МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и методической работе
_____/В.Г. Шубаева/
«20» июня 2018 г.

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа дисциплины

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) программы	Ресторанная деятельность
Уровень высшего образования	бакалавриат
Форма обучения	очная

Составитель:

_____/ к.п.н., доцент Воронцова Г.Г.

Санкт-Петербург
2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ 3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 3
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 3
4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ 3
5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ 4
6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА 5
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 6
7.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ 6
7.2. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ 7
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ 7
9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 7
9.1. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 7
9.2. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 9
10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ 9
11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 10

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: формирование у студентов способность использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг при проектировании гостиничной деятельности

Задачи:

расширить и закрепить у обучающихся знания о научных принципах и методах исследования рынка гостиничных услуг для решения задач по проектированию гостиничной деятельности;

развить у обучающихся умения анализировать и обобщать зарубежный и отечественный опыт гостиничной деятельности, используя современные научные принципы;

выработать практические навыки организации работ по проектированию гостиничной деятельности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В. «Проектирование гостиничной деятельности» относится к вариативной части Блока 1, и является обязательной для освоения обучающимся после выбора обучающимся направленности (профиля) программы.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы представлены в таблице 3.1.

Таблица 3.1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции выпускника	Этапы формирования компетенций	Планируемые результаты обучения/индикаторы достижения компетенций (показатели освоения компетенции)
ПК-9 способностью использовать современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг	Второй уровень (углубленный) (ПК-9)-2	**Знать:** научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг для решения задач проектирования гостиничной деятельности З2 (ПК-9) **Уметь:** анализировать и обобщать зарубежный и отечественный опыт гостиничной деятельности, используя современные научные принципы У2 (ПК-9) **Владеть:** навыками организации работ по проектированию гостиничной деятельности В2 (ПК-9)

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа, из которых 36 часов самостоятельной работы обучающегося отводится на подготовку и защиту экзамена.

Форма промежуточной аттестации: экзамен - 6 семестр, курсовая работа - 6 семестр.

Распределение фонда времени по темам дисциплины по очной форме обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

Номер и наименование тем	Объем дисциплины (ак. часы)			
	Контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5
Тема 1. Основные понятия и определения проектной деятельности	4	2		2
Тема 2. Специфика проектирования гостиничной деятельности	4	4		2
Тема 3. Нормативно-технологическая документация проектирования гостиничных предприятий	4	4		2
Тема 4. Способы сбора и обработки информации для проектной деятельности	6	6		2
Тема 5. Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов	6	8		2
Тема 6. Требования к проектированию помещений вестибюльной группы и предприятий питания при гостиничных комплексах	6	8		2
Тема 7. Требования к проектированию жилой зоны гостиниц и иных средств размещения	6	8		2
Тема 8. Требования к проектированию административной зоны гостиниц и иных средств размещения	6	8		4
Экзамен				36
Всего по дисциплине:	42	48		54

*ЗЛТ – занятия лекционного типа, ПЗ – все виды занятий семинарского типа, кроме лабораторных работ, ЛР – лабораторные работы, СРО – самостоятельная работа обучающегося

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Основные понятия и определения проектной деятельности

Понятие архитектурного проектирования. Основные характеристики проектной деятельности: методы и стадии проектирования. Основные понятия и определения управления проектами как результата интеллектуальной деятельности: классификация проектов, базовые элементы управления проектом; жизненный цикл проекта; основные этапы выполнения проекта; окружающая среда проекта; участники проекта.

Тема 2. Специфика проектирования гостиничной деятельности

Понятие проекта гостиничного комплекса, элементы и взаимосвязь элементов гостиничного комплекса. Создание эскизного проекта. Техническая задание и проектная документация. Проектирование инновационного гостиничного продукта. Общие принципы формирования дизайна гостиничного комплекса.

Тема 3. Нормативно-технологическая документация проектирования гостиничных предприятий

Виды нормативных документов: ГОСТ, СНиП, СанПиН, ГСН, ГЭСН, правила, нормы, стандарты РФ, регулирующие проектирование гостиничной деятельности. Содержание нормативных документов, устанавливающих требования к гостиницам. Понятие ТЭО. Организационно-технологическое проектирование. Функциональная организация зданий гостиниц.

Тема 4. Способы сбора и обработки информации для проектной деятельности

Туристические и гостиничные комплексы. Понятие индустриальной базы и классификация туристских и гостиничных комплексов РФ и стран Европы.

Макро- и микросреда гостиничного предприятия. Влияние факторов рыночной среды на управленческие решения предприятия. Сканирование и анализ рыночной среды. Реакция гостиничного предприятия на изменения рыночной среды. Значение маркетинговых исследований для проектной деятельности.

Тема 5. Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов

Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов. Конструктивные элементы зданий гостиниц. Технические, экономические требования к зданиям и сооружениям гостиниц и иных средств размещения. Генеральный план участка. Выбор территории, зонирование, формулировка предложений по использованию территории. Состав и распределению площадей различного назначения. Основные функционально-технологическим параметры гостиничного комплекса. Разработка интерьера. Размещение и организация: символики, ландшафта, внешнего освещения и подсветки всего комплекса. Организация парковки для гостиничного комплекса.

Тема 6. Требования к проектированию помещений вестибюльной группы и предприятий питания при гостиничных комплексах

Проектирование помещений вестибюльной группы. Организация деятельности предприятий общественного питания и этапы создания ресторана. Проектирование предприятий питания при гостиничных комплексах; санаториях и курортах, домах отдыха, пансионатах, туристских базах и приютах. Специфика проектирования бизнес-центров и спортивно-оздоровительных центров при гостинице.

Тема 7. Требования к проектированию жилой зоны гостиниц и иных средств размещения

Виды помещений номерного фонда гостиниц и технологические требования к ним. Ванные комнаты жилых номеров. Технологические нормативы освещение гостиничных номеров. Меблировка гостиничных номеров. Различные стилевые решения в оформлении интерьеров номеров и формировании гостиничного продукта. Влияние интерьера номера на комфорт потребителя гостиничного продукта.

Тема 8. Требования к проектированию административной зоны гостиниц и иных средств размещения

Технологические требования к служебным, хозяйственным и производственным помещениям. Группа административных помещений. Технологические нормативы и требования к объектам, в которых состав помещений и служб обеспечивает выполнение основных гостиничных функций и наиболее необходимых (универсальных) услуг, а также дополнительных услуг.

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 –Практические занятия / Семинарские занятия / Лабораторные работы

№ темы	Тема занятия	Вид занятия / Оценочное средство
1	2	3
1.1	Основные понятия и определения проектной деятельности	СЗ: Тематическая дискуссия
2.1	Понятие проекта гостиничного комплекса, элементы и взаимосвязь элементов гостиничного комплекса	СЗ: Доклад
2.2	Общие принципы формирования дизайна гостиничного комплекса	СЗ: Доклад
3.1	Виды нормативных документов, регулирующие проектирование гостиничной деятельности	СЗ: Тематическая дискуссия
3.2	Организационно-технологическое проектирование	СЗ: Тематическая дискуссия
4.1	Функционирование гостиничных предприятий различных форм управления	СЗ: Тематическая дискуссия
4.2	Понятие индустриальной базы и классификация туристских и гостиничных комплексов РФ и стран Европы	СЗ: Тематическая дискуссия

4.3	Макро- и микросреда гостиничного предприятия.	СЗ: Тематическая дискуссия
5.1	Конструктивные элементы зданий гостиниц. Генеральный план участка.	СЗ: доклад
5.2	Основные функционально-технологическим параметры гостиничного комплекса.	СЗ: доклад
5.3	Разработка концепции гостиничного предприятия	СЗ: доклад
5.4	Разработка интерьера гостиничного предприятия	СЗ: доклад
6.1, 6.2	Проектирование помещений вестибюльной группы	СЗ: Тематическая дискуссия
6.3, 6.4	Проектирование предприятий питания при гостиничных комплексах	СЗ: Тематическая дискуссия
7.1	Различные стилевые решения в оформлении интерьеров номеров	СЗ: Тематическая дискуссия
7.2	Влияние интерьера номера на комфорт потребителя гостиничного продукта	СЗ: Тематическая дискуссия
7.3, 7.4	Меблировка гостиничных номеров	СЗ: Тематическая дискуссия
8.1	Технологические требования к служебным, хозяйственным и производственным помещениям.	СЗ: Доклад
8.2	Проектирование хозяйственных и производственных помещениям	СЗ: Доклад
8.3, 8.4	Проектирование административных помещений.	СЗ: Доклад

* ПЗ – практические занятия, СЗ – семинарские занятия, ЛР – лабораторные работы

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине в самом начале учебного курса обучающийся должен ознакомиться с учебно-методической документацией:

рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения дисциплины должен владеть обучающийся,

порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации;

графиком консультаций преподавателей кафедры.

Систематическое выполнение учебной работы на занятиях лекционных и семинарских типов, а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину.

В процессе освоения дисциплины обучающимся следует:

слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал;

ставить, обсуждать актуальные проблемы курса, быть активным на занятиях;

задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений;

выполнять задания практических занятий полностью и установленные сроки.

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратится к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях семинарского типа.

Обучающимся, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющим письменного решения задач или не подготовившимся к данному занятию, рекомендуется не позже чем в 2 - недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме.

7.2. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Под самостоятельной работой обучающихся понимается планируемая работа обучающихся, направленная на формирование указанных компетенций, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, без его непосредственного участия.

Методическое обеспечение самостоятельной работы при наличии обучающихся лиц с ограниченными возможностями представляется в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Виды самостоятельной работы по дисциплине представлены в таблице 7.2.1.

Таблица 7.2.1 – Организация самостоятельной работы обучающегося

№ темы	Вид самостоятельной работы
1	2
1-2	Подготовка презентации
3-8	Подготовка доклада и презентации, конспекта занятия
5-8	Решение практических задач, выполнение индивидуального задания

Каждый вид СРО, указанный в таблице 7.2.1 обеспечен методическими материалами.

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В преподавании дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

лекция-дискуссия (тема №1, 2, 3, 4, 7,8);

проблемная лекция (тема № 1, 3, 4, 5, 6);

гостевая лекция тема № 5

Тематическая дискуссия - способ обсуждения темы (спорного или проблемного характера) в аудитории с обучающимися. Как правило, дискуссии организуются в формах группового обсуждения или дебатов. Преподаватель при изложении лекционного материала не только использует ответы студентов на свои вопросы, но и организует свободный обмен мнениями в интервалах между логическими разделами.

Проблемная лекция - важнейшим показателем «проблемности» характера обучения является наличие познавательной проблемы. «Проблема» может быть сформулирована на основе материалов истории науки, социальной практики, в контексте предстоящей профессиональной деятельности. Преподаватель приводит примеры в виде кратко сформированных проблем и предлагает обучающимся коротко обсудить некоторые из них, затем делает краткий анализ, выводы и лекция продолжается.

Проблемная лекция начинается с вопросов, с постановки проблемы, которую в ходе изложения материала необходимо решить. Преподаватель с помощью проблемной лекции обеспечивается достижение трех основных дидактических целей: 1. усвоение обучающимися теоретических знаний; 2. развитие теоретического мышления; 3. формирование познавательного интереса к содержанию учебного предмета и профессиональной мотивации будущего специалиста

9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

9.1. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 9.1.1 – Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	**Основная/ дополнительная литература**	**Книгообеспеченность**	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	**Электронные ресурсы**
Лещева, И. А. Основы управления проектами : учеб. пособие / И. А. Лещева, Э. В. Страхович ; Высшая школа менеджмента СПбГУ. — Санкт-Петербург : Высшая школа менеджмента, 2011. — 96 с.	Основная	-	ЭБС ZNANIUM
Антонов, Г. Д. Управление проектами организации : учебник / Г.Д. Антонов, О.П. Иванова, В.М. Тумин. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 244 с. — (Высшее образование: Бакалавриат).	Основная	-	ЭБС ZNANIUM
Тимохина, Т. Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы : учебное пособие / Т. Л. Тимохина. - Москва : ИД ФОРУМ : ИНФРА-М, 2012. - 256 с.	Дополнительная	-	ЭБС ZNANIUM
Тихомирова, О. Г. Управление проектами: практикум: Учебное пособие / Тихомирова О.Г. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 273 с. (Высшее образование: Бакалавриат)	Дополнительная	-	ЭБС ZNANIUM
Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К, 2018. - 144 с. -	Дополнительная	-	ЭБС ZNANIUM
Неретина, Т. Г. Основы сервисной деятельности [Электронный ресурс] : учеб.-метод. комплекс / Т. Г. Неретина. - 2-е изд., стер. - Москва : Флинта, 2014. — 168 с.	Дополнительная	-	ЭБС ZNANIUM
Вотинцева Н.А. Правовое обеспечение гостиничной деятельности: учеб. пособие / Н.А. Вотинцева. — Москва: РИОР: ИНФРА-М, 2018. — 299 с.	Дополнительная	-	ЭБС ZNANIUM.

Таблица 9.1.2 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД
1	Электронная библиотека Grebennikon.ru – www.grebennikon.ru
2	Научная электронная библиотека eLIBRARRY – www.elibrary.ru
3	Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru
4	База данных ПОЛПРЕД Справочники – www.polpred.com
5	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary – www.oecd-ilibrary.org

Таблица 9.1.3 – Перечень информационных справочных систем (ИСС)

№	Наименование ИСС
1	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс

	СПбГЭУ или www.consultant.ru)
2	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru)
3	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.kodeks.ru)
4	Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru
5	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru
6	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – www.znanium.com
7	Электронная библиотека СПбГЭУ– opac.unecon.ru

9.2. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Таблица 9.2.1 – Перечень программного обеспечения (ПО)

№ п/п	Наименование ПО
1	Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г
2	Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г)
3	7-Zip (freeware)

10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом и является приложением к рабочей программе дисциплины (модуля).