

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**

**ИНСТИТУТ ОТРАСЛЕВОГО МЕНЕДЖМЕНТА
Факультет гостеприимства
Кафедра Менеджмента в индустрии гостеприимства**

УТВЕРЖДЕНА
решением кафедры Менеджмента
в индустрии гостеприимства
Протокол от «28» июня 2019 г.
№ 10

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.06.01 START-UP В ГОСТНИЧНОМ БИЗНЕСЕ

направление подготовки
38.04.02 – Менеджмент
направленность (профиль) "Управление предпринимательской деятельностью в индустрии
гостеприимства"

Квалификация
Магистр

Форма обучения
Очная

Год набора 2019

Москва, 2019 г.

Авторы–составители:

ст.преподаватель Прасов В.В., ст.преподаватель Колесников С.Е.

Заведующий кафедрой

Менеджмента в индустрии гостеприимства _____И.В.Гончарова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся и фонд оценочных средств промежуточной аттестации по дисциплине
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
6. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля), ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине
7. Материально-техническая база, информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы

1.1. Дисциплина Б1.В.ДВ.06.01 «Start-up в гостиничном бизнесе» обеспечивает овладение следующей компетенцией с учетом этапа:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код этапа освоения компетенции	Наименование этапа освоения компетенции
ДПК-14	Способность формировать и оценивать коммерческие перспективы бизнес-идеи, разрабатывать бизнес-планы создания нового бизнеса	ДПК-14.1	Способность планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности предприятий гостиничного бизнеса, принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности; готовность к совершенствованию деятельности и формированию клиентурных отношений

1.2.В результате освоения дисциплины Б1.В.ДВ.06.01 «Start-up в гостиничном бизнесе» у студентов должны быть сформированы:

Код этапа освоения компетенции	Результаты обучения
ДПК-14.1	<p>на уровне знаний: основные направления развития теории и методов целеполагания в гостиничной индустрии; состав научно- технической документации, отчетов, стандарты оформления; основы архитектурно-планировочных решений; требований к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения; инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения; основы формирования и совершенствования гостиничного продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка</p> <p>на уровне умений: переводить стратегическое видение процесса разработки и реализации продуктов в практическую плоскость гостиничной индустрии; использовать современные информационные технологии для составления и оформления научно- технической документации и отчетов; представлять результаты работы с учетом особенностей потенциальной аудитории; проектировать организационную структуру и процессы различных типов гостиничного предприятия; проектировать функциональные процессы и взаимосвязи служб гостиниц и других средств размещения; оценивать предварительные финансовые затраты на проектирование и строительство гостиничного предприятия; разрабатывать концепцию гостиничного предприятия; разрабатывать проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса/гостиничной сети; находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса и/или гостиничной сети</p> <p>на уровне навыков: владеть навыками стратегического и оперативного управления (в том числе в нестандартных ситуациях) на федеральном, региональном и локальном уровнях; навыками представления результатов</p>

	работы с учетом особенностей потенциальной аудитории; методами анализа процессов гостиничного предприятия, определения конкурентных преимуществ; методами организационного проектирования гостиничного комплекса/гостиничной сети; навыками бизнес-планирования деятельности гостиничного предприятия; проектирования технологических и организационно-управленческих процессов
--	---

2. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся и место дисциплины в структуре образовательной программы

Объем дисциплины

Вид учебных занятий и самостоятельная работа		Объем дисциплины, час.	
		Всего	Семестр
			3
Очная форма обучения			
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:		26	26
лекционного типа (Л)		8	8
лабораторные работы (практикумы) (ЛР)			
практического (семинарского) типа (ПЗ)		18	18
Самостоятельная работа обучающихся (СР)		82	82
Промежуточная аттестация	форма	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой
	час.		
Общая трудоемкость (час. / з.е.)		108/3	108/3

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.06.01 «Start-up в гостиничном бизнесе» изучается в 3 семестре очной формы обучения в соответствии с учебным планом, общая трудоемкость дисциплины – 3 зачетных единицы.

Освоение дисциплины опирается теоретические знания и практические навыки, полученные обучающимися на предыдущем уровне образования в области предпринимательства, менеджмента, маркетинга, экономики и права.

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

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем	Объем дисциплины, час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СР	
			Л	ЛР	ПЗ	КСР		
Тема 1	Современные тенденции в гостиничном девелопменте	34	2		6		26	Р, Т
Тема 2	Общие требования проектирования зданий гостиничных предприятий	36	2		6		28	Р, ПКГР
Тема 3	Подготовка «start-up» гостиничного комплекса	38	4		6		28	АП, Т
Промежуточная аттестация								Зачет с оценкой
Всего:		108	8		18		82	

Примечание:

* Формы текущего контроля – тестирование (Т), анализ планировок (АП), курсовой проект (КП), реферат (Р), практико-графическая контрольная работа (ПКГР).

Содержание дисциплины

Тема 1. Современные тенденции в гостиничном девелопменте.

Основы гостиничного девелопмента. Инвестиционная деятельность в гостиничной отрасли. Исходно-разрешительная документация по проекту гостиницы (ИРД). Нормативно-техническая документация проектирования и строительства и эксплуатации гостиниц. Характеристика основных этапов гостиничного девелопмента. Разработка концепции гостиничного комплекса. Определение конкурентного преимущества. Специфика сетевых форм организации гостиничного бизнеса. Стратегии развития международных и российских гостиничных сетей.

Тема 2. Общие требования проектирования зданий гостиничных предприятий.

Функциональное зонирование территории застройки и здания гостиничного комплекса. Требования к проектированию жилой и общественной части гостиницы. Разработка технического задания. Технико-экономическое обоснование проекта гостиничного комплекса. Проектирование технических стандартов материально-технического оснащения ГК/гостиничной сети.

Тема 3. Подготовка «start-up» гостиничного комплекса.

Три стадии запуска отеля: «pre-opening», «soft-opening» и «grand-opening». Проектирование концепции управления гостиничным предприятием. Проектирование концепции управления гостиничным комплексом. Разработка корпоративных стандартов ГК/гостиничной сети.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся и фонд оценочных средств промежуточной аттестации по дисциплине

4.1. Формы и методы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

4.1.1. В ходе реализации дисциплины Б1.В.ДВ.06.01 «Start-up в гостиничном бизнесе» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

- при проведении занятий лекционного типа:
при чтении лекций используется объяснительно-иллюстративный метод с элементами проблемного изложения учебной информации (монологической, диалогической или эвристической);
- при проведении занятий семинарского типа:
опрос, тестирование, практические задания;
- при проведении промежуточной аттестации:
ответ на вопросы билета, защита курсового проекта.

4.1.2. Зачет с оценкой проводится в виде устного опроса.

4.2. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся.

Деловые игры

Тема 1. «Современные тенденции в гостиничном девелопменте».

Деловая игра 1.

Для проведения деловой игры выбирается совет директоров, инвесторы, эксперты. Вопросы обсуждения: предпроектные работы: маркетинговые исследования рынка региона и обоснование возможности и целесообразности строительства гостиницы в данном регионе.

Студентам следует проанализировать сайты администраций и департаментов по туризму федеральных округов, источники из списка рекомендованной литературы, подготовить и представить на деловую игру презентацию состояния гостиничного рынка региона по примерному плану:

- краткая характеристика региона с обзором объектов туристского притяжения – туристских ресурсов
- анализ спроса-предложения на предполагаемый гостиничный продукт, анализ гостиниц: количество, уровень комфортности, цены и т.п.;
- основные конкуренты;
- существующие цены на участки земли, предлагаемые для инвестиций в проекты туристско-рекреационной направленности т.п.

Деловая игра 2.

Деловая игра проводится по заранее подготовленным презентациям процесса согласования исходно-разрешительной документации (ИРД).

Вопросы для самостоятельной подготовки к занятиям лекционного, практического (семинарского) типов

Наименование темы	Содержание темы
1.	Основы проектно-предпринимательской деятельности. Организация делового проектирования Виды проектов, состав, содержание, ТЭО и команда проекта. Документационное и графическое сопровождение проектной деятельности
2.	Нормативная база подготовки гостиничного проекта. Знакомство и работа с НТД, регулирующей проектную деятельность гостиничных предприятий. Требования СНиП, СП -2016 Здания гостиниц. Правила проектирования.
3.	Функциональная структура гостиничного предприятия. Связь с концепцией. Требования к проектированию общественной части гостиниц, инженерно-техническому оснащению. Понятие интеллектуального здания. Требования к проектированию жилой части гостиниц. Основы проектирования, интерьера и оснащения номера
4.	Основы проектирования предприятий питания при гостинице. Технологические расчеты ресторана. Требования к составу и содержанию разделов курсового проекта
5.	Создание модели проектируемого предприятия по выбору. Обзор и анализ объемно-планировочных решений зданий и сооружений современной гостиницы, ресторана. Требования к разработке курсового проекта: этапы, график работ, содержание, оформление, защита.

№ темы	Темы для самостоятельного изучения учебного материала студентами
1	<p>1.Государственная политика в области проектирования и строительства предприятий индустрии гостеприимства.</p> <p>2.Динамика развития и перспективные направления развития гостиничной и ресторанной индустрии с учетом требований нормативно правовой и нормативно-технической документации, экономической политики предпринимательства и запросов потребителей.</p> <p>3.Состояние инфраструктуры и основных фондов гостиничных и ресторанных предприятий.</p> <p>3.Назначение частей проекта. Виды проектной документации.</p> <p>4.Характеристика и содержание работ на этапах проектирования.</p> <p>5.Основы разработки технико-экономического обоснования гостиницы</p> <p>6.Основные этапы разработки ТЭО ресторана.</p> <p>7.Возможности систем автоматизированного проектирования: AutoCad, CorelDrow и т.д. для выполнения разделов проектов.</p> <p>8.Приведите характеристики (с примерами действующих предприятий) основных концепций гостиниц: туристических, конгресс, загородных, для семейного отдыха и т.д.</p>
2	<p>1.Нормативная и творческая составляющие в проектировании гостиниц и ресторанов Возможность компромисса. Ознакомление и работа с нормативными документами: СНиП, МГСН, ГОСТ, СанПиН, СП и др.</p> <p>2.Техническая, технологическая и сервисная части гостиничного продукта.</p> <p>3.Связь концепции гостиницы с организацией и проектированием ресторанного комплекса.</p> <p>4.Концептуальные основы проектирования: понятие гостиничного продукта. Связь с концепцией гостиницы.</p> <p>5.Понятие ресторанного продукта. Связь с концепцией ресторана</p> <p>6.Документационное сопровождение проектной деятельности. Характеристики. Примеры.</p> <p>7.Основные этапы проектной деятельности: включая предпроектный маркетинговый анализ, анализ рисков и др.</p>
3	<p>1.Приведите основные технические, экономические, функциональные требования к зданиям гостиниц.</p> <p>2.Инфраструктура гостиничного предприятия. Требования к взаимосвязи и размещению функциональных групп помещений гостиницы.</p> <p>3.Требования нормативов к проектированию и оснащению номерного фонда в зависимости от концепции, комплекса услуг и запросов потребителей.</p> <p>4.Требования комфорта и безопасности для гостей, производственной среды для персонала.</p> <p>5.Требования по созданию доступной среды для инвалидов и маломобильных граждан (оборудованные стоянки, пандусы, лифты, входная зона, номера, и т.д.).</p> <p>6.Специфика проектирования помещений служб эксплуатации, помещений, обслуживания, например, зон: спа-услуг, спорта, развлечений и др.</p>

Порядок выполнения группового проекта

Этап 1.

Для работы над проектом студенты разделяются на рабочие группы и совместно разрабатывают концепцию гостиницы.

Примерный план концепции:

- анализ региона (туристские ресурсы, туристские потоки, SWOT-анализ участка и пр.)
- планируемые ключевые конкурентные преимущества;
- определение потенциальной целевой аудитории;
- определение позиционирования;
- номерная емкость;
- средние цены по категориям номеров;
- цены дополнительных услуг;
- средний уровень загрузки и финансовый прогноз операционной деятельности;
- определение основных параметров гостиничного проекта: объем номерного фонда, объем и номенклатура услуг.

Этап 2.

Представление разработанных планировочных решений

- генплан участка (зонирование)
- план общественной части гостиницы
- план типового номера
- расчет общей площади здания гостиницы

Планировочные решения могут быть представлены в виде схем, эскизов, коллажей, рисунков или чертежей: генеральный план участка, фасад здания гостиницы, схемы общественного и жилого этажей.

Разработка технического задания на проектирование и технико-экономическое обоснование ТЭО, заполнение таблицы технико-экономических показателей.

Расчет предварительных затрат на строительство гостиницы.

Расчет доходности и окупаемости проекта гостиницы.

Разработка технического задания проектирования гостиничного комплекса.

Разработка перечня стандартов и положений для запуска гостиницы.

Этап 3.

Подготовка к «Start-up»:

- проектирование организационной структуры;
- разработка штатного расписания, расчет фонда оплаты труда (ФОТ);
- разработка мероприятий по продвижению гостиничного комплекса.

4.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации.

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

Код компетенции	Наименование компетенции	Код этапа освоения компетенции	Наименование этапа освоения компетенции
ДПК-14	Способность формировать и оценивать коммерческие перспективы бизнес-идеи, разрабатывать бизнес-планы создания нового бизнеса	ДПК-14.1	Способность планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности предприятий гостиничного бизнеса, принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности; готовность к совершенствованию деятельности и формированию клиентурных отношений

4.3.2 Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Этап освоения компетенции	Показатель оценивания	Критерий оценивания
ДПК-14.1	Вопросы организации и проектирования предприятий индустрии гостеприимства, требования к проектам гостиничных предприятий различных типов и видов; основ проектирования отдельных функциональных групп и предприятия сферы гостеприимства в целом.	Владеет терминологией проектной деятельности; знает нормативно-техническую документацию. Способен к созданию проектной документации и управлению проектом по вводу его в эксплуатацию. Демонстрирует навыки самостоятельного принятия решения по разработке модели и реализации комплекса мер по открытию гостиничного комплекса и его совершенствованию под нужды потребителей

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

Вопросы промежуточной аттестации

1. Основы гостиничного девелопмента
2. Этапы реализации девелоперского гостиничного проекта
3. Инициирование и разработка концепции проекта девелопмента в гостиничной индустрии
4. Характеристики гостиничных управляющих компаний. Преимущества и недостатки работы с гостиничным УК (гостиничным оператором)
5. Специфика сетевых форм организации гостиничного бизнеса
6. Стратегии развития международных и российских гостиничных сетей
7. Инвестиционная деятельность в гостиничной отрасли
8. Нормативно - техническая документация проектирования и строительства и эксплуатации гостиниц
9. Характеристика основных этапов гостиничного девелопмента
10. Разработка концепции гостиничного комплекса
11. Маркетинговые исследования и конкурентный анализ в гостиничной индустрии
12. SWOT-анализ участка под строительство нового объекта или здания существующего отеля
13. Исходно-разрешительная документация по проекту гостиницы (ИРД).
14. Новые рыночные возможности, бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса и/или гостиничной сети
15. Определение конкурентного преимущества проекта девелопмента в гостиничной индустрии
16. Определение перспективных направлений и формирования стратегий гостиничного предприятия
17. Общие требования проектирования зданий гостиничных предприятий
18. Функциональное зонирование территории застройки и здания ГК
19. Объемно-планировочные решения ГК
20. Требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения и к проектированию жилой и общественной части гостиницы
21. Разработка технического задания
22. Техничко-экономическое обоснование проекта ГК
23. Проектирование технических стандартов материально-технического оснащения ГК/ гостиничной сети
24. Три стадии запуска отеля: «pre-opening», «soft-opening» и «grand-opening»
25. Проектирование концепции управления гостиничным предприятием
26. Организационное проектирование гостиничного предприятия
27. Разработка корпоративных стандартов ГК/гостиничной сети
28. Разработка мероприятий по мотивации, стимулированию персонала
29. Значение КРІ в оценке качества обслуживания
30. Планирование доходности и окупаемости проектируемого ГК/ гостиничной сети

31. Проектирование АСУ гостиничного комплекса/гостиничной сети
32. Планирование мероприятий по продвижению гостиницы
33. Современные тенденции в деятельности по продвижению гостиницы
34. Проектирование event-мероприятий
35. Современные тенденции в event-мероприятий

Шкала оценивания.

Баллы (рейтинговой оценки), %	Оценка	Требования к знаниям
100-91	5, «отлично»/ «зачтено»	<p>– Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает его на экзамене, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение.</p> <p>– Учебные достижения в семестровый период и результатами рубежного контроля демонстрируют высокую степень овладения программным материалом.</p>
90-61	4, «хорошо»/ «зачтено»	<p>– Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.</p> <p>– Учебные достижения в семестровый период и результатами рубежного контроля демонстрируют хорошую степень овладения программным материалом.</p>
60-41	3, «удовлетворительн о» / «зачтено»	<p>– Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.</p> <p>– Учебные достижения в семестровый период и результатами рубежного контроля демонстрируют достаточную (удовлетворительную) степень овладения программным материалом.</p>

40-0	2, «неудовлетворительно» / «незачтено»	<p>– Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p> <p>– Учебные достижения в семестровый период и результатами рубежного контроля демонстрировали не высокую степень овладения программным материалом по минимальной планке.</p>
------	---	--

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

Все задания, используемые для контроля компетенций условно можно разделить на две группы: 1) задания, которые в силу своих особенностей могут быть реализованы только в процессе обучения (доклад, ролевая игра); 2) задания, которые дополняют теоретические вопросы экзамена (практические задания, кейс). Выполнение заданий первого типа является необходимым для формирования и контроля ряда умений и навыков. Поэтому, в случае невыполнения заданий в процессе обучения, их необходимо «отработать» до экзамена. Вид заданий, которые необходимо выполнить для ликвидации «задолженности» определяется в индивидуальном порядке, с учетом причин невыполнения. В случае невыполнения доклада, студенту необходимо принести письменный текст сообщения на экзамен. В таком случае в ходе экзамена ему могут быть заданы вопросы по теме доклада. Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен) включает следующие формы контроля: 1 теоретический вопрос и 1 практическое задание. На подготовку дается 30 минут.

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Преподаватель информирует обучающихся о применяемой системе текущего контроля успеваемости на первом занятии, а также доводит до обучающихся информацию о результатах текущего контроля успеваемости во время аудиторных занятий и консультаций.

Текущий контроль успеваемости проводится в письменной и устной формах.

Практические занятия дисциплины Б1.В.ДВ.06.01 «Start-up в гостиничном бизнесе» предполагают их проведение в различных формах с целью выявления полученных знаний, умений, навыков и компетенций с проведением контрольных мероприятий. С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

Подготовка к лекции заключается в следующем:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора);
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;

- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей профессиональной подготовке;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции.

Подготовка к практическим занятиям:

- внимательно прочитайте материал лекций, относящихся к данному семинарскому занятию, ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- выпишите основные термины;
- ответьте на контрольные вопросы по семинарским занятиям, готовьтесь дать развернутый ответ на каждый из вопросов;
- уясните, какие учебные элементы остались для вас неясными и постарайтесь получить на них ответ заранее (до семинарского занятия) во время текущих консультаций преподавателя;
- готовиться можно индивидуально, парами или в составе малой группы, последние являются эффективными формами работы;
- рабочая программа дисциплины в части целей, перечню знаний, умений, терминов и учебных вопросов может быть использована вами в качестве ориентира в организации обучения.

Подготовка к экзамену. К экзамену необходимо готовится целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. Попытки освоить дисциплину в период зачётно-экзаменационной сессии, как правило, показывают не слишком удовлетворительные результаты. В самом начале изучения учебной дисциплины познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:

- программой дисциплины;
- перечнем формируемых знаний и умений, которыми студент должен овладеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- контрольными мероприятиями;
- учебником, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов для экзамена.

После этого у вас должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и практических занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи экзамена.

Обучающиеся обязаны посещать все предусмотренные учебным планом занятия и присутствовать на всех мероприятиях текущего контроля успеваемости, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом индивидуальных психофизических особенностей, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида. Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление информации визуально (краткий конспект лекций, основная и дополнительная литература), на лекционных и практических занятиях допускается присутствие ассистента.

Оценка знаний студентов на практических занятиях осуществляется на основе письменных конспектов ответов на вопросы, письменно выполненных практических заданий. Доклад так же может быть предоставлен в письменной форме (в виде реферата), при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости, время подготовки на экзамене может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на лекциях звукозаписывающих устройств. Допускается присутствие на занятиях ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Оценка знаний студентов на семинарских занятиях осуществляется в устной форме (как ответы на вопросы, так и практические задания).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушением зрения проводится устно, при этом текст заданий предоставляется в форме, адаптированной для лиц с нарушением зрения (укрупненный шрифт), при оценке используются общие критерии оценивания. При необходимости, время подготовки на экзамене может быть увеличено.

Лица с нарушениями опорно-двигательного аппарата не нуждаются в особых формах предоставления учебных материалов. Однако, с учетом состояния здоровья часть занятий может быть реализована дистанционно (при помощи сети «Интернет»). Так, при невозможности посещения лекционного занятия студент может воспользоваться кратким конспектом лекции. При невозможности посещения практического занятия студент должен предоставить письменный конспект ответов на вопросы, письменно выполненное практическое задание. Доклад так же может быть предоставлен в письменной форме (в виде реферата), при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата проводится на общих основаниях, при необходимости процедура экзамена может быть реализована дистанционно (например, при помощи программы Skype). Для этого по договоренности с преподавателем студент в определенное время выходит на связь для проведения процедуры экзамена. В таком случае вопросы к экзамену и практическое задание выбираются самим преподавателем.

6. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины, ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.1. Основная литература

1. *Тимохина, Т. Л.* Организация гостиничного дела : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 331 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-08193-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/432903>
2. *Морозов, М. А.* Экономика организации туризма : учебник для академического бакалавриата / М. А. Морозов, Н. С. Морозова. — 5-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 291 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-07403-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/441186>
3. *Кириянова, Л. Г.* Маркетинг и брендинг туристских дестинаций : учебное пособие для магистратуры / Л. Г. Кириянова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-9916-9266-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/434442>.

6.2. Дополнительная литература

1. Волков Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов- Ростов н.\Д: Феникс, 2009-316 с
2. Гаврилов Д.А. Проектно-сметное дело: учебное пособие. - М.: Альфа-М: ИНФРАМ, 2014. - 352 с.: ил. - (ПРОФИль)

3. Лукьянова Л.Г., Цыбух В.И. Рекреационные комплексы / Под общ. ред. В.К. Федорченко. – К.: Высшая школа, 2004. – 346 с.
4. Лихолетов, В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания: учебное пособие / В.В. Лихолетов. - Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2009. - 184 с.
5. Ляпина И.Ю. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов. Учебное пособие. Академия, 2011- 272с
6. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания Учебное пособие. Академия, 2011- 208с
7. Фоминых И.Л. Основы проектировании туристских, гостиничных и ресторанных комплексов: Учебное пособие. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2007. – 104 с г)

6.3. Нормативные правовые документы

1. Приказ от 2014 г. N 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы, пляжи».
2. СВОД ПРАВИЛ СП 00.13330.2016 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ.
3. ГОСТ Р 54606 – 2011 «Услуги малых средств размещения. Общие требования»
4. ГОСТ Р 50644-2009 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов
5. ГОСТ Р 56184-2014 (Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам)
6. ГОСТ Р 51185-2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования
7. ГОСТ Р 52887-2007 Услуги детям в учреждениях отдыха и оздоровления
8. ГОСТ Р 53423-2009 (ИСО 18513:2003) Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения
9. ГОСТ Р 53997-2010 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования
10. ГОСТ Р 53998-2010 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования
11. ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования
12. ГОСТ Р 56780-2015 «Услуги средств размещения. Бизнес-услуги. Общие требования»
13. Стандарт СТО-56171713-007-2015 «Услуги средств размещения. Требования экологической безопасности и методы оценки», разработанный в рамках системы добровольной экологической сертификации
14. Градостроительный Кодекс Российской Федерации от 29.12.2004 (с изм. 2017 г.)
15. Федеральный закон «Об инвестиционной деятельности»;

Справочные правовые системы:

1. Консультант Плюс
2. Гарант

6.5. Интернет-ресурсы

1. <http://www.russiatourism.ru/> - официальный сайт Ростуризма
2. http://mkrf.ru/ministerstvo/departament/list.php?SECTION_ID=19314 – официальный сайт департамента туризма и региональной политике министерства культуры РФ
3. <http://www.horeca.ru/> Сайт “HoReCa: hotel, restaurant, cafe.
4. <http://www.restorante.com.ru/> Всероссийский портал “Restorante”.
5. <http://restcon.ru/> Сайт компании “Restcon: ресторанный консалтинг.
6. [http:// restorus.com](http://restorus.com) Портал “Новости и технологии ресторанного бизнеса”.
7. www.new.frio.ru Федерация Рестораторов и Отельеров.

8. www.restoran.ru Информационно-поисковая система.
9. www.menu.ru Информационно-поисковая система.
10. www.restoranoff.ru
11. www.hotelline.ru
12. www.gh-hotel.ru/proekt
13. www.trapeza.ru
14. www.suharevka.ru,

6.6. Иные источники

1. www.nlr.ru / - Российская национальная библиотека
2. <http://нэб.рф/> - Национальная электронная библиотека
3. www.rsl.ru / - Российская государственная библиотека

Периодические издания - журналы:

- a. Гостиничное дело.
- b. Отель
- c. «Пять звезд»

7. Материально-техническая база, информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Академия проводит постоянную работу по созданию и системному улучшению условий получения образования людьми с ограниченными возможностями здоровья. В настоящее время здания и территории Академии оснащены лифтами для перевозки инвалидов в колясках, порядка 80% аудиторий и компьютерных классов имеют двери, соответствующие требованиям нормативов, оборудованы пандусы при входе в здания, а также внутри учебных корпусов и общежития, имеются специальные туалеты.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории организации, так и вне ее.

Академия обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного

обеспечения.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Организован доступ к следующим электронным ресурсам:

Bloomberg

EBSCO Publishing

eLIBRARY.RU

Emerging Markets Information Service

Google Scholar (Google Академия)

IMF eLibrary

JSTOR

New Palgrave Dictionary of Economics – Электронный словарь.

OECD iLibrary

Oxford Handbooks Online

Polpred.com Обзор СМИ

Science Direct - Журналы издательства Elsevier по экономике и эконометрике, бизнесу и финансам, социальным наукам и психологии, математике и информатике;

SCOPUS

Web of Science

Wiley Online Library

World Bank Elibrary

Архивы научных журналов NEICON

Интернет-сервис «Антиплагиат»

Система Профессионального Анализа Рынков и Компаний «СПАРК»

ЭБС Издательства "Лань"

ЭБС Юрайт

Электронная библиотека Издательского дома «Гребенников»