

**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.06.02 START-UP В РЕСТОРАННОМ 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:

Миронов С.К., ст.преподаватель

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.06.02 «Start-up в ресторанном 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 ресторанного бизнеса, принимать стратегические и тактические решения в ресторанной деятельности; готовность к совершенствованию деятельности и формированию клиентурных отношений

1.2.В результате освоения дисциплины Б1.В.ДВ.06.02 «Start-up в ресторанном бизнесе» у студентов должны быть сформированы:

Код этапа освоения компетенции	Результаты обучения
ДПК-14.1	<p>на уровне знаний: знание законодательства по обеспечению защиты прав потребителей при оказании ресторанных услуг, трудовое законодательство, механизм делового общения с потребителями, партнерами, контролирующими организациями с использованием специализированных компьютерных программ; знание принципов и приемов командной работы по формированию концептуальных и функциональных проектных решений, взаимодействия с уполномоченными организациями при согласовании проектно-предпринимательской документации</p> <p>на уровне умений: работать с программными средствами по координации основных этапов проектирования и организации ресторанной деятельности, контролю документооборота бизнес-процессов ресторанов по реализации продукции и услуг предприятия, обеспечению взаимодействия подразделений (служб), владение приемами разработки внутренней нормативной документации и документооборота; способность организационно-правового взаимодействия с потребителями, партнерами и регулирующими органами в рамках проектно-предпринимательской деятельности; подготовки организационных и распорядительных документов, необходимых для создания новых предпринимательских структур; использовать инструменты и методы рациональной организации, проектирования и оснащения рабочих мест, подразделений производства и обслуживания потребителей в решении оперативных задач предприятий питания; использование клиентоориентированных моделей поведения, формирования ресторанного продукта, в частности, выборе технологии, ассортимента блюд и кулинарной продукции в соответствии с типом, специализацией проектируемого ресторана, выявленных потребностей контингентов гостей</p>

	<p>на уровне навыков: владеть необходимым сводом информации, методикой технологических расчетов по материально-техническому оснащению ресторанных комплексов, обеспечения поставок и условий хранения, приемами разработки нормативной документации, внутреннего документооборота служб и взаимодействия с партнерами, потребителями по оказанию услуг; владение навыками организации корпоративных коммуникаций, способов эффективного взаимодействия в сфере деловых отношений; организации устных и письменных контактов с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами в договорной деятельности, обеспечении поставок, взаимодействии с контролирующими организациями и потребителями, в том числе для разрешения проблемных ситуаций по вопросам ведения проекта, согласования проектных решений, организации операционной деятельности оказания услуг; методами и средствами интенсификации труда руководителя, рациональной организации труда персонала служб (подразделений)</p>
--	--

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
<i>Очная форма обучения</i>			
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	<i>Зачет с оценкой</i>	<i>Зачет с оценкой</i>
	час.		
Общая трудоемкость (час. / з.е.)		108/3	108/3

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.06.02 «Start-up в ресторанном 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	Тенденции развития индустрии гостеприимства Основные положения проектирования общественных зданий и сооружений: гостиницы и рестораны	22	2		4		16	Р, Т
Тема 2	Нормативно-технические и концептуальные основы организации и проектирования гостиниц и ресторанов	22	2		4		16	Р, ПКГР
Тема 3	Функциональные основы организации и проектирования подразделений гостиниц	20	2		2		16	АП, Т
Тема 4	Технологические основы организации и проектирования предприятий питания	20			4		16	Т, ПКГР
Тема 5	Экспертная оценка проектов действующих предприятий. Создание концептуальной модели предприятия по выбору студента	24	2		4		18	АП, ПКГР, КП
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. Тенденции развития индустрии гостеприимства. Общие положения проектирования общественных зданий и сооружений: гостиницы и рестораны.

Состояние и тенденции развития сферы гостеприимства в России, развитых странах, в Москве. Цели и задачи дисциплины. Техническая политика в области проектирования и строительства предприятий отрасли. Задачи проектирования от бизнес-идеи до реализации. Типы и виды гостиничных и ресторанных предприятий, их классификация. Этапы проектирования и управления проектами открытия предприятия. Техническое задание, ТЭО проекта. Предпроектный маркетинговый анализ и анализ рисков. Системы автоматизации проектирования. Документационное сопровождение проектной деятельности.

Тема 2. Нормативно-технические и концептуальные основы организации и проектирования гостиниц и ресторанов.

Нормативная и творческая составляющие проектирования. Основы организации и проектно-предпринимательской деятельности предприятий. Нормативные документы при проектировании и строительстве, гостиниц и ресторанов, объектов, досуга, развлечений и т.п., связанные с формированием и реализацией гостиничного продукта: СНиПы МГСН, ГОСТы, СанПиН СП и др. Концепция гостиничного и ресторанного продукта как комплекс организационных, технических, и сервисных возможностей услуг гостеприимства. Обзор современных концепций гостиниц и ресторанов.

Тема 3. Функциональные основы организации и проектирования подразделений гостиниц.

Требования к зданиям гостиничных и ресторанных предприятий. Функциональные группы помещений гостиничного предприятия. Основные требования к проектированию общественной, жилой части гостиниц для создания комфорта и безопасности гостей. Инновационные проектные решения. Требования к проектированию, материалам отделки, цветовым решениям, освещению жилых этажей. Примеры стилевых решений номеров (минимализм, этнический, модернизм и др.). Требования к проектированию номеров: состав помещений, минимальная площадь, размещение в зависимости от категории номера, класса и назначения гостиницы. Основы фирменного стиля и дизайна интерьера. Требования к созданию доступной среды

Тема 4. Технологические основы организации и проектирования предприятий питания.

Основы бизнес-моделирования процессов ресторана. Понятие бизнес-системы «Ресторан». Инфраструктура современного ресторанного предприятия. Требования к размещению предприятий питания в гостиничном комплексе. Состав и размещение различных предприятий питания в структуре гостиницы. Функциональные группы помещений. Понятие производственной программы. Виды меню. Основные технологические расчеты ресторана. Основы организации и проектирования производственных цехов ресторана. Классификация и назначение, рекомендации по размещению оборудования на плане производственного помещения. Методы расчета площадей помещений. Организация раздаточных систем: самообслуживание, метод «шведского стола» и др. Организация планировочного пространства залов при обслуживании официантами, самообслуживании, организации питания по принципу «шведского стола».

Тема 5. Экспертная оценка проектов действующих предприятий. Создание концептуальной модели проектируемого предприятия по выбору студента.

Понятие экспертизы проекта действующего предприятия. Анализ планировок подразделений гостиниц и ресторанов, баров, ПБО. Многофункциональные комплексы с

гостиничной и ресторанной составляющей. Проблемы повышения комфортности, качества услуг, задачи проектирования. Специфика проектирования малых, мини-отелей и хостелов, многоформатных предприятий питания, ПБО. Основы классификации, организации и проектирования баров. Практические аспекты проектной деятельности. Создание модели проектируемого предприятия. Задачи курсового проектирования

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.06.02 «Start-up в ресторанном 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.

Примерная тематика докладов, контрольных работ

1. Динамика развития и перспективные направления развития гостиничной / ресторанной индустрии с учетом требований НТД, экономической политики предпринимательства и запросов потребителей.
2. Оценка влияния международных отношений на развитие индустрии гостеприимства (страны, региона, города) за период.
3. Состояние и тенденции развития сферы гостеприимства в России, развитых странах, в Москве (на выбор).
4. Сфера питания и её особенности в гостиничном бизнесе.
5. Концепция продукта ресторанного бизнеса. Особенности концепций ресторанов «охотничей» кухни, ресторанов рыбной кухни «Аквариум», ресто-баров и других (на выбор).
6. Техническая, технологическая и сервисная части гостиничного/ ресторанного продукта
7. Запросы современных потребителей. Основные тенденции развития ресторанного рынка в России и за рубежом.
8. Понятие концепции ресторана. Маркетинговые исследования и разработки.
9. Инновационные технологии в организации деятельности гостиниц и ресторанов
10. Обзор современных концептуальных решений ресторана.
11. Алгоритм проектно-строительного процесса современной независимой гостиницы, характеристика этапов работы.
12. Основы формирования интерьера и фирменного стиля гостиницы / ресторана/бара (на выбор).

13. Элементы фирменного стиля гостиницы и ресторана. Требования к проектированию, материалам отделки, цветовым решениям, освещению жилых этажей, торговых помещений ресторанов, баров.
14. Специфика проектирования мини- и малых гостиниц, хостелов.
15. Основы организации, проектирования интерьерных решений баров различных типов и видов.
16. Харизма руководителя и успех предпринимательства. Примеры деятельности успешных отельеров и рестораторов.
17. Оценка инфраструктуры региона для развития индустрии гостеприимства на примере.
18. Анализ рынка мини-отелей региона и разработка предложений по продвижению услуг (на примере).
19. Предмет, сущность и элементы защиты интеллектуальной собственности в предпринимательстве сферы гостеприимства.
20. Управление проектом открытия гостиницы (ресторана): от идеи до встречи гостей.
21. Оценка рисков открытия независимого отеля (ресторана) в современных условиях.
22. Экспертная оценка проектов современных тематических ресторанов.
23. Бизнес-анализ внедрения новой услуги в гостинице (ресторане).
24. Оценка современного состояния и перспектив развития курортной сферы азово-черноморского региона РФ. Разработка предложений.
25. Оценка современного состояния и перспектив развития рынка спа-услуг в индустрии гостеприимства.
26. Элементы фирменного стиля для продвижения продукта или услуги в индустрии гостеприимства и туризме.

Примеры тестовых заданий

Типовые оценочные материалы по теме 1

Вопрос №1. Уровень сложности — средний (2 балла). Выберите правильный ответ или дополните своим вариантом:

Согласно определению Большого энциклопедического словаря «проект» -

- а) совокупность документов (расчетов, чертежей и др.) для создания какого либо сооружения или изделия,**
б) замысел, план;
в) операционная деятельность.

Вопрос №2. Уровень сложности — средний (2 балла). Выберите правильный ответ или дополните своим вариантом:

Ресурсы проекта это:

- а) материально-технические средства, необходимые для реализации проекта;
б) все, чем располагает проект;
в) средства труда, используемые в ходе реализации проекта.

Вопрос №3. Уровень сложности — средний (2 балла). Выберите правильный ответ:
СНиПы в проектировании предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса — это:

- а) строительные нормы и правила;**
б) санитарные нормы и правила
в) свод норм и правил по проектированию и строительству;
г) другое

Типовые оценочные материалы по теме 2

Вопрос №1. Уровень сложности — средний (2 балла). Исключите ошибочные суждения и дополните верными:

Понятие концепции предприятия включает:

- а) местоположение;
- б) тип предприятия
- в) материально-техническое оснащение и стиль;
- г) система ценообразования;**
- д) формы и методы обслуживания;

Вопрос №2. Уровень сложности — средний (2 балла). Выберите правильный ответ:

Для каких целей проводят предпроектный конкурентный анализ:

- а) изучение концепций, представленных на рынке;
- б) изучение предпочтений потребителей;**
- в) анализа спроса на услуги;
- г) анализ уровня цен на услуги предприятий-конкурентов.

Вопрос №3. Уровень сложности — средний (2 балла). Исключите ошибочные суждения и дополните верными:

Каковы основы концепции загородного отеля?

- а) удобное местоположение, экологические особенности, и доступность автомагистралей;**
- б) оборудование номеров в деревенском (другом) стилях;
- в) наличие дополнительных услуг для семейного отдыха, рыбалки, охоты, спорта, отдыха,
- г) другое

Вопрос №4. Уровень сложности — средний (2 балла). Выберите правильный ответ:

Каковы особенности формирования концепции бизнес-отеля в столице:

- а) удобное местоположение и доступность автомагистралей;
- б) оборудование номера кабинетного типа;**
- в) наличие дополнительных услуг для спорта, отдыха, для ведения переговоров, наличие Интернета**

Вопрос №5. Уровень сложности — средний (2 балла). Выберите правильный ответ:

Состав и площади производственных помещений проектируемого предприятия определяются по Вашему мнению:

- а) строительными нормами и правилами проектирования (СНиП) в зависимости от типа и мощности предприятия**
- б) оптимальностью капиталовложений,
- в) удобством для работы, выбранным стилем меню ресторана, процентным соотношением блюд,
- г) проходимостью;

Вопрос №6. Уровень сложности средний (2 балла). Выберите правильный ответ:

Характеристика стиля интерьера номера гостиницы Гармония г.Якутска (рисунок)

- а) классический;
- б) барби-стиль для девушек;
- в) модерн;
- д) иное



Типовые оценочные материалы по теме 4

Вопрос №1. Уровень сложности — средний (2 балла). Выстройте правильную последовательность:

Основные бизнес – процессы ресторана:

- а) маркетинг - 1
- б) производство - 3
- в) логистика - 2
- г) обслуживание - 4

Вопрос №2. Уровень сложности — средний (2 балла). Выберите нужные или дополните необходимыми:

Внедрение инфраструктуры ответственности за бизнес-процессы в ПРБ означает:

- а) определение и закрепление ответственных лиц за показателями деятельности;**
- б) определение необходимых полномочий;
- в) закрепление ответственности и полномочий в документах.**

Вопрос №3. Уровень сложности средний (2 балла). Выберите правильный ответ:

Порядок продвижения подготовленных полуфабрикатов в рыбном цехе. Определить верную последовательность операций:

- а) укладка в гастроемкости - 1
- б) кратковременное хранение - 3
- в) транспортировка в экспедицию - 4
- г) транспортировка в охлаждаемую камеру - 2;

Вопрос №4. Уровень сложности средний (2 балла). Определить верную последовательность операций:

Последовательность технологических операций в кондитерском цехе.

- а) Подготовка продуктов - 1
- б) Остывание - 3
- в) Укладка - 5
- г) Отделка - 4
- д) Приготовление и выпечка теста и изделий - 2
- е) Охлаждение и хранение - 6

Вопрос №5. Уровень сложности средний (2 балла). Выберите правильный ответ:

Расчетное меню ресторана составляют по:

- а) сборникам рецептов блюд и кулинарных изделий, ассортименту авторских блюд;
- б) ведомственным стандартам;
- в) отраслевым стандартам

Вопрос №6. Уровень сложности средний (2 балла). Выберите правильный ответ:

Меню ресторанов начинается с:

- а) сладких блюд;
- б) фирменных блюд;
- в) холодных блюд и закусок.**

Вопрос №7. Уровень сложности средний (2 балла). Выберите правильный ответ:

Меню специализированных предприятий питания начинается с:

- а) с напитков;
- б) с профильных блюд предприятия;**
- в) холодных блюд и закусок.

Вопрос №8. Уровень сложности средний (2 балла). Выберите правильный ответ:

Меню кафе начинается с:

- а) прохладительных напитков;
- б) горячих напитков;**
- в) соков и минеральных вод.

Вопрос №9. Уровень сложности средний (2 балла). Выберите правильное соответствие:

Соответствие типов оборудования их видовому ассортименту в кондитерском цехе:

- | | |
|-----------------------|--|
| а) механическое | а) холодильные шкафы, столы с охлаждаемым объемом |
| б) тепловое | б) производственные столы, ванны |
| в) холодильное | в) взбивальные, тестораскаточные машины |
| г) нейтральное | г) пекарские шкафы |

Вопрос №10. Уровень сложности средний (2 балла). Выберите правильное соответствие:

Найти соответствие типов и видов помещений:

- | | |
|-------------------|--|
| а) технические | а) кабинет директора, ВИП-залы для потребителей |
| б) служебные | б) венткамера, тепловой узел |
| в) бытовые | в) раздевалки, душевые, санузлы персонала |

Вопрос №11. Уровень сложности средний (2 балла). Выберите правильное соответствие:

Найти соответствие типов помещений и оборудования доготовочных предприятий:

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| а) производственная столовая | а) ВИП-залы для потребителей |
| б) ПБО в ТЦ | б) фудкорт |
| в) детское кафе | в) помещения для игр |
| г) ресторан категории люкс | г) зал с линией самообслуживания |

Типовые оценочные материалы по теме 5

Вопрос №1. Уровень сложности средний (2 балла). Выберите правильный ответ:

Проектная документация является утверждаемой частью и поэтому:

- а) подлежит согласованию с государственными службами и ведомствами;
- б) экспертизе в установленном порядке;**
- в) утверждению директором компании-заказчика;
- д) все ответы не верны.

Вопрос №2. В чем на Ваш взгляд заключается сходство в проектировании ресторанных мультикомплексов и предприятий питания при гостиницах? Выберите правильный ответ (ответы).

- а) сходство в перечне групп общественных зон;
- б) общность правил проектирования общественных зданий и сооружений;**
- в) оба ответа неверны.

Вопрос №3. Уровень сложности средний (2 балла). Выберите правильный ответ:
Раздаточную ресторана проектируют рядом с:

- а) горячим цехом;**
- б) холодным цехом;
- в) охлаждаемые камеры с машинным отделением;
- г) залом для потребителей;**
- д) помещением шеф-повара

Вопрос №4. Степень сложности средняя (2 балла). Выберите правильный ответ:
Бар – это:

- а) предприятие питания со смешанным меню блюд и напитков;
- б) предприятие питания, реализующее ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков, закусок и блюд;
- в) предприятие питания, реализующее ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков, закусок и блюд с использованием барной стойки;**

Вопрос №5. Степень сложности средняя (2 балла)
Дополните недостающие функциональные группы помещений городского бара:

- а) для потребителей;
- б) производственная;
- в) административно-бытовая и складская**

Вопрос №6. Уровень сложности средний (2 балла). Выберите правильный ответ:
Основными параметрами холодильного оборудования бара являются:

- а) вместимость (л, Дм кВт.);**
- б) мощность (кВт);
- в) габариты (мм);
- г) вес оборудования (кг).

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

Наименование темы	Содержание темы
1. Тенденции развития индустрии гостеприимства Основные положения проектирования общественных зданий и сооружений: гостиницы и рестораны	Основы проектно-предпринимательской деятельности. Организация делового проектирования Виды проектов, состав, содержание, ТЭО и команда проекта. Документационное и графическое сопровождение проектной деятельности
2. Нормативно-технические и концептуальные основы организации и проектирования гостиниц и ресторанов	Нормативная база подготовки гостиничного проекта. Знакомство и работа с НТД, регулирующей проектную деятельность гостиничных предприятий. Требования СНиП, СП -2016 Здания гостиниц. Правила проектирования.
3. Функциональные основы организации и проектирования подразделений гостиниц	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. Технологические основы организации и проектирования предприятий питания	Основы проектирования предприятий питания при гостинице. Технологические расчеты ресторана. Требования к составу и содержанию разделов курсового проекта
5. Экспертная оценка проектов действующих предприятий. Создание концептуальной модели предприятия по выбору студента	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 и ресторанного 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>

4	<p>1. Особенности организации и проектирования производственных цехов ресторана</p> <p>2. Организация планировочного пространства залов. Современные проектные решения.</p> <p>3. Планировка раздаточных. Комплектация и расположение линий самообслуживания. Примеры оборудования.</p> <p>4. Производственная программа ресторана как основа технологических расчетов.</p> <p>5. Виды меню. Требования к составлению в зависимости от типа предприятия, формата и методов обслуживания.</p> <p>6. Алгоритм проведения технологических расчетов ресторана.</p> <p>7. Требования к оснащению производственных цехов видами оборудования для реализации меню.</p> <p>8. Основные требования к организации рабочих мест и размещению оборудования в горячем цехе ресторана.</p> <p>9. Основные этапы работ по расчету, подбору и установке оборудования ресторана.</p> <p>10. Подготовить обзор и презентацию видов современного оборудования ресторанов по каталогам для предоставления услуг питания и организации обслуживания.</p>
5	<p>1. Выполнить эскиз планировки общественной части гостиницы по заданию преподавателя.</p> <p>2. Изучить и проиллюстрировать варианты схем приемно-вестибюльной группы.</p> <p>3. Экспертная оценка проектных решений по заданию преподавателя: на соответствие проектов гостиниц требованиям СП-2016.</p> <p>4. Экспертная оценка проектов действующих предприятий на обеспечение состава и соответствие помещений предприятий питания принципам поточности технологических процессов производства (СНИП, СанПин и др.).</p> <p>5. Анализ планировочных решений предприятий питания в структуре гостиниц.</p> <p>6. Каковы особенности организации, проектирования и оснащения баров при гостинице? Приведите схемы планировок.</p> <p>7. Специфика проектирования предприятий быстрого обслуживания в торговых и многофункциональных центрах.</p> <p>8. Требования к проектированию номеров гостиниц различных категорий (1 -5 звезд).</p> <p>9. Основные требования к проектированию и оснащению номеров сюит, люкс, апартаментов, студии.</p> <p>10. Приведите основные критические точки при проектировании ресторанного предприятия: РБ; Значение экспертного анализа и аудита производственной среды.</p> <p>11. Требования к зданию, территории; техническому оборудованию гостиниц различных категорий (1-5 звезд).</p> <p>12. Каковы основные требования к разработке и оформлению курсового проекта?</p> <p>13. По предложенному изометрическому рисунку-заданию дополнить предложенный список оборудования, создать перечень или спецификацию необходимого оборудования цеха, предприятия питания и его графическую планировку.</p>

Вопросы для самопроверки

1. Постройте схему функциональной структуры известной вам гостиницы.
2. Перечислите основные функциональные группы помещений рекреационных учреждений/ гостиничных комплексов.
3. Назовите виды планировочных решений жилых номеров отеля.

4. Какие планировочные решения поэтажных холлов гостиниц используются в проектировании?
5. Назовите требования к проектированию жилой зоны в составе гостиничного предприятия.
6. Перечислите требования к проектированию помещений физкультурно-оздоровительного назначения гостиницы.
7. Какова планировочная организация помещений физкультурно-оздоровительного /спортивного назначения гостиницы?
8. Предложите структуру планировочной организации жилого этажа.
9. Постройте функциональную схему помещений питания известной вам гостиницы.
10. Перечислите приемы размещения помещений вестибюльной группы в составе гостиничного комплекса .
11. Назовите виды схем планировки вестибюльной группы.
12. Назовите виды планировочной структуры административно-офисных помещений гостиницы.
13. Укажите состав планировочной структуры помещений инженерно-технического назначения гостиницы.

Комплект практических и графических заданий

1 Задачи репродуктивного уровня по темам 1-2

Задание 1. Предложите классификацию предприятий ресторанного бизнеса для размещения в гостиницах и предприятиях гостиничного типа.....

Задание 2. Каковы основные требования нормативной и правовой документации к организации и проектированию ПРБ в г.Москва

Задание 3. Основные моменты техно-экономического обоснования размещения гостиницы, ПРБ в спальном районе г.Санкт-Петербурга. (задание) п

Задание 4. Основные разделы техно-экономического обоснования строительства объекта ПРБ открытого типа в спальном районе г. Новосибирска.

Проблемно-терминологические задания по теме 2

Вариант 1. Назовите организационные факторы и параметры предприятия, учитываемые при проектировании ресторанов.

Вариант 2. Этапы создания ресторана, начиная с разработки концепции и заканчивая вводом объекта питания в эксплуатацию

Вариант 3. Ваше понимание термина « производственный дизайн» и примеры его применения в современном проектировании и строительстве.

...

Графические задания по темам 4-5

Тема 4. Вариант 1. По графической планировке провести анализ проекта предприятия или подразделения.....

Задание 1 ... По графической планировке провести анализ проекта предприятия или его подразделения.....

Задание n ... По графической планировке провести анализ проекта предприятия или его подразделения....(по заданию).....

Тема 4. Технологические расчеты. Подбор оборудования для работы ресторана

Задание 1. Подготовить обзор каталогов ТТО и презентацию проектных решений и расчета затрат по организации участков горячего цеха - восточной кухни.

Задание 2. Подготовить обзор каталогов ТТО и презентацию проектных решений и расчета затрат организации участков горячего цеха- открытой кухни.

Задание 3. Подготовить обзор каталогов ТТО и презентацию проектных решений и расчета затрат организации кофейни с кондитерским цехом.

Тема 5. Экспертная оценка проектных решений гостиничных и ресторанных предприятий

Задание 1. По предложенному изометрическому рисунку-заданию дополнить предложенный список оборудования, создать перечень или спецификацию необходимого оборудования цеха, предприятия питания и его графическую планировку.

Задание 2. По предложенной спецификации оборудования (с указанием марки и габаритов) конкретного цеха или участка предприятия питания провести технологические расчеты его общей площади и создать свой вариант графической планировки.

Для индивидуализации проекта обучающимся рекомендуется выполнение специального задания на основе разработки презентации (подготовки реферата) по актуальной теме.

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 ресторанного бизнеса, принимать стратегические и тактические решения в ресторанной 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 ресторанных 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 ресторана и управлению проектом по вводу его в эксплуатацию. Демонстрирует навыки самостоятельного принятия решения по разработке модели и реализации комплекса мер по открытию ресторанного предприятия и его

Этап освоения компетенции	Показатель оценивания	Критерий оценивания
		совершенствования 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. Основные тенденции и перспективы развития сферы гостеприимства на современном этапе. Техническая политика в области проектирования и строительства гостиниц и ресторанов.
2. Типы и виды современных гостиничных предприятий, их классификация. Использование в проектировании.
3. Основные понятия проектирования: деловое, архитектурное, технологическое проектирование гостиницы. Предпроектный маркетинговый анализ.
4. Основные термины и понятия проектирования гостиниц и других средств размещения: виды, типы, технико-экономическое обоснование, команда проекта (участники, инвесторы и т.д).
5. Состав и содержание проекта. Назначение частей проекта. Проектная документация.
6. Нормативная документация при проектировании гостиничных предприятий: (СНиП, МГСН, СанПиН, СП и пр.): назначение, состав, использование.
7. Основная нормативная документация при проектировании ресторанных предприятий: назначение, состав, использование.
8. Алгоритм проектно-строительного процесса современной независимой гостиницы, характеристика этапов работы.
9. Основные требования к проектированию общественных помещений по СП 257 13258000-2016 «Здания гостиниц. Правила проектирования».
10. Документационное сопровождение проектной деятельности Нормативная документация и производственно-технологические регламенты деятельности гостиниц и предприятий питания (основные виды).
11. Этапы и задачи проектирования гостиницы. Характеристика и содержание работ на каждом этапе.
12. Содержание и порядок разработки технико-экономического обоснования проекта ресторана.
13. Специфика проектирования мини- и малых гостиниц.
14. Особенности организации и проектирования предприятий питания в торговых , торгово-офисных и других центрах. Возможности размещения предприятий для родителей с детьми.
15. Требования СП-257 13258000-2016 «Здания гостиниц. Правила проектирования». к зданию, территории; техническому оборудованию гостиниц и различных категорий (2-5 звезд).
16. Функциональное деление гостиниц. Технологические потоки и их характеристика: внутренние, входные, выходные.
17. Особенности проектирования многофункциональных центров с гостиничной /ресторанной составляющей

18. Требования к проектированию, материалам отделки, цветовым решениям, освещению жилых этажей. Примеры стилевых решений (минимализм, этнический, модернизм и др.)
19. Инфраструктура гостиничного предприятия. Группы помещений и основные требования к проектированию.
20. Требования к объемно-планировочным решениям. Учет функциональных процессов и схем перемещения людей (проживающих и персонала).
21. Информационный массив данных и алгоритм (стадии) проектирования гостиниц /ресторанов (на выбор).
22. Оптимизация пространства и требования доступности для инвалидов и мало-мобильных граждан (оборудованные стоянки, пандусы, лифты, входное пространство). Особенности планировок номеров по СП 13813330-2012.
23. Требования НТД к проектированию общественной части гостиниц. Привести примеры (схемы).
24. Требования к инженерно-техническому оснащению и обеспечению пожарной и антитеррористической безопасности гостиниц и комплексов.
25. Требования к номерному фонду: наличию одно- и двухместных и многокомнатных номеров; минимальной площади номера; площади, расположению, оснащению санитарно-техническими др. оборудованием в гостиницах категорий «3-5 звезд».
26. Требования к проектированию и оснащению номеров сюит, люкс, апартаментов, студии, 1-5 категорий.
27. Основные требования нормативной документации к обеспечению доступной среды для инвалидов, пожилых, людей с ограниченными возможностями в гостиницах и ресторанах.
28. Схемы взаимосвязи основных групп помещений гостиничного предприятия как основа планировочного решения. Взаимное расположение общественной и жилой частей.
29. Состав и требования к размещению помещений спортивно-оздоровительного назначения: медицинский кабинет, сауна, бассейн, тренажерный зал, SPA-комплексы, массажный кабинет
30. Состав помещений и требования к размещению «входной» приемно-вестибюльной группы. Дизайн и фирменный стиль интерьера.
31. Концептуальные основы проектирования: понятие гостиничного продукта. Связь с концепцией гостиницы.
32. Концептуальные основы проектирования: понятие ресторанного продукта. Связь с концепцией ресторана (кафе, бара) на конкретном примере.
33. Техническая, технологическая и сервисная части гостиничного и ресторанного продукта. Пояснить на примерах объектов.
34. Характеристика основных и дополнительных услуг отечественных и зарубежных гостиниц на морском побережье. Требования к проектированию номерного фонда, комплекса питания и предоставления дополнительных услуг в соответствии с запросами клиентов.
35. Характеристика основных и дополнительных услуг конгресс-отелей. Требования к проектированию номерного фонда, комплекса питания и предоставления дополнительных услуг в соответствии с запросами основного контингента клиентов.
36. Характеристика основных и дополнительных услуг загородных отелей. Требования к проектированию номерного фонда, комплекса питания и предоставления дополнительных услуг с учетом местоположения.
37. Концепция гостиницы для спортсменов, характеристика услуг и особенности проектирования основных групп помещений.
38. Концепция транзитной гостиницы для автолюбителей, характеристика услуг и особенности проектирования основных групп помещений.

39. Характеристика основных и дополнительных услуг городских туристских гостиниц. Требования к проектированию номерного фонда, комплекса питания и предоставления дополнительных услуг.
40. Характеристика основных и дополнительных услуг гостиниц для семейного отдыха. Требования к проектированию номерного фонда, комплекса питания и предоставления дополнительных услуг. Особенности анимационной деятельности.
41. Концепция туристской гостиницы на маршруте «Золотое кольцо России», характеристика услуг и особенности проектирования основных групп помещений.
42. Этапы действий по проектированию и открытию ресторана. Роль менеджера в процессе открытия ресторана.
43. «Предпроектные» заботы ресторатора. Техничко-экономическое обоснование проекта ресторана.
44. Функциональная структура гостиничного и ресторанного предприятия. Основные требования (примеры).
45. Требования к планировочной организации помещений предприятий питания различных типов в структуре гостиничного комплекса.
46. Требования к проектированию зрелищно-развлекательных помещений, торговли и бытового обслуживания в составе гостиничных комплексов.
47. Понятие и основные преимущества проектирования и эксплуатации современных многофункциональных комплексов с гостиничной составляющей, гостинично-офисных и др.
48. Инфраструктура современного ресторанного предприятия. Пример графической схемы.
49. Компонировка помещений предприятия в соответствии с их функциональным назначением и производственной программой. Создание структурно-логической схемы основного производства ресторана при гостинице.
50. Производственная программа проектируемого предприятия как основа технологических расчетов. Порядок разработки, состав в зависимости от типа и класса предприятия и способа организации производства.
51. Порядок написания блюд в меню ресторана. Информационный массив данных для определения количественных показателей расчетного меню в зависимости от типа, местоположения предприятия.
52. Назначение, краткая характеристика и требования к размещению помещений для приема и хранения сырья и полуфабрикатов в структуре предприятий питания при гостинице.
53. Назначение, состав, требования к размещению основных производственных помещений предприятия питания.
54. Основные виды оборудования для производства ресторана: классификация, виды, характеристики. Рекомендации по размещению оборудования на плане производственного помещения.
55. Планировка пространства торгового зала при организации питания по принципу «шведского стола».
56. Основы классификации и характеристики баров при гостинице. Основные планировочные схемы баров в зависимости от класса отеля и ассортимента реализуемой продукции.
57. Организация и проектирование горячего цеха. Характеристика применяемого оборудования. Примеры планировок.
58. Организация и проектирование холодного цеха. Характеристика применяемого оборудования. Примеры планировок.
59. Классификация видов торгово-технологического оборудования ресторана. Виды и требования к размещению механического оборудования в производственных помещениях ресторана.

60. Основные виды и требования к размещению теплового оборудования в производственных помещениях ресторана.
61. Основные виды и требования к размещению современного холодильного оборудования в производственных помещениях ресторана.
62. Организация и проектирование раздаточных систем. Характеристика оборудования классических раздаточных линий. Примеры планировок.
63. Этапы технологического проектирования предприятий питания на примере ресторана (разработанного курсового проекта или иного).
64. Требования к проектированию производственной группы помещений предприятий питания. Основы организации и проектирования овощного цеха. Схема и оборудование.
65. Требования к проектированию производственной группы помещений предприятий питания: основы организации и проектирования мясо-рыбного цеха. Схема и оборудование.
66. Требования к проектированию производственной группы помещений предприятий питания: основы организации и проектирования мучного цеха. Схема и оборудование.
67. Этапы технологических расчетов горячего цеха ресторана при гостинице.
68. Основные этапы работ по расчету, подбору и установке оборудования, требования к планировке цеха, принципы организации рабочего места.
69. Виды оборудования для ресторанов при гостиницах. Рекомендации по размещению оборудования на плане производственного помещения.
70. Возможности организации дополнительных услуг питания в гостинице: обустройство и оснащение предприятия; виды меню и применяемое мобильное оборудование.

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, «неудовлетворител ьно» / «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.06.02 «Start-up в ресторанном 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. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 231 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437674> .
2. Белова С.К.«Проектирование гостиничных и ресторанных предприятий» ,Учебное пособие, М., 2018

6.2. Дополнительная литература

1. Бизнес-планирование: Учебное пособие // Стрелалова Н.Д.. 2-е изд. СПб.: Питер, 2013. - 352 с..
2. Бизнес-планирование на предприятии / И. А. Дубровин. - 2-е изд. - М. : Дашков и К*, 2013. - 432 с. .
3. Богатова Н. «Хочу такой ресторан! От мечты до открытия»/ Н. Богатова М.:ИД «Ресторанные ведомости», 2016.
4. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум [для студентов вузов и ссузов] / А.Т. Васюкова. - М. : Дашков и К*, 2011. - 144 с.
5. Гончарова И.В. - Маркетинг туризма : учебное пособие / И.В. Гончарова, Т.П. Розанова, М.А. Морозов, Н.С. Морозова. – М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. – 224 с.
6. Виноградова М.В.Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства: Учебное пособие/ М.В.Виноградова, З.И.Панина , А.А.Ларионова , Л.А.Васильева- . - М. : Дашков и К*, 214-280с.
7. Горбунов, В. Л. Бизнес-планирование с оценкой рисков и эффективности проектов:/ В. Л. Горбунов. – научно- практическое пособие- М.: РИОР, ИНФРА-М, 2013. – 248 с. - Электронно-Библиотечная Система znanium.com
8. Деловая игра «Как открыть ресторан» по дисциплине «Проектирование гостиничных и ресторанных предприятий. /Сост.Белова С.К. Изд. РЭА им. Г.В.Плеханова , 2010.
9. Задания для самостоятельной работы по дисциплине «Проектирование гостиничных и ресторанных предприятий. /Сост.Белова С.К. ,Электронный ресурс РЭУ им. Г.В.Плеханова , Росреестр, 2014.
10. Ефимова Ю.А. Шведский стол: организация и технология М.: ЗАО Изд. дом «Ресторанные ведомости», 2009
11. Никольская Е.,Попов А.Проектирование гостиничной деятельности- Учебное пособие, Электронный ресурс РЭУ, 2015
12. Профессиональная кухня: сто готовых проектов. Технический каталог: Ботов М.И., Вуколова М.В., Ефимов А.Д., Никуленкова Т.Т. – М.: Издательский Дом «Ресторанные ведомости», 2003 – 265 с., 2004 – 257 с.
13. Периодические издания: Академия гостеприимства, Планета гостеприимства,«Ресторанные ведомости»; «Мое дело ресторан»; «Современный ресторан»; «Гостиница и ресторан: бизнес и управление»; «Отель»; «5 звезд»; «Гостиничное дело»; «Ресторатор»,
14. Каталоги торгово-технического оборудования фирм «Звезды общепита», «Русский проект», «Сухаревка», «Технофлот», «Торговый дизайн».

6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

1. Деловая игра «Как открыть ресторан» по дисциплине «Проектирование гостиничных и ресторанных предприятий»-.учебное пособие/Составитель С.К.Белова -М.:, РЭА им.Г.В.Плеханова , 2009
2. Сборник заданий для самостоятельной работы по дисциплине «Проектирование гостиничных и ресторанных предприятий». учебное пособие/Составитель С.К.Белова : РЭУ им.Г.В.Плеханова (Электронный ресурс) Росреестр, 2014

3. Руководство к выполнению курсового проекта по дисциплине «Проектирование гостиничных и ресторанных предприятий» /Составитель С.К.. (Электронный ресурс), РАНХ и ГС, 2017- 60с.
4. Белова С.К.Проектирование гостиничных и ресторанных предприятий- учебное пособие по дисциплине «Проектирование гостиничных и ресторанных предприятий»/ С.К.Белова. -М.:, Изд..РЭА им.Г.В.Плеханова , 2009,2011-124с.
5. Свод правил Министерства строительства и ЖКХ РФ СП 257 1325800-2016 «Здания гостиниц.Правила проектирования» ,введены в апреле 2017г.
6. Каталоги фирм «Сухаревка» и «Торговый дизайн» (Электронный ресурс)

6.4. Нормативные правовые документы

1. Приказ Министерства культуры РФ от 11 июля 2014 г. N 1215 "Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями" Электронный ресурс.
2. Постановление Правительства РФ от 9 октября 2015 г. № 1085 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации
3. Правила оказания услуг общественного питания, утв. постановлением Правительства РФ от 15.08.1997г. № 1036, с изменениями, внесенными постановлением Правительства РФ от 21.08.2012 , № 842 от 04.10.2012г
4. Свод правил СП 59. 13330 .2012 Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения. Актуализированная редакция СНиП 35-01-2001, М.: Минрегионразвития ,2012-57с. (СНиП 35-01-2001).
5. Строительные нормы и правила СНиП 2.09.04-87 «Административные и бытовые здания» (утв. постановлением Госстроя СССР от 30 декабря 1987г. N313)(с изменениями и дополнениями) М.: ЦИТП Росстроя СССР, 2009.
6. Свод правил Министерства строительства и ЖКХ РФ СП 257 1325800-2016 «Здания гостиниц.Правила проектирования» ,введены в апреле 2017г.
7. ГОСТ Р 51185-2008«Туристские услуги.Средства размещения.Общие требования»- М,Стандартинформ, 2009Дата введения -01- 07- 2009
8. ГОСТ Р 53423-2009 «Туристские услуги Гостиницы и другие средства размещения туристов.Термины и определения»
9. МГСН 4-14-98,– «Московские городские строительные нормы. «Предприятия общественного питания». – М., 1998.
10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Public catering service.Terms and definitions.М. : Стандартинформ, 2012.
11. ГОСТ 30789 —2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования
12. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» . М.: Стандартинформ, 2013
13. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания» , М.: Стандартинформ, 2013.
14. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к органи-зациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» с измен. на 10.06. 2016 г.) [Электронный ресурс] Код доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>.
15. СП 132.13330.2011 «Обеспечение антитеррористической защищенности зданий и сооружений. Общие требования проектирования».
16. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПин 2.3.2.1324-03. – М.: Минздрав России, 2003 – 24 с.

17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
М.: Хлебпродинформ, 2007

Справочные правовые системы:

1. Консультант Плюс
2. Гарант

6.5. Интернет-ресурсы

1. <http://www.horeca.ru/> Сайт "HoReCa: hotel, restaurant, cafe".
2. <http://www.restorante.com.ru/> Всероссийский портал "Restorante".
3. <http://restcon.ru/> Сайт компании "Restcon: ресторанный консалтинг".
4. <http://restorus.com> Портал "Новости и технологии ресторанного бизнеса".
5. www.new.frio.ru Федерация Рестораторов и Отельеров.
6. www.restoran.ru Информационно-поисковая система.
7. www.menu.ru Информационно-поисковая система.
8. www.restoranoff.ru
9. www.hotelline.ru
10. www.gh-hotel.ru/proekt
11. www.trapeza.ru
12. www.suharevka.ru,

6.6. Иные источники

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

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»