

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.06.2022 14:36:01
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989da41ba

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

Институт гостиничного бизнеса и туризма

(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства

(наименование дисциплины/модуля)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

43.03.03 «Гостиничное дело»

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

Международный ресторанный бизнес

(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

2022 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства» является получение необходимых теоретических и практических знаний по организации проектирования гостиничной деятельности, составу проектно-технической и сметной документации, индивидуальному проектированию средств размещения.

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в международной сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в международной сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения
ПКО-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПКО-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации международной сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение ПКО-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации международной сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале; ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации международной сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-4	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	ПКО-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности ПКО-4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности

Шифр	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции (в рамках данной дисциплины)
ПКР-1	Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	<p>ПКР-1.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p> <p>ПКР-1.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПКР-1.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p> <p>ПКР-1.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций международной сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p>

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства» относится к вариативной компоненте обязательной части дисциплин блока Б1 ОП ВО.

В рамках ОП ВО обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> • Прикладная математика, математические методы и модели в профессиональной сфере • Экономика организаций профессиональной сферы • Организация гостиничного дела 	<ul style="list-style-type: none"> • Предпринимательство в профессиональной сфере • Формирование ассортимента и ценообразование в ресторанном бизнесе • Экономический анализ деятельности предприятия в сфере туризма и гостеприимства • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ПКО-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент организаций профессиональной сферы • Организация гостиничного дела • Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства • Профессиональная этика и этикет 	<ul style="list-style-type: none"> • Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах • Технологии кейтеринга, деловых и событийных мероприятий • Управление персоналом в профессиональной сфере • Кросс-культурный менеджмент • Событийный туризм и ивент-менеджмент • Организация обслуживания в санаторно-курортном комплексе • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
ПКО-4	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> • Организация гостиничного дела • Комплексное оснащение предприятий сферы гостеприимства 	<ul style="list-style-type: none"> • Предпринимательство в профессиональной сфере • Технология и организация услуг питания в гостиничных комплексах • Событийный туризм и ивент-менеджмент • Преддипломная практика • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы
ПКР-1	Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	<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 • Экономический анализ деятельности предприятия в сфере туризма и гостеприимства • Подготовка и защита выпускной квалификационной работы

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства» составляет 4 зачетные единицы.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНОЙ** формы обучения

Вид учебной работы		ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
			4
Контактная работа, ак.ч.		51	51
в том числе:			
Лекции (ЛК)		17	17
Лабораторные работы (ЛР)		-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)		34	34
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.		57	57
Контроль (экзамен), ак.ч.		36	36
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	144	144
	зач.ед.	4	4
Курсовая работа	зач.ед.	1	1

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения ОП ВО для **ОЧНО-ЗАОЧНОЙ** формы обучения*

Вид учебной работы		ВСЕГО, ак.ч.	Семестр
			6
Контактная работа, ак.ч.		34	34
в том числе:			
Лекции (ЛК)		17	17
Лабораторные работы (ЛР)		-	-
Практические/семинарские занятия (СЗ)		17	17
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.		74	74
Контроль (экзамен), ак.ч.		36	36
Общая трудоемкость дисциплины	ак.ч.	144	144
	зач.ед.	4	4
Курсовая работа	зач.ед.	1	1

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
Раздел 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.	ЛК, ПЗ

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
	<p>Основные требования, предъявляемые к программам и проектам гостиничных и туристско-рекреационных систем.</p> <p>Этапы и содержание регионального проектирования гостиничных систем и туристских зон: формирования стратегии маркетинга и программы действий, 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>	
<p>Раздел 2. 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</p>	<p>ЛК, ПЗ</p>

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (темы)	Вид учебной работы*
	<p>и реализацией гостиничного продукта. Задание на проектирование: основные разделы и содержание. Порядок разработки задания на проектирование. Техничко-экономическое обоснование (ТЭО), предпроектные задания и проекты строительства гостиничного объекта.</p> <p>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 гостиничных систем. Внедрение системы автоматизированного управления гостиничным предприятием. Проект «умного» отеля. Инвестиционное проектирование.</p>	

* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; ПЗ – практические занятия.

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)
Семинарская	Аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и техническими средствами мультимедиа презентаций.	Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows), MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)
Для самостоятельной работы обучающихся	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	Гарант Консультант Плюс Windows 7 KMS Corp (OS, Windows),

Тип аудитории	Оснащение аудитории	Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)
		MSOffice Professional Plus (офисные приложения, MSOffice)

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ 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://biblionline.ru/book/proektirovanie-gostinichnoy-deyatelnosti-456974>
2. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела: учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495422>

Дополнительная литература:

3. 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>
4. Менеджмент в гостинично-туристическом бизнесе : учебное пособие : [16+] / И. В. Мишурова, Е. Н. Бандурина, О. В. Гудикова [и др.] ; под ред. И. В. Мишуровой ; Ростовский государственный экономический университет (РИНХ). – Ростов-на-Дону : Издательско-полиграфический комплекс РГЭУ (РИНХ), 2017. – 332 с. : табл., граф., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=567420>
5. 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>
6. 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>

7. Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством: вводный курс : учебник / Джон Р. Уокер ; пер. с англ. В. Н. Егоровой. – Москва : Юнити, 2017. – 879 с. : ил., табл. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=615886>

8. 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>

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров:

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН

<http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web>

- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://www.biblioclub.ru>

- ЭБС Юрайт <http://www.biblio-online.ru>

- ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru

- ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>

- ЭБС «Троицкий мост»

- <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.

2. Базы данных и поисковые системы:

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации

<http://docs.cntd.ru/>

- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>

- поисковая система Google <https://www.google.ru/>

- реферативная база данных SCOPUS

<http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля:*

1. Курс лекций по дисциплине «Проектирование и стартап предприятий сферы гостеприимства».

2. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по освоению дисциплины.

3. Методические рекомендации по обеспечению доступности освоения программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

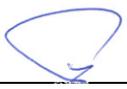
* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС!**

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы и балльно-рейтинговая система* оценивания уровня сформированности компетенций (части компетенций) по итогам освоения дисциплины «Бизнес-планирование в профессиональной сфере» представлены в Приложении к настоящей Рабочей программе дисциплины.

* - ОМ и БРС формируются на основании требований соответствующего локального нормативного акта РУДН (положения/порядка).

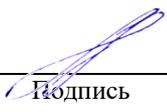
РАЗРАБОТЧИКИ:

Ст. преподаватель		А.А. Родионов
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Зам. директора по УМР		Л.В. Куклина
_____ Наименование БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Профессор кафедры туризма и гостиничного дела		О.В. Пасько
_____ Должность, БУП	_____ Подпись	_____ Фамилия И.О.