

*Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Российский университет дружбы народов»*

Институт гостиничного бизнеса и туризма

Рекомендовано МССН

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Наименование дисциплины Проектирование и стартап предприятий сферы
гостеприимства**

Рекомендуется для направления подготовки

43.03.03 «Гостиничное дело»

(указываются код и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность программы (профиль) Международный ресторанный бизнес
(наименование образовательной программы в соответствии с направленностью (профилем))

Москва
2021

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель дисциплины - получение необходимых теоретических и практических знаний по организации проектирования гостиничной деятельности, составу проектно-технической и сметной документации, индивидуальному проектированию средств размещения.

Основные задачи, решаемые в ходе преподавания дисциплины:

- овладение теоретическими знаниями в области методологии и методики проектирования гостиничной деятельности;
- ознакомление с порядком и организацией проектирования предприятий гостеприимства;
- получение общих сведений по использованию в процессе проектирования строительных норм и правил (СНиП);
- ознакомление с принципами размещения и требованиями к зданиям гостиниц (отелей).

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства» относится к вариативной компоненте базовой части дисциплин Блока 1 учебного плана.

В таблице № 1 приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП ВО.

Таблица № 1

Предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций

№ п/п	Шифр и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины (группы дисциплин)
Общепрофессиональные компетенции			
1	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности ОПК-5	<ul style="list-style-type: none">• Прикладная математика, математические методы и модели в профессиональной сфере• Экономика организаций профессиональной сферы	<ul style="list-style-type: none">• Предпринимательство в профессиональной сфере• Технологии продвижения и продаж в международной сфере гостеприимства• Преддипломная практика• Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
Профессиональные компетенции			
2	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб,	<ul style="list-style-type: none">• Менеджмент организаций профессиональной сферы	<ul style="list-style-type: none">• Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства

	отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания ПКО-1	<ul style="list-style-type: none"> • Организация гостиничного дела • Профессиональная этика и этикет • Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах • Ивент-менеджмент в индустрии гостеприимства • Бизнес-планирование в профессиональной сфере 	<ul style="list-style-type: none"> • Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах • Управление персоналом в профессиональной сфере • Кросс-культурный менеджмент • Финансовый менеджмент и страхование в сфере гостеприимства • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
3	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности ПКО-4	<ul style="list-style-type: none"> • Организация гостиничного дела • Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах • Бизнес-планирование в профессиональной сфере 	<ul style="list-style-type: none"> • Предпринимательство в профессиональной сфере • Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства • Событийный туризм и ивент-менеджмент • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
4	Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений ПКР-1	<ul style="list-style-type: none"> • Прикладная математика, математические методы и модели в профессиональной сфере • Экономика организаций профессиональной сферы • Технологии гостиничной деятельности • Бизнес-планирование в профессиональной сфере 	<ul style="list-style-type: none"> • Предпринимательство в профессиональной сфере • Организация работы служб гостиничного комплекса • Экономический анализ деятельности предприятия в сфере туризма и гостеприимства • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

– способность принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности ОПК-5;

– способность осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания ПКО-1;

– способность проектировать объекты профессиональной деятельности ПКО-4;

– способность рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений ПКР-1.

В результате изучения дисциплины учащийся должен:

ЗНАТЬ:

– методы проектирования;

– основные этапы процесса проектирования;

– основные стадии работ по проектированию;

– нормативные основы проектирования зданий гостиниц и гостиничных комплексов;

– особенности маркетинговых исследований при проектировании гостиниц;

– требования к проектированию прилегающих территорий и внешнего вида гостиниц;

– принципы и требования к проектированию помещений вестибюльной группы гостиницы, первого этажа, лестниц и лифтов, жилых номеров, административной зоны гостиницы;

– требования к проектированию инженерных систем гостиниц.

УМЕТЬ:

– самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;

– применять инновационные технологии в гостиничной деятельности и новые формы обслуживания потребителей при проектировании гостиничной деятельности.

ВЛАДЕТЬ:

– готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования;

– готовностью к организации и выполнению стартапов в гостиничной деятельности.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр	
		Очная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
		4	6
Аудиторные занятия (всего)	36/34	36	34
В том числе:	-	-	-
Лекции (Л)	18/17	18	17
Практические занятия (ПЗ)	18/17	18	17
В том числе в интерактивной форме	6	6	6
Самостоятельная работа (всего)	45/38	45	38
Контроль (экзамен)	27/36	27	36
Общая трудоемкость	час	108	108
	зач. ед.	3	3
Курсовая работа	час	36	36
	зач. ед.	1	1

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)
1	Теоретические основы и принципы проектирования и стартап гостиничной деятельности.	Общие сведения о дисциплине. Понятие и содержание гостиничного проектирования, особенностей территориальной организации и технологиях, применяемых в проектировании предприятий гостиничного и санаторно-курортного дела, туризма. Анализ российского и зарубежного опыта проектирования гостиничной деятельности. Современные тенденции проектирования гостиничных систем и их деятельности. Гостиничный девелопмент. Разработка проектных решений в стратегии гостиничного предприятия. Основные требования, предъявляемые к программам и проектам гостиничных и туристско-рекреационных систем. Этапы и содержание регионального проектирования гостиничных систем и туристских зон: формирования стратегии маркетинга и программы действий,

		<p>управление региональными проектами гостиничных и туристско-рекреационных систем.</p> <p>Бизнес-планирование как основа управления коммерческим проектом и деятельностью гостиничного предприятия. Оценка деловой среды гостиничного предприятия; анализ факторов внешней среды: туристского потенциала; конъюнктуры рынка; управление проектом, его реализация.</p>
2	<p>Проектирование и обеспечение эффективной гостиничной деятельности.</p>	<p>Цели и задачи проектирования гостиничного продукта. Уровни и содержание гостиничного продукта. Современные подходы к концепции создания гостиничного продукта. Формирование показателей деятельности гостиничного предприятия для оценки целесообразности создания нового предприятия. Гостиничное предприятие как комплексный гостиничный продукт. Проектирование инновационного продукта (услуги). Разработка ассортиментной концепции формирования гостиничного продукта и его продвижения на рынке. Формирование и управление продуктовой номенклатурой в гостиничной деятельности. Роль и место гостиничных цепей в организации и продвижении гостиничного продукта. Мировые гостиничные бренды как высшие формы гостиничного продукта. Выбор организационно-правовой формы гостиничного предприятия как условие успешного бизнеса. Основные принципы и направления проектирования организационной структуры гостиничных систем: уровни управления гостиничной цепи гостиничного предприятия, соподчиненность отделов и служб управления, разделение функций; определение задач и обязанностей; формирование системы функциональных процессов в гостиничном предприятии. Проектирование конкурентоспособности гостиничного предприятия. Запуск (Start Up+Grand-opening) гостиничного объекта. Генеральные схемы развития и размещения гостиничных предприятий страны. Документы регионального проектирования. Нормативные документы при проектировании и строительстве гостиничных объектов, связанных с формированием и реализацией гостиничного продукта. Задание на проектирование: основные разделы и содержание. Порядок разработки задания на проектирование. Технико-экономическое обоснование (ТЭО), предпроектные задания и проекты строительства гостиничного объекта. Федерально-целевые программы развития туризма, санаторно-курортных регионов. Туристские кластеры как инновационный подход в региональном проектировании гостиничных комплексов в России. Компьютерное моделирование в проектировании гостиничных комплексов. Современные принципы проектирования интеллектуального содержания</p>

	гостиничных систем. Внедрение системы автоматизированного управления гостиничным предприятием. Проект «умного» отеля. Инвестиционное проектирование.
--	--

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№№ разделов дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин	
		1	2
1.	Предпринимательство в профессиональной сфере	+	+
2.	Технологии продвижения и продаж в международной сфере гостеприимства		+
3.	Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства	+	+
4.	Организация обеспечения безопасности в гостиничных комплексах	+	+
5.	Управление персоналом в профессиональной сфере	+	+
6.	Кросс-культурный менеджмент	+	+
7.	Событийный туризм и ивент-менеджмент	+	+
8.	Организация работы служб гостиничного комплекса	+	+
9.	Экономический анализ деятельности предприятия в сфере туризма и гостеприимства		+
10.	Преддипломная практика	+	+
11.	Подготовка и защита выпускной квалификационной работы	+	+

5.3. Разделы дисциплин и виды занятий

Для очной формы обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Л	ПЗ	СРС	Всего
4 семестр 7 модуль					
	Раздел 1. Теоретические основы и принципы проектирования гостиничной деятельности				
1	Тема 1. Теоретические основы проектирования и стартап гостиничной деятельности	2	2	9	13
2	Тема 2. Функционально-организационные основы проектирования гостиничной деятельности	4	4	6	14

	Раздел 2. Проектирование и обеспечение эффективной гостиничной деятельности.				
3	Тема 3. Гостиничный продукт как объект проектирования	2	2	9	13
4	Тема 4. Проектирование организационной системы и деятельности гостиницы	4	4	6	14
5	Тема 5. Документационное сопровождение проектной деятельности. Структура и содержание проектной документации гостиничных комплексов	4	4	6	14
6	Тема 6. Инновационные тенденции в региональном проектировании гостиничных систем	2	2	9	13
	Контроль (экзамен)				27
	Всего	18	18	45	108

Для очно-заочной формы обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Л	ПЗ	СРС	Всего
	Раздел 1. Теоретические основы и принципы проектирования гостиничной деятельности				
1	Тема 1. Теоретические основы проектирования и стартап гостиничной деятельности	2	2	7	11
2	Тема 2. Функционально-организационные основы проектирования гостиничной деятельности	3	3	6	12
	Раздел 2. Проектирование и обеспечение эффективной гостиничной деятельности.				
3	Тема 3. Гостиничный продукт как объект проектирования	2	2	7	11
4	Тема 4. Проектирование организационной системы и деятельности гостиницы	4	4	6	14
5	Тема 5. Документационное сопровождение проектной деятельности. Структура и содержание проектной документации гостиничных комплексов	4	4	6	14
6	Тема 6. Инновационные тенденции в региональном проектировании гостиничных систем	2	2	6	10
	Контроль (экзамен)				36
	Всего	17	17	38	108

6. Лабораторный практикум

Лабораторный практикум не предусмотрен.

7. Практические занятия (семинары)

Очная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час)

1	1	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности.	2
2	1	Функционально-организационные основы проектирования гостиничной деятельности. Разработка проектных решений в стратегии гостиничного предприятия.	4
3	2	Проектирование гостиничного продукта. Разработка ассортиментной концепции формирования гостиничного продукта и его продвижения на рынке.	2
4	2	Проект современного гостиничного предприятия, концепции, основные принципы проектирования, планировочная организация. *	4
5	2	Нормативно-техническая документация проектирования и строительства туристских и гостиничных комплексов.	4
6	2	Инновационные тенденции в проектировании гостиничных систем. *	2

*занятия проходят в интерактивной форме

Очно-заочная форма обучения

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо-емкость (час)
1	1	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности.	2
2	1	Функционально-организационные основы проектирования гостиничной деятельности. Разработка проектных решений в стратегии гостиничного предприятия.	3
3	2	Проектирование гостиничного продукта. Разработка ассортиментной концепции формирования гостиничного продукта и его продвижения на рынке.	2
4	2	Проект современного гостиничного предприятия, концепции, основные принципы проектирования, планировочная организация. *	4
5	2	Нормативно-техническая документация проектирования и строительства туристских и гостиничных комплексов.	4
6	2	Инновационные тенденции в проектировании гостиничных систем. *	2

*занятия проходят в интерактивной форме

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Аудитория, оборудованная персональными компьютерами, мультимедийным проектором и проекционным экраном, учебно-тренинговый центр по туризму и гостиничному делу, учебно-тренинговая лаборатория «Банкетный зал».

9. Информационное обеспечение дисциплины

а) Windows, Microsoft Office, Интернет

б) Консультант, Гарант,

в) Виртуальная библиотека ЮНВТО (UNWTO Elibrary), www.e-unwto.org

Материалы ЮНВТО (исследования, передовой опыт, материалы конференций в сфере международного туризма) на английском и русском языках (2015-2020 гг.)

- <https://www.e-unwto.org/>

- <http://publications.unwto.org/ru>

г) <http://esystem.pfur.ru/> Телекоммуникационная учебно-информационная система РУДН

д) <http://lib.rudn.ru/> Электронная библиотечная система РУДН

е) ресурсы сети Интернет:

- <http://www.new-hotel.ru/> Гостиничный бизнес России

- <http://www.all-hotels.ru/> Все отели России. Система бронирования через Интернет

- <http://www.hotelnews.ru/> Web-ресурс «HotelNews.ru»

- <http://www.catalog.horeca.ru/> Каталог заведений и операторов рынка HoReCa

10. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

Основная литература

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности: учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 413 с. — (Высшее образование). <https://biblio-online.ru/book/proektirovanie-gostinichnoy-deyatelnosti-456974>

2. Проектирование гостиничной деятельности [Текст]: Учебное пособие / Пол. Ред. Л.А. Ульяновченко. – М.: КноРус, 2016. – 224 с. – (Бакалавриат). ISBN 978-5-406-04935-8

3. Руденко, Л.Г. Планирование и проектирование организаций: учебник / Л.Г. Руденко. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 240 с.: ил. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02497-9; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453340>

Дополнительная литература

4. Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум / А.Т. Васюкова. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 144 с.: ил. - ISBN 978-5-394-00699-9; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453513>

5. Медлик, С. Гостиничный бизнес: учебник / С. Медлик, Х. Инграм; пер. А.В. Павлов. - Москва: Юнити-Дана, 2015. - 240 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 5-238-00792-2; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731>

6. Организация гостиничного бизнеса: учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. - 167 с.: табл., граф., схем. - Библиогр. в кн.; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785>

7. Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда: учебное пособие / Ю.М. Елфимова, А.Г. Иволга, К.Ю. Михайлова, Т.А. Радишаускас; ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ», Кафедра туризма и сервиса. - Ставрополь: СЕКВОЙЯ, 2016. - 74 с.: ил. - Библиогр. в кн.; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485027>

8. Сухов, Р.И. Гостиничное хозяйство международных туристских дестинаций: учебник / Р.И. Сухов; Министерство образования и науки РФ, Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону: Издательство Южного федерального университета, 2016. - 196 с.: схем., табл. - Библиогр.: с. 162. - ISBN 978-5-9275-2191-3; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493320>

9. Ушаков, Р.Н. Инновационные технологии формирования и развития ресурсного потенциала гостиничного предприятия: монография / Р.Н. Ушаков. - Москва; Берлин: Директ-Медиа, 2015. - 230 с.: ил., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-4027-2; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=275144>

10. Чаплина, А.Н. Стратегическое развитие предприятий гостиничных услуг на основе репутационного потенциала: монография / А.Н. Чаплина, Е.А. Герасимова, А.П. Шатрова; Министерство образования и науки Российской Федерации, Сибирский Федеральный университет. - Красноярск: СФУ, 2016. - 159 с.: ил. - Библиогр.: с. 97 - 107. - ISBN 978-5-7638-3480-2; [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497030>

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).

1. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по освоению дисциплины (Приложение 1).

2. Обеспечение доступности освоения программы обучающимися с ограниченными

возможностями здоровья (Приложение 2).

12. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

В данной рабочей программе фонд оценочных средств приводится в сокращении. Полный текст фонда оценочных средств содержится в Приложении 3.

Целью создания фонда оценочных средств (ФОС) является оценка персональных достижений обучающихся на соответствие их знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности поэтапным требованиям образовательной программы.

Задачи ФОС:

– контроль и управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ОС ВО РУДН и ФГОС;

– оценка достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины с выделением положительных (или отрицательных) результатов;

– обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс.

Планируемые уровни оценки компетенции:

– ***пороговый*** уровень (как обязательный для всех обучающихся по завершении освоения образовательной программы), предполагает 51-68 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «удовлетворительно»;

– ***продвинутый*** уровень (превышение минимальных характеристик сформированности компетенции для выпускника), предполагает 69-85 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «хорошо»;

– ***высокий*** уровень (максимально возможная выраженность компетенции, ориентир для самосовершенствования), предполагает 86-100 баллов, что соответствует качественной оценке индивидуальных образовательных достижений «отлично».

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся, входящий в состав рабочей программы дисциплины, включает в себя:

1. перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

2. описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

3. методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;

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

Материалы для оценки уровня освоения учебного материала дисциплины (оценочные материалы), включающие в себя перечень компетенций с указанием этапов их формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания, 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, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, разработаны в полном объеме и доступны для обучающихся на странице дисциплины в ТУИС РУДН.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН.

Разработчики:

Профессор

должность, название кафедры



О.В. Пасько

инициалы, фамилия

Руководитель программы

Зам. директора, к.пед.н.

должность, название кафедры



Л. В. Куклина

инициалы, фамилия