные характеристики: этажность, общественных помещений (холл, лифты, санитарные объекты общего пользования, рестораны, бары, помещения для банкетов и конференций, плавательные бассейны, сауны, комната для детских игр, зал для фитнеса и др.).
18. Эргономика гостиниц и туристских комплексов.
19. Основные понятия проектирования.
20. Состав предпроектных работ.
21. Виды проектов.
22. Принципы проектирования.
23. Основные принципы, принимаемые во внимание при проектировании и сооружении здания гостиницы.
24. Система гостиничных стандартов.
25. Государственные стандарты, строительные нормы и правила.
26. Основные тенденции по совершенствованию номерного фонда гостиниц.
27. Типы реконструкций.

28. Нормативная документация и производственно-технологические регламенты деятельности гостиниц, туристских объектов и предприятий питания.
29. Нормативные документы при проектировании и строительстве объектов, связанных с формированием и реализацией гостиничного продукта.
30. Содержание, краткая характеристика и использование СНиП, МГСН, ГОСТ, СанПиН и др.
31. Технические, экономические требования к зданиям и сооружениям гостиниц и иных средств размещения.
32. Условия обеспечения функциональных требований для создания оптимальных условий жизнедеятельности.
33. Санитарные требования, инсоляция, звукоизоляция, воздухообмен, температурно-влажностный режим.
34. Показатели генплана.
35. Требования к генплану.
36. Системы застройки гостиничных предприятий.
37. Виды объемно-планировочных решений зданий гостиничных предприятий в зависимости от взаимного расположения общественной и жилой частей.
38. Требования к объемно-планировочным решениям.
39. Учет функциональных процессов и схем перемещения людей: проживающих и персонала.
40. Композиционные схемы, используемые при планировке зданий гостиниц: зальная, центричная, анфиладная, коридорная, секционная, смешанная композиции.
41. Конструктивные элементы зданий гостиниц: фундамент, стены, перекрытия, крыши, полы, окна, двери, балконы, лоджии, эркеры, лестницы.
42. Назначения, характеристики, классификация, требования к эксплуатации.
43. Несущие, ограждающие, совмещающие элементы.
44. Привязка конструктивных элементов зданий к разбивочным осям.
45. Единая модульная система в строительстве.
46. Планировочные решения зданий.
47. Генеральный план участка, предназначенного под строительство.
48. Зонирование участка гостиничного предприятия.
49. Централизованная система застройки.
50. Блочная система застройки.
51. Павильонная система застройки.
52. Смешанная система застройки.

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

Требования к написанию доклада

Доклад - продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой письменное или устное сообщение по представлению полученных результатов определенной темы.

Цель подготовки доклада: сформировать научно-исследовательские навыки и умения у обучающегося; способствовать овладению методами научного познания; освоить навыки публичного выступления; научиться критически мыслить.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован и включать введение, основную часть, заключение.

Критерии оценивания доклада:	
«отлично»	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Представленная

	информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы информационные технологии. Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Ответы на вопросы полные с приведением примеров и пояснений. Выводы обоснованы.
«хорошо»	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без дополнительной литературы. Не все выводы сделаны или не все обоснованы. Представленная информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. Используются информационные технологии. На дополнительные вопросы даны неполные ответы.
«удовлетворительно»	Проблема раскрыта не полностью. Представленная информация не систематизирована или не последовательна. Используются 1-2 профессиональных термина. Используются информационные технологии частично. Допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы; отсутствуют выводы.
«неудовлетворительно»	Тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Критерии оценки знаний студентов на зачете

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Основная литература

1. Коланьков, С. В. Управление недвижимостью [Электронный ресурс]: учебник / С. В. Коланьков. - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. - 202 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/78735.html>

2. Савельева, Е. А. Экономика и управление недвижимостью [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е. А. Савельева. - Москва: Вузовский учебник, ИНФРА-М,

2018. - 336 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1005797>

3. Власова, М.Л. Создание торгово-развлекательных центров в России [Электронный ресурс]: практический подход / М.Л. Власова. - Москва: Дашков и К, 2016. - 368 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358366>

8.2. Дополнительная литература

1. Методические указания по изучению дисциплины «Гостиничный девелопмент» [Электронный ресурс]: для студентов всех форм обучения направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, программа магистратуры Гостиничная деятельность / составитель Калашникова С.В. - Майкоп, 2019. - 33 с.- Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051543>

2. Солунский, А. И. Девелопмент в коммерческой недвижимости [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. И. Солунский, А. К. Орлов, О. А. Куракова. - Москва: Московский государственный строительный университет, ЭБС АСВ, 2010. - 72 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/16395.html>

3. Богомолова, Е.С. Индустрия гостеприимства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.С. Богомолова, Н.Г. Шаповалова. - Майкоп: МГТУ, 2009. - 248 с. - Режим доступа: <http://mark.nbmgtu.ru/libdata.php?id=1000071074>

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://window.edu.ru>

2. Электронный журнал «Вестник РАТА» [Электронный ресурс] - Режим доступа: [http:// www.ratanews.ru](http://www.ratanews.ru)

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции/ трудовые функции
<p>Тема 1. Теоретические основы гостиничного девелопмента. Концепция гостиничного предприятия. Сущность и этапы проектирования. Техническое задание как исходный документ на проектирование строительного объекта. Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы. Понятие проекта и проектной структуры управления. Цели и задачи проекта. Поиск и обоснование проектной идеи для решения проблемы развития гостиничной отрасли. Особенности гостиничных проектов. Параметры успешного управления проектами.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия</p>	<p>УК-2</p>
<p>Тема 2. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий. Формы здания гостиницы. Жилой комплекс. Конструкция гостиничного здания. Месторасположение гостиниц. Архитектура современных отелей с учетом основных технических решений. Виды архитектурных решений гостиничных комплексов. Рекомендации по строительству отелей. Выбор типа здания и его качественные характеристики: этажность, общественных помещений (холл, лифты, санитарные объекты общего пользования, рестораны, бары, помещения для банкетов и конференций,</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия</p>	<p>УК-2</p>

<p>плавательные бассейны, сауны, комната для детских игр, зал для фитнеса и др.). Эргономика гостиниц и туристских комплексов.</p>				
<p>Тема 3. Общие проектные требования и типология строительных решений. Основные понятия проектирования. Состав предпроектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования. Основные принципы, принимаемые во внимание при проектировании и сооружении здания гостиницы. Система гостиничных стандартов. Государственные стандарты, строительные нормы и правила.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия</p>	<p>УК-2</p>
<p>Тема 4. Реконструкции номерного фонда гостиничных комплексов. Основные тенденции по совершенствованию номерного фонда гостиниц. Типы реконструкций. Нормативная документация и производственно-технологические регламенты деятельности гостиниц, туристских объектов и предприятий питания. Нормативные документы при проектировании и строительстве объектов, связанных с формированием и реализацией гостиничного продукта. Содержание, краткая характеристика и использование СНиП, МГСН, ГОСТ, СанПиН и др.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия</p>	<p>УК-2</p>
<p>Тема 5. Требования к зданиям гостиничных предприятий. Технические, экономические</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний,</p>	<p>Аудиторная (изучение нового</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы,</p>	<p>УК-2</p>

<p>требования к зданиям и сооружениям гостиниц и иных средств размещения. Условия обеспечения функциональных требований для создания оптимальных условий жизнедеятельности. Санитарные требования, инсоляция, звукоизоляция, воздухообмен, температурно-влажностный режим. Показатели генплана. Требования к генплану. Системы застройки гостиничных предприятий.</p>	<p>формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.</p>	<p>рисунки, учебники, учебные пособия</p>	
<p>Тема 6. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов. Виды объемно- планировочных решений зданий гостиничных предприятий в зависимости от взаимного расположения общественной и жилой частей. Требования к объемно-планировочным решениям. Учет функциональных процессов и схем перемещения людей: проживающих и персонала. Композиционные схемы, используемые при планировке зданий гостиниц: зальная, центричная, анфиладная, коридорная, секционная, смешанная композиции.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия</p>	<p>УК-2</p>
<p>Тема 7. Конструктивные элементы зданий гостиниц. Конструктивные элементы зданий гостиниц: фундамент, стены, перекрытия, крыши, полы, окна, двери, балконы, лоджии, эркеры, лестницы. Назначения, характеристики, классификация, требования к эксплуатации. Несущие, ограждающие, совмещающие элементы. Привязка</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия</p>	<p>УК-2</p>

<p>конструктивных элементов зданий к разбивочным осям. Единая модульная система в строительстве. Планировочные решения зданий.</p>		<p>знаний, контроль и коррекция знаний). Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.</p>		
<p>Тема 8. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия. Генеральный план участка, предназначенного под строительство. Зонирование участка гостиничного предприятия. Централизованная система застройки. Блочная система застройки. Павильонная система застройки. Смешанная система застройки.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия</p>	<p>УК-2</p>

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

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, позволяют:

- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;
- автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой научно-исследовательской работы;
- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем.

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Наименование программного обеспечения, производитель	Реквизиты подтверждающего документа (№ лицензии, дата приобретения, срок действия)
Операционная система «Windows»	Договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015
Adobe Reader	Бесплатно, бессрочный
К-Lite Codec Pack, Codec Guide	Бесплатно, бессрочный
7-zip.org	GNU LGPL
Офисный пакет WPSOffice	Свободно распространяемое ПО

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

1. Электронная библиотечная система «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru/>)
2. Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» (<http://www.znanium.com>).

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

1. Консультант Плюс – справочная правовая система (<http://consultant.ru>)
2. Web of Science (WoS) (<http://apps.webofknowledge.com>)
3. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>)
4. Электронная Библиотека Диссертаций (<https://dvs.rsl.ru>)
5. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>)
6. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф>)

11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Специальные помещения		
Учебные аудитории для	Переносное мультимедий-	1. Операционная система

<p>проведения занятий лекционного типа: № ауд. 3-12, 3-15, 3-17, 3-19, 3-20, 3-22, адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.</p> <p>Аудитории для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ауд. 3-11, 3-12, 3-15, 3-16, 3-17, 3-19, 3-20, 3-22, адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.</p> <p>Компьютерный класс: ауд. 3-2 адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.</p>	<p>ное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 12 посадочных мест, оснащенный компьютерами Pentium с выходом в Интернет.</p>	<p>«Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-Lite Codec»; 2. Офисный пакет «WPS Office»; 3. Программа для работы с архивами «7zip»; 4. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe Reader»
<p>Помещения для самостоятельной работы</p>		
<p>Учебные аудитории для самостоятельной работы: ауд. 3-11, 3-16 адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.</p> <p>Читальный зал: ул. Первомайская, 191, 3 этаж.</p>	<p>Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 12 посадочных мест, оснащенный компьютерами Pentium с выходом в Интернет.</p> <p>Читальный зал имеет 60 посадочных мест, оснащен 15 компьютерами с выходом в Интернет, специализированной мебелью, стационарным мультимедийным оборудованием, оргтехникой.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-Lite Codec»; 2. Офисный пакет «WPS Office»; 3. Программа для работы с архивами «7zip»; 4. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe Reader»

**12. Дополнения и изменения в рабочей программе
за 20__ / 20__ учебный год**

В рабочую программу _____
(наименование дисциплины)

по направлению
подготовки магистров _____

магистерская программа _____

вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес _____
(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры

_____ (наименование кафедры)

« ____ » _____ 20__ г.

Заведующий кафедрой _____
(подпись)

_____ (Ф.И.О.)