

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Макаренко Елена Николаевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 25.12.2024 12:34:08

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 курсам**

Курс	4		Итого	
	УП	РП		
Лабораторные	6	6	6	6
Итого ауд.	6	6	6	6
Контактная работа	6	6	6	6
Сам. работа	98	98	98	98
Часы на контроль	4	4	4	4
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

**ПК-1: Способен проектировать объекты туристской деятельности**

**ПК-3: Способен к продвижению туристского продукта с использованием современных технологий**

**ПК-5: способен осуществлять управление, контроль и оценку эффективности деятельности предприятия индустрии туризма**

### В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**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 (соотнесено с индикатором ПК 1.1)

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; методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов гостиничного комплекса, предприятия питания и иных предприятий индустрии гостеприимства; методику оценки соответствия гостиничных комплексов и предприятий питания принятой системе классификации; теоретическими знаниями и практическими приемами управления предприятиями и проектами в сфере сервиса (соотнесено с индикатором ПК 5.1)

**Уметь:**

выявлять особенности туристского региона и с учетом этого разрабатывать и реализовывать бизнес-планы создания нового продукта/предприятия туристской индустрии, рассчитывать основные показатели экономической эффективности проекта в сфере туризма, формировать идею туристского проекта; разрабатывать и 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 (соотнесено с индикатором ПК 1.2)

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 (соотнесено с индикатором ПК 5.2)

**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 (соотнесено с индикатором ПК 1.3)

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 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 (соотнесено с индикатором ПК 5.3)

## 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Раздел 1. Современные тенденции в гостиничном девелопменте</b>					
<b>№</b>	<b>Наименование темы / Вид занятия</b>	<b>Семестр / Курс</b>	<b>Часов</b>	<b>Компетенции</b>	<b>Литература</b>
1.1	1.1. Основы гостиничного девелопмента. Инвестиционная деятельность в гостиничной отрасли. Специфика сетевых форм организации гостиничного бизнеса. Стратегии развития международных и российских гостиничных сетей Исходно-разрешительная документация по проекту гостиницы (ИРД). Нормативно - техническая документация проектирования и строительства и эксплуатации гостиниц / Лаб /	4	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5	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. Характеристика основных этапов гостиничного девелопмента / Ср /	4	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5	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. Разработка концепции гостиничного комплекса. Определение конкурентного преимущества / Ср /	4	12	ПК-1, ПК-3, ПК-5	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>					
<b>№</b>	<b>Наименование темы / Вид занятия</b>	<b>Семестр / Курс</b>	<b>Часов</b>	<b>Компетенции</b>	<b>Литература</b>
2.1	2.1. Функциональное зонирование территории застройки и здания ГК. Требования к проектированию жилой и общественной части гостиницы / Лаб /	4	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5	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 / Ср /	4	12	ПК-1, ПК-3, ПК-5	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 / Ср /	4	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5	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 /	4	2	ПК-1, ПК-3, ПК-5	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 Три стадии запуска отеля: «pre-opening», «softopening» и «grand-opening» / Ср /	4	14	ПК-1, ПК-3, ПК-5	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 / Ср /	4	8	ПК-1, ПК-3, ПК-5	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 предложений 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 /	4	48	ПК-1, ПК-3, ПК-5	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 /	4	4	ПК-1, ПК-3, ПК-5	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
---------	----------	-------------------	----------

	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
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

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
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
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

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
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
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



	Авторы,	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
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
<b>5.2. Дополнительная литература</b>				
	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	Карагаева, 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
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., Капранова 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

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
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
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

ИСС КонсультантПлюс  
ИСС Гарант  
Портал открытых данных РФ <https://data.gov.ru/>  
Федеральный образовательный портал «Экономика Социология Менеджмент» <http://ecsocman.hse.ru>  
База статистических данных Росстата <http://www.gks.ru/>  
Федеральное агентство по туризму <https://tourism.gov.ru/>

### 5.4. Перечень программного обеспечения

Операционная система РЕД ОС  
Libre Office

### 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.