

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Задорожная Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 12.09.2023 22:10:49

Уникальный идентификатор:

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**

**«Майкопский государственный технологический университет»**

**Факультет экономики и управления**

**Университетской программы**

**Кафедра Маркетинга, сервиса и туризма**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ Л.И. Задорожная

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

по направлению подготовки

по профилю подготовки (специализации)

квалификация (степень) выпускника

форма обучения

год начала подготовки

**ФТД.02 Гостиничный девелопмент**

43.04.03 Гостиничное дело

Гостиничная деятельность

магистр

Очная, Заочная,

2023

Майкоп



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

**Составитель рабочей программы:**

зав.кафедрой, доц., канд.  
экон. наук  
(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП  
25.08.2023  
(подпись)

Кумпилова Анжелика  
Руслановна  
(Ф.И.О.)

**Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:**

Маркетинга, сервиса и туризма  
(название кафедры)

Заведующий кафедрой:  
25.08.2023

Подписано простой ЭП  
25.08.2023  
(подпись)

Кумпилова Анжелика  
Руслановна  
(Ф.И.О.)

**Согласовано:**

Руководитель ОПОП  
заведующий выпускающей  
кафедрой  
по направлению подготовки  
(специальности)  
25.08.2023

Подписано простой ЭП  
25.08.2023  
(подпись)

Кумпилова Анжелика  
Руслановна  
(Ф.И.О.)

**Согласовано:**

НБ МГТУ

(название подразделения)

29.08.2023

Подписано простой ЭП  
29.08.2023  
(подпись)

И. Б. Берберьян  
(Ф.И.О.)



## 1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

**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 (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)**

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 (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

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



#### 4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий				Итого часов	з.е.
			За	Лек	Пр	СРП		
Курс 2	Сем. 3	1	15	15	0.25	41.75	<b>72</b>	2

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий				Итого часов	з.е.	
			За	Лек	Пр	КРАТ			Контроль
Курс 2	Сем. 4	1	4	4	0.25	3.75	60	<b>72</b>	2



## 5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

### 5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточного контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
3	Тема 1. Теоретические основы гостиничного девелопмента	1-2	2		2				5		Блиц-опрос Обсуждение докладов
3	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 решений.	5-6	2		2				5		Блиц-опрос Обсуждение докладов
3	Тема 4. Реконструкции номерного фонда гостиничных комплексов.	7-8	2		2				5		Блиц-опрос Обсуждение докладов
3	Тема 5. Требования к зданиям гостиничных предприятий.	9-10	2		2				5		Блиц-опрос Обсуждение докладов
3	Тема 6. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.	11-12	2		2				5		Блиц-опрос Обсуждение докладов
3	Тема 7. Конструктивные элементы зданий гостиниц.	13-14	2		2				5		Блиц-опрос Обсуждение докладов
3	Тема 8. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия.	15	1		1				6,75		Блиц-опрос Обсуждение докладов
3	Промежуточная аттестация					0,25					зачет
	<b>ИТОГО:</b>		<b>15</b>		<b>15</b>	<b>0.25</b>			<b>41.75</b>		

### 5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
4	Тема 1. Теоретические основы гостиничного девелопмента	1						6	
4	Тема 2. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.	1						6	
4	Тема 3. Общие проектные требования и типология строительных решений.	1						8	
4	Тема 4. Реконструкции номерного фонда гостиничных комплексов.	1						8	
4	Тема 5. Требования к зданиям гостиничных предприятий.			1				8	

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
4	Тема 6. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.			1				8	
4	Тема 7. Конструктивные элементы зданий гостиниц.			1				8	
4	Тема 8. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия.			1				8	
4	Промежуточная аттестация					0,25	3,75		
	<b>ИТОГО:</b>	<b>4</b>		<b>4</b>		<b>0.25</b>	<b>3.75</b>	<b>60</b>	



## 5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Гостиничный девелопмент», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Тема 1. Теоретические основы гостиничного девелопмента	2	1		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-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4;	Знать: стадии реализации проекта в девелопменте, участников процесса девелопмента. Уметь: организовывать взаимодействия производственных подразделений при развитии проектов. Владеть: принципами построения оптимальной структура управления девелопмента	, Слайд-лекция, Лекция-беседа
	Тема 2. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.	2	1		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,	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4;	Знать: базовые аспекты процесса девелопмента. Уметь: чётко определять этапы развития проектов (содержание и процедуры). Владеть: принципами построения оптимальной структура управления девелопмента компании.	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					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			
	Тема 3. Общие проектные требования и типология строительных решений.	2	1		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-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4;	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	, Лекции-визуализации
	Тема 4. Реконструкции номерного фонда гостиничных комплексов.	2	1		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	УК-2.1; УК-2.3 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,; УК-2.4;	Знать: базовые аспекты процесса девелопмента. Уметь: рассчитывать сметную стоимость строительства на разных этапах развития девелоперских проектов. Владеть: процессом формирования бюджетов затрат и продаж.	, Лекции-визуализации

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					характеристика и использование СНиП, МГСН, ГОСТ, СанПиН и др.			
	Тема 5. Требования к зданиям гостиничных предприятий.	2			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-2.1; УК-2.3; УК-2.4;	Знать: базовые аспекты процесса девелопмента. Уметь: рассчитывать сметную стоимость строительства на разных этапах развития девелоперских проектов. Владеть: процессом формирования бюджетов затрат и продаж.	, Слайд-лекция
	Тема 6. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.	2			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.	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3;	Знать: документооборот девелоперской компании. Уметь: рассчитывать сметную стоимость строительства на разных этапах развития девелоперских проектов. Владеть: процессом формирования бюджетов затрат и продаж.	, Лекции-визуализации
	Тема 7. Конструктивные	2			Конструктивные	УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4;	Знать: стадии реализации	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	элементы зданий гостиниц.				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.		проекта в девелопменте, участников процесса девелопмента. Уметь: рассчитывать сметную стоимость строительства на разных этапах развития девелоперских проектов. Владеть: процессом формирования бюджетов затрат и продаж.	
	Тема 8. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия.	1			Генеральный план участка, предназначенного под строительство. Зонирование участка гостиничного предприятия. Централизованная система застройки. Блочная система застройки. Павильонная система застройки. Смешанная система застройки.	УК-2.1; УК-2.3;	Знать: особенности работы с инвесторами (цены на недвижимость, отработанность процедур купли-продажи титулов собственности). Уметь: рассчитывать сметную стоимость строительства на разных этапах развития девелоперских проектов. Владеть: процессом формирования бюджетов затрат и продаж.	, Слайд-лекция
	ИТОГО:	<b>15</b>	<b>4</b>					

### 5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	Тема 1. Теоретические основы гостиничного девелопмента	Теоретические основы гостиничного девелопмента.	2		
	Тема 2. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.	Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.	2		
	Тема 3. Общие проектные требования и типология строительных решений.	Общие проектные требования и типология строительных решений.	2		
	Тема 4. Реконструкции номерного фонда гостиничных комплексов.	Реконструкции номерного фонда гостиничных комплексов.	2		
	Тема 5. Требования к зданиям гостиничных предприятий.	Требования к зданиям гостиничных предприятий.	2	1	
	Тема 6. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.	Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов	2	1	
	Тема 7. Конструктивные элементы зданий гостиниц.	Конструктивные элементы зданий гостиниц.	2	1	
	Тема 8. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия.	Особенности проектирования участка гостиничного предприятия.	1	1	
	<b>ИТОГО:</b>		<b>15</b>	<b>4</b>	

### Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

### 5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

### 5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Учебным планом не предусмотрено

## 5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
	Тема 1. Теоретические основы гостиничного девелопмента	Составление плана-конспекта Подготовка докладовПодготовка ответов на вопросы	1-2 неделя	5	6	
	Тема 2. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.	Составление плана-конспекта Подготовка докладовПодготовка ответов на вопросы	3-4 неделя	5	6	
	Тема 3. Общие проектные требования и типология строительных решений.	Составление плана-конспекта Подготовка докладовПодготовка ответов на вопросы	5-6 неделя	5	8	
	Тема 4. Реконструкции номерного фонда гостиничных комплексов.	Составление плана-конспекта Подготовка докладовПодготовка ответов на вопросы	7-8 неделя	5	8	
	Тема 5. Требования к зданиям гостиничных предприятий.	Составление плана-конспекта Подготовка докладовПодготовка ответов на вопросы	9-10 неделя	5	8	
	Тема 6. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.	Составление плана-конспекта Подготовка докладовПодготовка ответов на вопросы	11-12 неделя	5	8	
	Тема 7. Конструктивные элементы зданий гостиниц.	Составление плана-конспекта Подготовка докладовПодготовка ответов на вопросы	13-14 неделя	5	8	
	Тема 8. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия.	Составление плана-конспекта Подготовка докладовПодготовка ответов на вопросы	14-15 неделя	7	8	
	<b>ИТОГО:</b>			<b>42</b>	<b>60</b>	

## 5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Учебным планом не предусмотрено

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

### 6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
Методические указания по изучению дисциплины «Гостиничный девелопмент» : для студентов всех форм обучения направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, программа магистратуры Гостиничная деятельность [Электронный ресурс] / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. экономики и сервиса, Каф. маркетинга, сервиса и туризма ; [составитель Калашникова С.В.]. - Майкоп : Б.и., 2019. - 33 с. - Библиогр.: с. 26-27 (8 назв.)	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051543&amp;DOK=094213&amp;BASE=0007AA">http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051543&amp;DOK=094213&amp;BASE=0007AA</a>
Богомолова, Е.С. Индустрия гостеприимства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.С. Богомолова, Н.Г. Шаповалова. - Майкоп: МГТУ, 2009. - 248 с. - Режим доступа:	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=1000071074">http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=1000071074</a>

### 6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Савельева, Е. А. Экономика и управление недвижимостью : учебное пособие / Е.А. Савельева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2022. — 447 с. - URL:	<a href="https://znanium.com/catalog/product/1862634">https://znanium.com/catalog/product/1862634</a>
Богомолова, Е.С. Индустрия гостеприимства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.С. Богомолова, Н.Г. Шаповалова. - Майкоп: МГТУ, 2009. - 248 с. - Режим доступа:	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=1000071074">http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=1000071074</a>
Коланьков, С.В. Управление недвижимостью [Электронный ресурс]: учебник / С.В. Коланьков. - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. - 202 с. - ЭБС «IPRbooks»	<a href="http://www.iprbookshop.ru/78735.html">http://www.iprbookshop.ru/78735.html</a>
338.488.2(07) М 54 Методические указания по изучению дисциплины «Гостиничный девелопмент» : для студентов всех форм обучения направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, программа магистратуры Гостиничная деятельность / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. экономики и сервиса, Каф. маркетинга, сервиса и туризма ; составитель Калашникова С.В. - Майкоп : Б.и., 2019. - 33 с. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: <a href="http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051543">http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051543</a> . - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 26-27 (8 назв.)	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051543&amp;DOK=094213&amp;BASE=0007AA">http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051543&amp;DOK=094213&amp;BASE=0007AA</a>

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,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

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,
- в форме аудиофайла.





## 7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
<b>УК-2.1</b> Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления			
4	5		Научно-исследовательская работа
3	4		Гостиничный девелопмент
3	4		Проектно-технологическая практика
2	2		Организационно-управленческая практика
4	5		Преддипломная практика
1	1		Ознакомительная практика
3	3		Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства
2	2		Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства
<b>УК-2.2</b> Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемый результат и возможные сферы их применения			
3	4		Гостиничный девелопмент
4	5		Научно-исследовательская работа
3	4		Проектно-технологическая практика
2	2		Организационно-управленческая практика
4	5		Преддипломная практика
1	1		Ознакомительная практика
3	3		Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства
2	2		Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства
<b>УК-2.3</b> Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы			
3	3		Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства
2	2		Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства
3	4		Гостиничный девелопмент
4	5		Научно-исследовательская работа
3	4		Проектно-технологическая практика
2	2		Организационно-управленческая практика
4	5		Преддипломная практика
1	1		Ознакомительная практика
<b>УК-2.4</b> Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта			
4	5		Научно-исследовательская работа
3	4		Гостиничный девелопмент
3	4		Проектно-технологическая практика
2	2		Организационно-управленческая практика
4	5		Преддипломная практика



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	1		Ознакомительная практика
3	3		Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства
2	2		Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства

## 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	
1	2	3	4	5	6
УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла					
УК-2.1 Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления					
<b>Знать:</b> основы постановки проектной задачи, способы ее решения через реализацию проектного управления.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
<b>Уметь:</b> формулировать на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> навыками управления разработкой технического задания проекта, управления реализацией профильной проектной работы; навыками управления проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла					
УК-2.2 Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемый результат и возможные сферы их применения					
<b>Знать:</b> процесс разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы (цель, задачи, актуальность, значимость, ожидаемые	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
результаты и возможные сферы их применения).					
<b>Уметь:</b> разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> основами разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы: формулировки цели, задач, актуальности, значимости, ожидаемых результатов и возможных сфер их применения	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла					
УК-2.4 Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта					
<b>Знать:</b> принципы осуществления мониторинга хода реализации проекта; способы корреляции отклонений, особенности внесения дополнительных изменений в план реализации проекта, уточнения зон ответственности участников проекта.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
<b>Уметь:</b> осуществлять мониторинг хода реализации проекта, корректировать отклонения, вносить дополнительные изменения в план реализации проекта, уточнять зоны ответственности участников проекта	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
<b>Владеть:</b> навыками осуществления мониторинга хода реализации проекта, корректируя отклонения, внося дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняя зоны ответственности участников проекта.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла					
УК-2.3 Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы					
<b>Знать:</b> основы разработки плана реализации проекта с использованием инструментов планирования.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
<b>Уметь:</b> разрабатывать план реализации проекта; планировать необходимые ресурсы, в том числе с учетом их заменяемости; планировать последовательность шагов для достижения результата деятельности.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> методами разработки плана реализации проекта с использованием инструментов планирования.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

### 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 кондиционирование 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. Технико-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.



#### 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.

<b>Критерии оценивания доклада:</b>	
«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 (модуля)

### 8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Методические указания по изучению дисциплины «Гостиничный девелопмент» : для студентов всех форм обучения направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, программа магистратуры Гостиничная деятельность [Электронный ресурс] / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. экономики и сервиса, Каф. маркетинга, сервиса и туризма ; [составитель Калашникова С.В.]. - Майкоп : Б.и., 2019. - 33 с. - Библиогр.: с. 26-27 (8 назв.)	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051543&amp;DOK=094213&amp;BASE=0007AA">http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051543&amp;DOK=094213&amp;BASE=0007AA</a>
Богомолова, Е.С. Индустрия гостеприимства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.С. Богомолова, Н.Г. Шаповалова. - Майкоп: МГТУ, 2009. - 248 с. - Режим доступа:	<a href="http://mark.nbmgtu.ru/libdata.php?id=1000071074">http://mark.nbmgtu.ru/libdata.php?id=1000071074</a>
Савельева, Е. А. Экономика и управление недвижимостью : учебное пособие / Е.А. Савельева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2022. — 447 с. - URL:	<a href="https://znanium.com/catalog/product/1862634">https://znanium.com/catalog/product/1862634</a>

### 8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Коланьков, С.В. Управление недвижимостью [Электронный ресурс]: учебник / С.В. Коланьков. - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. - 202 с. - ЭБС «IPRbooks»	<a href="http://www.iprbookshop.ru/78735.html">http://www.iprbookshop.ru/78735.html</a>
Савельева, Е. А. Экономика и управление недвижимостью : учебное пособие / Е.А. Савельева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2022. — 447 с. - URL:	<a href="https://znanium.com/catalog/product/1862634">https://znanium.com/catalog/product/1862634</a>

### 8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "Научно-издательский центр Инфра-М". - Москва, 2011 - - URL: <http://znanium.com/catalog> (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. <http://znanium.com/catalog/IPRBooks>. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания "Ай Пи Ар Медиа". - Саратов, 2010 - . - URL: <http://www.iprbookshop.ru/586.html> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. <http://www.iprbookshop.ru/586.html> Российский союз туриндустрии - Москва, 1993-2021. - URL: <http://www.rostourunion.ru> - Режим доступа: свободный. Текст: электронный. <http://www.rostourunion.ru> Федеральный перечень туристских объектов - Москва, 2021. - URL: <https://классификация-туризм.рф/> Режим доступа: свободный. Текст: электронный. <https://классификация-туризм.рф/>



## 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><b>Тема 1. Теоретические основы гостиничного девелопмента.</b> 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).</p> <p>Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебные пособия</p>	<p>УК-2</p>
<p><b>Тема 2. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.</b> 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, плавательные бассейны, сауны, комната для детских игр, зал для фитнеса и др.). Эргономика гостиниц и туристских комплексов.</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).</p> <p>Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебные пособия</p>	<p>УК-2</p>
<p><b>Тема 3. Общие проектные требования и типология строительных решений.</b> 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</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,</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебные пособия</p>	<p>УК-2</p>

нормы и правила.		контроль и коррекция знаний).		
		Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.		
<b>Тема 4. Реконструкции номерного фонда гостиничных комплексов.</b> 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.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний).	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебные пособия	УК-2
		Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.		
<b>Тема 5. Требования к зданиям гостиничных предприятий.</b> 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.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний).	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебные пособия	УК-2
		Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.		
<b>Тема 6. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.</b> 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.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний).	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебные пособия	УК-2
		Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.		
<b>Тема 7. Конструктивные элементы зданий гостиниц.</b> Конструктивные элементы зданий гостиниц: фундамент,	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование	Аудиторная	Устная речь, письмо, схемы, рисунки,	УК-2

<p>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.</p>	<p>умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>(изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний).</p> <p>Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.</p>	<p>учебники, учебные пособия</p>	
<p><b>Тема 8. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия.</b> 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).</p> <p>Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы, рисунки, 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)

### 10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Система электронного документооборота NauDoc Свободная лицензия
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
ГИС-Стандарт Лицензионный договор №351 от 26.12.2020 г.

### 10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

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

Название
Znaniyum.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. - Москва, 2011 - - URL: <a href="http://znaniyum.com/catalog">http://znaniyum.com/catalog</a> (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. <a href="http://znaniyum.com/catalog/">http://znaniyum.com/catalog/</a>
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. - Саратов, 2010 - . - URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/586.html">http://www.iprbookshop.ru/586.html</a> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. <a href="http://www.iprbookshop.ru/586.html">http://www.iprbookshop.ru/586.html</a>
Современный отель : медиа-ресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса : сайт. - Санкт-Петербург, 2007. - . - URL: <a href="http://www.hotelexecutive.ru/">http://www.hotelexecutive.ru/</a> - Текст: электронный. Искусство гостеприимства.. Новости, события, тренды. Новые концепции и форматы отелей. Управление отелем, развитие бизнеса. Инвестиции в гостиничный бизнес. Финансы. Гостиничная недвижимость. Маркетинг, реклама, PR в гостиничном бизнесе. Законы и нормативы. Персонал гостиницы. Он-лайн журнал. PROHOTEL.RU - портал про гостиничный бизнес : сайт. - 2005. - URL: <a href="https://prohotel.ru/">https://prohotel.ru/</a> . - Текст: электронный. Гостиничный бизнес в России. Проблемы и тенденции развития гостиничного бизнеса в России. ProHotel (ПроОтель) - торговая марка, принадлежащая ООО 'Северо-Западные Компании' <a href="http://www.hotelexecutive.ru/">http://www.hotelexecutive.ru/</a>
Russia.travel : национальный туристический портал : сайт / Министерство экономического развития РФ, Федеральное агентство по туризму. - [Москва], 2017. - . - URL: <a href="https://russia.travel/info/about/">https://russia.travel/info/about/</a> . - Текст: электронный. Russia.travel - информационно-познавательный проект, посвященный путешествиям по России. Деятельность портала направлена на создание единого информационного ресурса в сфере туризма, предоставляющего доступную и полную информацию о туристических возможностях России. Russia.travel знакомит читателя более чем с 20 тысячами достопримечательностей, которые включают в себя объекты историко-культурного наследия, природные памятники и заповедные зоны, традиционные ремесла и известные российские бренды. На портале публикуются популярные туристические маршруты, новости, статьи познавательного толка, анонсы мероприятий, происходящих во всех уголках России, рассказы о самобытности каждого региона, создаются спецпроекты, посвященные важнейшим туристическим направлениям. На портале вы можете узнать о ближайших событиях, найти достопримечательности поблизости и построить маршрут, а также предложить свой контент. <a href="http://russia.travel/info/about/">http://russia.travel/info/about/</a>
Туризм и гостеприимство : научно-практический журнал : сайт / Полесский государственный университет (Республика Беларусь). - Пинск, 2014 - . - URL: <a href="http://ojs.polessu.by/TG/index">http://ojs.polessu.by/TG/index</a> . - Режим доступа: свободный. - Текст: электронный. В научно-практическом журнале публикуются оригинальные результаты исследований по широкому кругу проблем туризма и гостеприимства. <a href="http://ojs.polessu.by/TG/about">http://ojs.polessu.by/TG/about</a>

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

Название
Znaniyum.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. - Москва, 2011 - - URL: <a href="http://znaniyum.com/catalog">http://znaniyum.com/catalog</a> (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений



Название
образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. <a href="http://znanium.com/catalog/">http://znanium.com/catalog/</a>
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. <a href="http://index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya">/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya</a>
ProHotelia : гостиничный бизнес on-line : сайт / Powered by ProHotelia. - [б.м.], 2009. - . - URL: <a href="http://prohotelia.com/novosti/">http://prohotelia.com/novosti/</a> . - Текст: электронный. Портал для профессионалов гостиничного и ресторанного бизнеса. На страницах портала - новости гостиничной индустрии, исследования и статистика, обзоры ключевых событий и тенденций в гостиничном бизнесе, новые технологии и примеры эффективных решений для продвижения отелей, отельные «фишки», интервью с успешными отельерами и экспертами туристического рынка, советы и рекомендации ведущих юристов, а также календарь отраслевых событий. <a href="http://prohotelia.com/about/">http://prohotelia.com/about/</a>
Туризм и гостеприимство : научно-практический журнал : сайт / Полесский государственный университет (Республика Беларусь). - Пинск, 2014 - . - URL: <a href="http://ojs.polessu.by/TG/index">http://ojs.polessu.by/TG/index</a> . - Режим доступа: свободный. - Текст: электронный. В научно-практическом журнале публикуются оригинальные результаты исследований по широкому кругу проблем туризма и гостеприимства. <a href="http://ojs.polessu.by/TG/about">http://ojs.polessu.by/TG/about</a>



## 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
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (5-5-16)	Учебная мебель на 54 посадочных места, доска, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765 Система электронного документооборота NauDoc Свободная лицензия Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401 ГИС-Стандарт Лицензионный договор №351 от 26.12.2020 г.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (5-5-21)	Учебная мебель на 28 посадочных мест, доска, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765 Система электронного документооборота NauDoc Свободная лицензия Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401 ГИС-Стандарт Лицензионный договор №351 от 26.12.2020 г.
Помещения для самостоятельной работы (1-Читальный зал ФГБОУ ВО «МГТУ»)	Мебель на 150 посадочных мест, компьютерное оснащение с выходом в Интернет на 30 посадочных мест, специализированная мебель (стулья, столы, шкафы, шкафы выставочные), мультимедийное оборудование, оргтехника (принтеры, сканеры, ксерокс)	Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765 Система электронного документооборота NauDoc Свободная лицензия Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401 ГИС-Стандарт Лицензионный договор №351 от 26.12.2020 г.
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (1-318)	Технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории	Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765 Система электронного документооборота NauDoc Свободная лицензия Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401 ГИС-Стандарт Лицензионный договор №351 от 26.12.2020 г.

