

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Макаренко Елена Николаевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 25.12.2024 12:01:21

Уникальный программный ключ:

c098bc0c1041cb2a4cf926cf171d6715d99a6ae00adc8e27b55cbe1e2dbd7c78

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования «Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»

УТВЕРЖДАЮ

Начальник

учебно-методического управления

Платонова Т.К.

«25» июня 2024 г.

**Рабочая программа дисциплины  
Гостиничный девелопмент**

Направление 43.03.02 Туризм

Направленность 43.03.02.01 Туроператорская и турагентская деятельность

Для набора 2021 года

Квалификация  
Бакалавр

**КАФЕДРА          Антикризисное и корпоративное управление****Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	16			
Неделя	16			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лабораторные	32	32	32	32
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	32	32	32	32
Сам. работа	40	40	40	40
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	108	108	108	108

**ОСНОВАНИЕ**

Учебный план утвержден учёным советом вуза от 25.06.2024 г. протокол № 18.

Программу составил(и): к.э.н., Синюк Т. Ю.

Зав. кафедрой: к.э.н., доц. Синюк Т.Ю.

Методический совет направления: д.э.н., профессор Суржиков М.А.

### 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	формирование и развитие у студентов компетенций связанных с проектированием гостиничной деятельности, анализа и разработки технико-экономического обоснования инвестиционных проектов гостиничных комплексов/гостиничной сети, освоение ключевых концепций и этапов гостиничного девелопмента, включая проектирование и управление, овладение навыками составления бизнес-планов, оценки рисков и анализа инвестиционной привлекательности гостиничных проектов, изучение экологических и социальных аспектов девелопмента, включая необходимость соблюдения устойчивых практик, знание законодательных норм и требований, регулирующих гостиничный бизнес, понимание методов продвижения и маркетинга гостиничных услуг для повышения конкурентоспособности
-----	--

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

#### В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Знать:</b>
<b>Уметь:</b>
<b>Владеть:</b>

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### Раздел 1. Современные тенденции в гостиничном девелопменте

№	Наименование темы / Вид занятия	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература
1.1	1.1. Основы гостиничного девелопмента. Инвестиционная деятельность в гостиничной отрасли / Лаб /	7	2		Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л1.12, Л1.17, Л1.22, Л1.24, Л1.28, Л1.29, Л1.30, Л1.33, Л1.34, Л1.35, Л1.36, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.5, Л2.6, Л2.7, Л2.8, Л2.9, Л2.15
1.2	1.2. Специфика сетевых форм организации гостиничного бизнеса. Стратегии развития международных и российских гостиничных сетей / Лаб /	7	2		Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л1.12, Л1.17, Л1.22, Л1.24, Л1.28, Л1.29, Л1.30, Л1.33, Л1.34, Л1.35, Л1.36, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.5, Л2.6, Л2.7, Л2.8, Л2.9, Л2.15
1.3	1.3. Исходно-разрешительная документация по проекту гостиницы (ИРД). Нормативно - техническая документация проектирования и строительства и эксплуатации гостиниц / Лаб /	7	2		Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л1.12, Л1.17, Л1.22, Л1.24, Л1.28, Л1.29, Л1.30, Л1.33, Л1.34, Л1.35, Л1.36, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.5, Л2.6, Л2.7, Л2.8, Л2.9, Л2.15
1.4	1.4. Характеристика основных этапов гостиничного девелопмента / Лаб /	7	2		Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л1.12, Л1.17, Л1.22, Л1.24, Л1.28, Л1.29, Л1.30, Л1.33, Л1.34, Л1.35, Л1.36, Л2.1, Л2.2, Л2.3,

					Л2.5, Л2.6, Л2.7, Л2.8, Л2.9, Л2.15
1.5	1.5. Разработка концепции гостиничного комплекса. Определение конкурентного преимущества / Лаб /	7	2		Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л1.12, Л1.17, Л1.22, Л1.24, Л1.28, Л1.29, Л1.30, Л1.33, Л1.34, Л1.35, Л1.36, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.5, Л2.6, Л2.7, Л2.8, Л2.9, Л2.15
<b>Раздел 2. Общие требования проектирования зданий гостиничных предприятий</b>					
№	Наименование темы / Вид занятия	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература
2.1	2.1. Функциональное зонирование территории застройки и здания ГК. Требования к проектированию жилой и общественной части гостиницы / Лаб /	7	2		Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л1.12, Л1.17, Л1.22, Л1.24, Л1.28, Л1.29, Л1.30, Л1.33, Л1.34, Л1.35, Л1.36, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.5, Л2.6, Л2.7, Л2.8, Л2.9, Л2.15
2.2	2.2. Разработка технического задания. Технико-экономическое обоснование проекта ГК / Лаб /	7	2		Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л1.12, Л1.17, Л1.22, Л1.24, Л1.28, Л1.29, Л1.30, Л1.33, Л1.34, Л1.35, Л1.36, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.5, Л2.6, Л2.7, Л2.8, Л2.9, Л2.15
2.3	2.3. Проектирование технических стандартов материально-технического оснащения ГК/гостиничной сети / Лаб /	7	2		Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л1.12, Л1.17, Л1.22, Л1.24, Л1.28, Л1.29, Л1.30, Л1.33, Л1.34, Л1.35, Л1.36, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.5, Л2.6, Л2.7, Л2.8, Л2.9, Л2.15
<b>Раздел 3. Подготовка «Start-up» гостиничного комплекса</b>					
№	Наименование темы / Вид занятия	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература
3.1	3.1. Три стадии запуска отеля: «pre-opening», «softopening» и «grand-opening» / Лаб /	7	10		Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.4, Л1.5, Л1.6, Л1.7, Л1.8, Л1.9, Л1.10, Л1.11, Л1.12, Л1.13, Л1.14, Л1.15, Л1.16, Л1.17, Л1.18, Л1.19, Л1.20, Л1.21, Л1.22, Л1.23, Л1.24, Л1.25, Л1.26, Л1.27, Л1.28, Л1.29, Л1.30, Л1.31, Л1.32, Л1.33, Л1.34, Л1.35, Л1.36, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4, Л2.5, Л2.6, Л2.7, Л2.8, Л2.9, Л2.10, Л2.11, Л2.12, Л2.13, Л2.14, Л2.15
3.2	3.2. Проектирование концепции управления гостиничным предприятием / Лаб /	7	4		Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л1.12, Л1.17,

					Л1.22, Л1.24, Л1.28, Л1.29, Л1.30, Л1.33, Л1.34, Л1.35, Л1.36, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.5, Л2.6, Л2.7, Л2.8, Л2.9, Л2.15
3.3	3.3. Разработка корпоративных стандартов ГК/гостиничной сети / Лаб /	7	2		Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л1.12, Л1.17, Л1.22, Л1.24, Л1.28, Л1.29, Л1.30, Л1.33, Л1.34, Л1.35, Л1.36, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.5, Л2.6, Л2.7, Л2.8, Л2.9, Л2.15
3.4	Составление бизнес-плана для гостиницы. Предпроектные предложения по созданию ГК. Исследование рынка региона и обоснование возможности и целесообразности строительства гостиницы в данном регионе . Обоснование конкурентного преимущества гостиничного комплекса Разработка объемно-планировочных решений и технического задания на оснащение / Ср /	7	40		Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л1.12, Л1.17, Л1.22, Л1.24, Л1.28, Л1.29, Л1.30, Л1.33, Л1.34, Л1.35, Л1.36, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.5, Л2.6, Л2.7, Л2.8, Л2.9, Л2.15
3.5	/ Зачёт /	7	36		Л1.1, Л1.2, Л1.3, Л1.5, Л1.6, Л1.8, Л1.9, Л1.12, Л1.17, Л1.22, Л1.24, Л1.28, Л1.29, Л1.30, Л1.33, Л1.34, Л1.35, Л1.36, Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.5, Л2.6, Л2.7, Л2.8, Л2.9, Л2.15

#### 4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Структура и содержание фонда оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации представлены в Приложении 1 к рабочей программе дисциплины.

#### 5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 5.1. Основная литература

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Медлик, С., Инграм, Х., Павлов, А. В.	Гостиничный бизнес: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000)	Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2017	<a href="https://www.iprbookshop.ru/71186.html">https://www.iprbookshop.ru/71186.html</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.2	Сибикин Ю. Д.	Основы проектирования санитарно-технических сетей зданий и сооружений: учебное пособие	Москва, Берлин: Директ-Медиа, 2021	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=602403">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=602403</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.3	Матвеевская А. С., Погодина В. Л., Филиппова И. Г.	Туристско-рекреационное проектирование: учебник	Москва, Берлин: Директ-Медиа, 2021	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=602469">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=602469</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.4	Радыгина, Е. Г.	Технологии гостиничной деятельности: учебник для бакалавров	Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2021	<a href="https://www.iprbookshop.ru/99991.html">https://www.iprbookshop.ru/99991.html</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.5	Сафьянова, М. Г., Шапиро, Л. Д.	Основы организации и проектирования бизнеса: учебное пособие	Томск: Издательство Томского государственного университета, 2021	<a href="https://www.iprbookshop.ru/116870.html">https://www.iprbookshop.ru/116870.html</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.6	Митрофанова, О. Н.	Проектирование организаций: учебное пособие	Липецк: Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2021	<a href="https://www.iprbookshop.ru/118446.html">https://www.iprbookshop.ru/118446.html</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.7	Астахова, Ю. Г., Большунова, Т. В.	Гостиничное дело: учебное пособие для студентов всех форм обучения направления 43.03.02 «туризм»	Липецк: Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2022	<a href="https://www.iprbookshop.ru/120895.html">https://www.iprbookshop.ru/120895.html</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.8	Елфимова, Ю. М., Трухачев, А. В., Иволга, А. Г., Рязанцев, И. И., Фурсов, В. А.	Технологии туристско-рекреационного проектирования и освоение территорий: учебное пособие	Ставрополь: Секвойя, 2021	<a href="https://www.iprbookshop.ru/121707.html">https://www.iprbookshop.ru/121707.html</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.9	Беликова, И. П.	Проектное управление: учебное пособие	Ставрополь: АГРУС, 2021	<a href="https://www.iprbookshop.ru/121737.html">https://www.iprbookshop.ru/121737.html</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.10	Медлик С., Инграм Х.	Гостиничный бизнес: учебник	Москва: Юнити-Дана, 2017	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=691563">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=691563</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.11	Абдуллаева М. З.	Менеджмент ресторанного и гостиничного дела: студенческая научная работа	Сургут: б.и., 2022	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=692772">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=692772</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.12	Великанова С. С.	Основы проектной деятельности: курс лекций: учебное пособие	Москва: Директ-Медиа, 2022	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=693220">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=693220</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.13	Николенко П., Шамин Е. А., Фролова А. Е.	Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов: учебник для спо	Москва: Юрайт, 2023	<a href="https://urait.ru/bcode/519925">https://urait.ru/bcode/519925</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.14	Боголюбов В. С.	Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве: учебник для спо	Москва: Юрайт, 2023	<a href="https://urait.ru/bcode/517934">https://urait.ru/bcode/517934</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.15	Морозова Н. С., Морозов М. А.	Менеджмент, маркетинг и реклама гостиничного предприятия: учебник для спо	Москва: Юрайт, 2023	<a href="https://urait.ru/bcode/520436">https://urait.ru/bcode/520436</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.16	Вахед, Э. А. М., Мендельсон, В. А., Абуталипова, Л. Н.	Современные технологии в индустрии туризма и гостиничном сервисе: учебник	Казань: Издательство КНИТУ, 2021	<a href="https://www.iprbookshop.ru/129161.html">https://www.iprbookshop.ru/129161.html</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.17	Николенко П., Гаврильева Т. Ф.	Проектирование гостиничной деятельности: учебник и практикум для спо	Москва: Юрайт, 2023	<a href="https://urait.ru/bcode/533434">https://urait.ru/bcode/533434</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.18	Бакаева, И. А., Дмитриева, П. Р., Жердева, А. А., Тимохин, Н. Н., Раевская, Е. П.	Кейс-пакет проектного наставника: учебное пособие	Ростов-на-Дону, Таганрог: Издательство Южного федерального университета, 2022	<a href="https://www.iprbookshop.ru/131451.html">https://www.iprbookshop.ru/131451.html</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.19	Шамрина, И. В., Маркова, В. С., Кисова, А. Е.	Организация проектной деятельности: учебное пособие	Липецк: Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2023	<a href="https://www.iprbookshop.ru/130967.html">https://www.iprbookshop.ru/130967.html</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.20	Козлов, В. Г., Тришина, Т. В., Козлова, Е. В., Химченко, А. В.	Учебная, технологическая (проектно- технологическая) практика: учебное пособие	Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2024	<a href="https://www.iprbookshop.ru/135346.html">https://www.iprbookshop.ru/135346.html</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.21	Боев В. Ю.	Основы проектной деятельности: учеб. пособие	Ростов н/Д: Изд-во РГЭУ (РИНХ), 2022	60
Л1.22	Плёткин, А. П., Шулика, М. Г., Михайлова, В. Д.	Организация проектной деятельности: учебное пособие	Ростов-на-Дону, Таганрог: Издательство Южного федерального университета, 2024	<a href="https://www.iprbookshop.ru/138019.html">https://www.iprbookshop.ru/138019.html</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.23	Гришко Н. И.	Гостиничное хозяйство: учебное пособие	Минск: РИПО, 2021	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=697069">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=697069</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.24	Беликова И. П.	Проектное управление: учебное пособие	Ставрополь: АГРУС, 2021	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=700602">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=700602</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.25	Кулагина Е. В., Карасев И. Е., Лукина О. В., Солодовникова Ю. Р., Автюхова О. В., Маер О. В.	Организация туристской и гостиничной деятельности: учебное пособие	Омск: Омский государственный технический университет (ОмГТУ), 2021	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=700635">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=700635</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.26	Абдель В. Э., Мендельсон В. А., Абуталипова Л. Н.	Современные технологии в индустрии туризма и гостиничном сервисе: учебник	Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2021	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=701229">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=701229</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.27	Палий Н. С.	Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле: учебное пособие	Донецк: Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского, 2023	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=701886">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=701886</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.28	Морозова Н. С., Морозов М. А.	Менеджмент, маркетинг и реклама гостиничного предприятия: учебник для спо	Москва: Юрайт, 2024	<a href="https://urait.ru/bcode/544660">https://urait.ru/bcode/544660</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.29	Скобкин С. С.	Экономика организации в гостиничном сервисе: учебник и практикум для спо	Москва: Юрайт, 2024	<a href="https://urait.ru/bcode/541641">https://urait.ru/bcode/541641</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.30	Тимохина Т. Л.	Гостиничная индустрия: учебник для спо	Москва: Юрайт, 2024	<a href="https://urait.ru/bcode/537181">https://urait.ru/bcode/537181</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.31	Николенко П., Гаврильева Т. Ф.	Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса : администрирование отеля: учебник и практикум для спо	Москва: Юрайт, 2024	<a href="https://urait.ru/bcode/543504">https://urait.ru/bcode/543504</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.32	Николенко П., Шамин Е. А., Фролова А. Е.	Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов: учебник для спо	Москва: Юрайт, 2024	<a href="https://urait.ru/bcode/544167">https://urait.ru/bcode/544167</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.33	Николенко П., Шамин Е. А., Клюева Ю. С.	Гостиничная индустрия: учебник и практикум для спо	Москва: Юрайт, 2024	<a href="https://urait.ru/bcode/542242">https://urait.ru/bcode/542242</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.34	Тимохина Т. Л.	Гостиничный сервис: учебник для спо	Москва: Юрайт, 2024	<a href="https://urait.ru/bcode/537182">https://urait.ru/bcode/537182</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.35	Николенко П., Гаврильева Т. Ф.	Проектирование гостиничной деятельности: учебник и практикум для спо	Москва: Юрайт, 2024	<a href="https://urait.ru/bcode/542581">https://urait.ru/bcode/542581</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л1.36	Скобкин С. С.	Основы маркетинга гостиничных услуг: учебник для спо	Москва: Юрайт, 2024	<a href="https://urait.ru/bcode/542267">https://urait.ru/bcode/542267</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

### 5.2. Дополнительная литература

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Орлов, А. К., Чубаркина, И. Ю.	Обеспечение инновации ценности в сфере девелопмента недвижимости: монография	Москва: МИСИ-МГСУ, ЭБС АСВ, 2021	<a href="https://www.iprbookshop.ru/126172.html">https://www.iprbookshop.ru/126172.html</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.2	Каратаева, О. Г., Ивлева, Т. В., Кукушкина, Т. С., Манохина, А. А.	Бизнес-план предприятия: учебное пособие	Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2023	<a href="https://www.iprbookshop.ru/127567.html">https://www.iprbookshop.ru/127567.html</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей



	Авторы,	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.3	Мазилкина, Е. И.	Бизнес-планирование: учебное пособие для бакалавров	Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2023	<a href="https://www.iprbookshop.ru/127568.html">https://www.iprbookshop.ru/127568.html</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.4	Воробьева, Т. В.	Управление инвестиционным проектом: учебное пособие	Москва: Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), Ай Пи Ар Медиа, 2024	<a href="https://www.iprbookshop.ru/133987.html">https://www.iprbookshop.ru/133987.html</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.5	Джуха В. М., Салтанова Т. А.	Планирование на предприятии: Курс в схемах и табл.	Ростов н/Д: Изд-во РГЭУ (РИНХ), 2023	63
Л2.6	Караваева Н. М., Федоров А. В., Юрасова И. И., Дэви Ю. М.	Девелопмент недвижимости: учебное пособие	Екатеринбург: Издательство Уральского университета, 2020	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=699011">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=699011</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.7	Васильева О. Н., Казакова А. В., Меркулина И. А., Пономарева М. А., Харитоновна Н. А.	Бизнес-планирование в туризме: учебник	Москва: Дашков и К°, 2024	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=709784">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=709784</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.8	Санталова М. С., Гладилина И. П., Дёгтев Г. В., Погудаева М. Ю., Прохоров Ю. Н.	Стратегическое планирование: учебник	Москва: Дашков и К°, 2024	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=709877">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=709877</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.9	Губернаторов А. М., Данилов А. И., Ермоловская О. Ю., Егорова Д. А., Капанова Л. Д.	Управление инвестиционными проектами: учебник	Москва: Дашков и К°, 2023	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=710889">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=710889</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.10	Джуха В. М., Салтанова Т. А.	Планирование на предприятии. Курс в схемах и таблицах: учебное пособие для бакалавров: учебное пособие	Ростов-на-Дону: Издательско-полиграфический комплекс РГЭУ (РИНХ), 2023	<a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=711208">https://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=711208</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.11	Борисова О. В., Малых Н. И., Овешникова Л. В.	Основы организации инвестиционной деятельности и управление рисками: учебник и практикум для спо	Москва: Юрайт, 2024	<a href="https://urait.ru/bcode/545021">https://urait.ru/bcode/545021</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.12	Перцик Е. Н.	Территориальное планирование: учебник для спо	Москва: Юрайт, 2024	<a href="https://urait.ru/bcode/543837">https://urait.ru/bcode/543837</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.13	Сергеев А. А.	Бизнес-планирование: учебник и практикум для спо	Москва: Юрайт, 2024	<a href="https://urait.ru/bcode/541991">https://urait.ru/bcode/541991</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей
Л2.14	Купцова Е. В., Степанов А. А.	Бизнес-планирование: учебник и практикум для спо	Москва: Юрайт, 2024	<a href="https://urait.ru/bcode/542524">https://urait.ru/bcode/542524</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.15	Лопарева А. М.	Бизнес-планирование: учебник для спо	Москва: Юрайт, 2024	<a href="https://urait.ru/bcode/542352">https://urait.ru/bcode/542352</a> неограниченный доступ для зарегистрированных пользователей

### 5.3 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

### 5.4. Перечень программного обеспечения

Операционная система РЕД ОС

### 5.5. Учебно-методические материалы для студентов с ограниченными возможностями здоровья

При необходимости по заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья учебно-методические материалы предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям здоровья и восприятия информации. Для лиц с нарушениями зрения: в форме аудиофайла; в печатной форме увеличенным шрифтом. Для лиц с нарушениями слуха: в форме электронного документа; в печатной форме. Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в форме электронного документа; в печатной форме.

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Помещения для всех видов работ, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения:

- столы, стулья;
- персональный компьютер / ноутбук (переносной);
- проектор;
- экран / интерактивная доска.

## 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания по освоению дисциплины представлены в Приложении 2 к рабочей программе дисциплины.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

1.1 Показатели и критерии оценивания компетенций:

ЗУН, составляющие компетенцию	Показатели оценивания	Критерии оценивания	Средства оценивания
ПК-1: Способен проектировать объекты туристской деятельности			
<p>Знать - основы разработки туристского продукта учитывающего этнокультурные, исторические религиозные аспекты, требования действующего законодательства; методы и технологии проектирования деятельности туристского предприятия; основы проектной деятельности; основные особенности международного, внутреннего и регионального туризма, современные методы изучения спроса с учетом требований потребителей на определенных сегментах рынка; современные методы прогнозирования спроса с учетом требований потребителей на определенных сегментах рынка; принципы и методы оценки экономической эффективности проекта в сфере турдеятельности</p>	<p>Уровень усвоения теоретических основ разработки туристических продуктов, включая законодательство и культурные аспекты.</p> <p>Знание особенностей международного, внутреннего и регионального туризма, а также современных технологий изучения и прогнозирования спроса</p>	<p>Полное, развернутое, правильное и логическое изложение ответа в ходе опроса по результатам освоения дисциплины</p> <p>Способность идентифицировать и обсуждать примеры успешных туристических проектов, учитывающих этнокультурные и религиозные факторы</p>	<p>З – зачёт О – опрос Р- рефераты с презентацией ПЗ – практические задания</p>
<p>Уметь - выявлять особенности туристского региона и с учетом этого разрабатывать и реализовывать бизнес-планы создания нового продукта/предприятия туристической индустрии, рассчитывать основные показатели экономической эффективности проекта в сфере туризма, формировать идею туристского проекта; разрабатывать и</p>	<p>Способность генерировать идеи для туристических продуктов и формировать на их основе жизнеспособные бизнес-планы</p> <p>Умение применять методы расчета</p>	<p>Оценка на основании выполненных студентами проектов и бизнес-планов, разработанных на основе анализа туристического региона</p>	<p>З – зачёт О – опрос Р- рефераты с презентацией ПЗ – практические задания</p>

<p>реализовывать проекты, направленных на развитие туристского района в целом и туристской организации в частности; оценивать экономическую эффективность проектируемого объекта/турпродукта; планировать и осуществлять контроль за реализацией проекта, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями предприятий туристской индустрии; использовать существующие пакеты прикладных программ для задач проектирования в туристской индустрии</p>	<p>экономических показателей для различных туристических проектов.</p>		
<p>Владеть - основами туристского районирования и оценки размещения туристских центров в крупных туристских регионах мира и России; навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности туристского проекта, навыками организации проектной деятельности в сфере туризма; разработки и реализации бизнес-планов и проектов, направленных на развитие туристской организации</p>	<p>Владение знаниями о туристском районировании и размещении центров на практике Умение анализировать результаты оценок эффективности туристических проектов и принимать решения на их основе.</p>	<p>Выполнение заданий, связанных с туристским районированием и оценкой размещения объектов Работа над исследовательскими проектами, включая анализ успешных практик в области управления туристическим и компаниями</p>	<p>З – зачёт О – опрос Р- рефераты с презентацией ПЗ – практические задания</p>
<p>ПК-5: способен осуществлять управление, контроль и оценку эффективности деятельности предприятия индустрии туризма</p>			
<p>Знать - принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничных комплексов и предприятий питания и иных сервисных организаций, способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам;</p>	<p>Знание регламентов и стандартов качества, применяемых в гостиничном бизнесе и предприятиях питания. Осведомленность о методах оценки</p>	<p>Оценка знаний на примерах реальных ситуаций из практики гостиничного сервиса и общественного питания</p>	<p>З – зачёт О – опрос Р- рефераты с презентацией ПЗ – практические задания</p>

<p>методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса, предприятия питания и иных предприятий индустрии гостеприимства; методiku оценки соответствия гостиничных комплексов и предприятий питания принятой системе классификации; теоретическими знаниями и практическими приемами управления предприятиями и проектами в сфере сервиса</p>	<p>эффективности работы департаментов Знание теоретических основ управления проектами и касающихся сервиса</p>		
<p>Уметь -использовать методики создания системы контроля в гостиничных комплексах и на предприятиях питания; анализировать проблемы функционирования системы контроля, прогнозировать последствия и принимать меры по их исправлению; организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса или предприятия питания действующей системе классификации или системе менеджмента качества; применять методы управления предприятиями проектами в сфере сервиса</p>	<p>Способность разрабатывать и внедрять системы контроля качества в гостиничных комплексах и на предприятиях питания Умение применять теоретические знания на практике в управлении проектами в сфере сервиса</p>	<p>Умение приводить примеры и отстаивать свою позицию, а также пользоваться дополнительной литературой при подготовке к занятиям Презентация анализов проблем системы контроля с предложением решений на основе собранных данных</p>	<p>З – зачёт О – опрос Р- рефераты с презентацией ПЗ – практические задания</p>
<p>Владеть - навыками применения подходов и методов контроля деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания и иных сервисных организаций; навыками организации контроля функционирования системы внутреннего распорядка, исполнения персоналом принятых решений, соблюдения технических и санитарных требований, выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечения качества услуг; участвует в организационно-управленческой деятельности по</p>	<p>Умение применять методы контроля деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания. Умение проводить оценки потребностей в ресурсах для департаментов гостиничного комплекса и предприятий питания Способность разрабатывать и</p>	<p>Оценка по симуляции ситуаций, требующих контроля и управления в условиях гостиничного комплекса или предприятия питания Разработка бизнес-плана для создания системы контроля и управления качеством, включая все аспекты, начиная от планирования до</p>	<p>З – зачёт О – опрос Р- рефераты с презентацией ПЗ – практические задания</p>

управлению проектами предприятия сервиса; навыками планирования текущей деятельности департаментов гостиничного комплекса и предприятий питания, проведения оценки потребности предприятия в материальных и трудовых ресурсах; навыками формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности департаментов гостиничных комплексов и предприятий питания	внедрять систему бизнес-процессов и регламентов, соответствующих стандартам качества	внедрения и оценки результатов	
---	--	--------------------------------	--

### 1.2 Шкалы оценивания:

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы в 100-балльной шкале:

*зачет:* 50-100 баллов (зачет);

0-49 баллов (незачет).

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

### **Вопросы к зачёту**

1. Основы гостиничного девелопмента
2. Этапы реализации девелоперского гостиничного проекта
3. Инициирование и разработка концепции проекта девелопмента в гостиничной
4. индустрии
5. Характеристики гостиничных управляющих компаний. Преимущества и недостатки работы с гостиничным УК (гостиничным оператором)
6. Специфика сетевых форм организации гостиничного бизнеса
7. Стратегии развития международных и российских гостиничных сетей
8. Инвестиционная деятельность в гостиничной отрасли
9. Нормативно - техническая документация проектирования и строительства и эксплуатации гостиниц
10. Характеристика основных этапов гостиничного девелопмента
11. Разработка концепции гостиничного комплекса
12. Маркетинговые исследования и конкурентный анализ в гостиничной индустрии
13. SWOT-анализ участка под строительство нового объекта или здания
14. существующего отеля
15. Исходно-разрешительная документация по проекту гостиницы (ИРД).
16. Новые рыночные возможности, бизнес-идеи, способствующие развитию

17. гостиничного комплекса и/или гостиничной сети
18. Определение конкурентного преимущества проекта девелопмента в гостиничной
19. индустрии
20. Определение перспективных направлений и формирования стратегий гостиничного предприятия
21. Общие требования проектирования зданий гостиничных предприятий
22. Функциональное зонирование территории застройки и здания ГК
23. Объемно-планировочные решения ГК
24. Требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств
25. размещения и к проектированию жилой и общественной части гостиницы
26. Разработка технического задания
27. Техничко-экономическое обоснование проекта ГК
28. Проектирование технических стандартов материально-технического оснащения ГК/гостиничной сети
29. Три стадии запуска отеля: «pre-opening», «soft-opening» и «grand-opening»
30. Проектирование концепции управления гостиничным предприятием
31. Организационное проектирование гостиничного предприятия
32. Разработка корпоративных стандартов ГК/гостиничной сети
33. Разработка мероприятий по мотивации, стимулированию персонала
34. Значение КРІ в оценке качества обслуживания
35. Планирование доходности и окупаемости проектируемого ГК/ гостиничной сети
36. Проектирование АСУ гостиничного комплекса/гостиничной сети
37. Планирование мероприятий по продвижению гостиницы
38. Современные тенденции в деятельности по продвижению гостиницы
39. Проектирование event-мероприятий
40. Современные тенденции в event-мероприятий
41. Особенности проекта как объекта управления. Особенности проект-менеджмента.
42. Методы генерации идей.
43. Целеполагание и его методы. Формулировка проблемы.
44. Разработка плана управления проектом.
45. Понятие риска и классификация рисков инновационного процесса.
46. Двух- и трех-параметрические модели риска.
47. Методы управления проектом, снижающие вероятность неудачи проекта.
48. Условия применения расчетных методов оценки риска.
49. Варианты решений по отношению к измеренному уровню риска при управлении проектами.

### **Критерии оценивания:**

50-100 баллов (зачет) – минимальным критерием является наличие твердых знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов с отдельными ошибками, уверенно исправленными после дополнительных вопросов; правильные в целом действия по применению знаний на практике

0-49 баллов (незачет) – ответы не связаны с вопросами, наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неумение применять знания на практике, неуверенность и неточность ответов на дополнительные и наводящие вопросы».

## **Опрос**

1. Что такое гостиничный девелопмент и какие его основные этапы? Объясните, какие ключевые стадии включает в себя процесс девелопмента гостиницы от идеи до реализации.
2. Какие методы анализа рынка вы знаете, и как они применяются в гостиничном бизнесе? Приведите примеры методов исследования потребительских предпочтений.
3. Как провести конкурентный анализ в гостиничном секторе? Опишите инструменты и подходы для оценки конкурентов на рынке.
4. Каковы основные финансовые показатели, используемые для оценки эффективности гостиничного проекта? Укажите, какие метрики могут использоваться при анализе финансирования.
5. В чем заключаются особенности проектирования и строительства гостиниц? Расскажите о специфических аспектах, которые нужно учесть при проектировании.
6. Какие факторы риска следует учитывать при гостиничном девелопменте? Обсудите основные риски, с которыми может столкнуться девелопер.
7. Что такое устойчивое развитие в контексте гостиничного бизнеса? Приведите примеры устойчивых практик в гостиничном девелопменте.
8. Какие источники финансирования могут быть использованы для реализации гостиничных проектов? Опишите различные варианты привлечения капитала.
9. Как составить эффективный бизнес-план для нового гостиничного проекта? Укажите, какие ключевые разделы должен включать бизнес-план.
10. Как влияет сезонность на гостиничный бизнес и его девелопмент? Объясните, как сезонные колебания могут сказаться на стратегии девелопмента.
11. Что такое лицензирование гостиницы и какие основные требования к этому процессу? Укажите шаги и документы, необходимые для получения лицензии.
12. Какую роль играет маркетинг в успешном гостиничном девелопменте? Объясните, как маркетинговая стратегия может влиять на успех гостиницы.
13. Какие современные тенденции в гостиничном девелопменте можно выделить? Назовите последние тренды в области дизайна и управления гостиницами.
14. Какова значимость юридических аспектов в гостиничном девелопменте? Обсудите, какие юридические аспекты важны для успешной реализации проекта.
15. Как гостиничные группы влияют на девелопмент новых отелей? Объясните, какую роль играют известные гостиничные бренды в процессе девелопмента.



*Критерии оценивания:* 25 - балльная шкала. Обучающийся должен ответить на 5 вопросов. Каждый ответ оценивается максимум в 3 балла.

- «5 - 4 балла» выставляется обучающемуся, если он перечисляет все существенные характеристики обозначенного в вопросе предмета и возможные варианты дальнейшего развития решения проблемы, если это возможно.

- «3-2 балла», если студент раскрыл только часть основных положений вопроса, продемонстрировал неточность в представлениях о предмете вопроса

- «1-0 баллов», если студент не продемонстрировал знаний основных понятий, представлений об изучаемом предмете.

## **Практические задания**

### **Практическое задание № 1**

1. Составить перечень российских гостиничных операторов, занимающихся гостиничным девелопментом. Примечание. Для решения практического задания следует выбрать регион РФ в котором планируется осуществлять проект гостиницы

### **Практическое задание № 2**

2. Проанализируйте рейтинги международных и российских гостиничных операторов по странам и регионам РФ. Примечание. Для решения практического задания следует выбрать регион РФ в котором планируется осуществлять проект гостиницы

### **Практическое задание № 3**

3. Проанализировать показатели деятельности в целом по РФ и в регионах (объем номерного фонда, доля в общем объеме КСР и др.). По результатам составить прогноз на ближайшие 5 лет. Для решения практического задания следует выбрать регион РФ в котором планируется осуществлять проект гостиницы

### **Практическое задание № 4**

4. Проанализировать нормативно-правовую документацию по подготовке ИРД проектирования и строительства гостиничных комплексов и составить схему подготовки ИРД с помощью инфографики по любому разделу (разделам): 1. Градостроительный Кодекс Российской Федерации от 29.12.2004 г. с изм. 2017 2. СВОД ПРАВИЛ СП 00.13330.2016 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ

### **Практическое задание № 5**

5. Проанализировать сайты администраций и департаментов по туризму федеральных округов и подготовить презентацию состояния гостиничного рынка региона по примерному плану: исследование привлекательности региона: наличие туристских (ресурсов исторические, природные, антропогенные, объекты делового туризма (MICE)), анализ туристских потоков: динамика (за 2-3года), регионы (откуда прибытие) и пр.; исследование гостиничного рынка: уровень комфортности - количество средств; размещений (1\*-5\*), особенности конкурентов («+» и «-») и пр.; исследование потребителей по различным критериям: по целям посещения, по географическому признаку и др.

### Практическое задание № 6

6. Подготовить варианты планировочных решений генплана участка по следующим требованиям. При проектировании гостиничной территории выделяют следующие зоны: основное здание гостиницы, включающее номера общественные (вестибюль, холлы, гостиные, коридоры, лестницы, предприятия питания и др.), административные, служебные, технические, складские, бытовые, подсобные помещения; – отдельно стоящие здания конгресс-центра, выставочных павильонов и др.; отдельно стоящие коттеджи, дачные домики для клиентов; сооружения для развлечения и занятий спортом на открытом воздухе (плавательный бассейн, спортивные и детские площадки и др.); садово-парковые и ландшафтные зоны; общественные и служебные подъездные пути; автостоянки и гаражи; хозяйственные зоны, очистные и другие сооружения. Для определения размеров здания гостиницы разработайте: размеры и план типовых номеров, планировочную структуру жилого этажа, размеры и планы общественных и вспомогательных помещений, коридора, лифта и лестниц (согласно нормативным требованиям СП 00.13330.2016). При разработке используют нормы СП 00.13330.2016 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ. ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ и систему классификации объектов туристской индустрии

*Критерии оценивания:* 60 – балльная шкала. Каждый ответ оценивается максимум в 10 баллов.

- «10 баллов» выставляется обучающемуся, если он перечисляет все существенные характеристики обозначенного в вопросе предмета и возможные варианты дальнейшего развития решения проблемы, если это возможно;
- «6-9 баллов», если студент раскрыл только часть основных положений вопроса, продемонстрировал неточность в представлениях о предмете вопроса;
- «3-5 балла», если студент обозначил общую траекторию ответа, но не смог

конкретизировать основные компоненты;  
- «0-2 балла», если студент не продемонстрировал знаний основных понятий, представлений об изучаемом предмете.

### **Темы рефератов с презентацией**

1. Анализ эволюции гостиничного бизнеса и девелопмента.
2. Текущие тренды в гостиничном девелопменте
3. Анализ рынка гостиничных услуг: методы и инструменты
4. Изучение различных методов исследования и оценки рынка.
5. Финансовая модель гостиничного проекта
6. Основные финансовые показатели и бюджетирование гостиничного девелопмента.
7. Устойчивый гостиничный девелопмент: лучшие практики
8. Примеры устойчивого развития в гостиничной отрасли и их влияние на окружающую среду.
9. Девелопмент гостиниц в условиях мегаполисов
10. Особенности проектирования и управления гостиницами в крупных городах.
11. Влияние сезонности на гостиничный девелопмент
12. Как сезонные колебания в спросе влияют на проекты и бизнес-стратегии.
13. Стратегии маркетинга для гостиничного девелопмента
14. Эффективные подходы к продвижению гостиничных услуг и привлечение клиентов.
15. Юридические аспекты гостиничного девелопмента
16. Основные законы и нормативные акты, касающиеся гостиничного бизнеса.
17. Роль технологий в гостиничном девелопменте
18. Примеры успешных реализаций экологически чистых проектов в гостиничном бизнесе.
19. Девелопмент Boutique Hotels
20. Особенности проектирования и управления бутиковыми гостиницами.
21. Кросс-культурные аспекты в гостиничном девелопменте
22. Как культурные различия влияют на проектирование и управление гостиничными объектами.
23. Психология потребителя в гостиничном бизнесе
24. Изучение потребительских предпочтений и поведения в гостиничном секторе.
25. Гостиничный девелопмент и его влияние на местную экономику
26. Как новые гостиницы способствуют развитию и пополнению бюджета региона.
27. Инновации в гостиничном девелопменте
28. Изучение новых идей и подходов, меняющих традиционные модели гостиничного бизнеса.

29. Роль социальных медиа в продвижении гостиничных услуг
30. Как современные инструменты маркетинга влияют на образы гостиниц и брендинг.
31. Проблемы и перспективы гостиничного девелопмента в России
32. Анализ текущих вызовов и возможностей в отечественном гостиничном бизнесе.

*Критерии оценивания:* 20 – балльная шкала. Каждый реферат оценивается максимум в 10 баллов.

- «8 – 10 баллов» выставляется обучающемуся, если он выполнил все требования, содержащиеся в методических указаниях;
- «5 – 7 баллов» если реферат не содержит собственные взгляды обучающегося на проблему и его доклад не содержит презентации;
- «2 – 4 балла» если реферат не содержит собственные взгляды обучающегося на проблему, его доклад не содержит презентации, приводится только одна точка зрения на проблему;
- «0 – 1 балл» если реферат не содержит собственные взгляды обучающегося на проблему, его доклад не содержит презентации, приводится только одна точка зрения на проблему, суть проблемы раскрыта не полностью.

### **3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Процедуры оценивания включают в себя текущий контроль и промежуточную аттестацию.

**Текущий контроль** успеваемости проводится с использованием оценочных средств, представленных в п. 2 данного приложения. Результаты текущего контроля доводятся до сведения студентов до промежуточной аттестации.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме зачета и экзамена. Экзамен и зачёт проводятся по расписанию промежуточной аттестации в письменном виде. Количество вопросов в экзаменационном и зачётном заданиях – 2. Проверка ответов и объявление результатов производится в день экзамена и зачёта. Результаты аттестации заносятся в экзаменационную ведомость и зачетную книжку студента. Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

## Приложение 2

# МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебным планом предусмотрены следующие виды занятий:

- лабораторные занятия.

В ходе лабораторных занятий рассматриваются основы гостиничного девелопмента, функциональное зонирование территории застройки и здания ГК, проектирование технических стандартов материально-технического оснащения ГК/гостиничной сети, углубляются и закрепляются знания студентов по ряду рассмотренных вопросов, развиваются навыки разработки и реализации проектов, направленных на развитие туристского района в целом и туристской организации в частности, навыки оценки экономической эффективности проектируемого объекта/турпродукта

При подготовке к лабораторным занятиям каждый студент должен:

– изучить рекомендованную учебную литературу;

– изучить конспекты лекций;

– подготовить ответы на все вопросы по изучаемой теме;

– письменно решить домашнее задание, рекомендованные преподавателем при изучении каждой темы.

По согласованию с преподавателем студент может подготовить реферат, доклад или сообщение по теме занятия. В процессе подготовки к практическим занятиям студенты могут воспользоваться консультациями преподавателя.

Вопросы, не рассмотренные на лекциях и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Контроль самостоятельной работы студентов над учебной программой курса осуществляется в ходе занятий методом устного опроса или посредством тестирования. В ходе самостоятельной работы каждый студент обязан прочитать основную и по возможности дополнительную литературу по изучаемой теме, дополнить конспекты лекций недостающим материалом, выписками из рекомендованных первоисточников. Выделить непонятные термины, найти их значение в энциклопедических словарях.

Студент должен готовиться к предстоящему лабораторному занятию по всем, обозначенным в рабочей программе дисциплины вопросам.

Для подготовки к занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации студенты могут воспользоваться электронно-библиотечными системами. Также обучающиеся могут взять на дом необходимую литературу на абонементе университетской библиотеки или воспользоваться читальными залами.