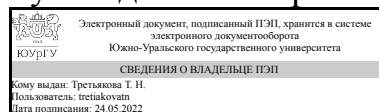


УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель направления



Т. Н. Третьякова

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины ФД.02 Проектирование услуг в индустрии гостеприимства  
для направления 43.04.03 Гостиничное дело

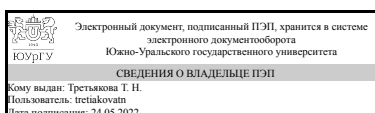
уровень Магистратура

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

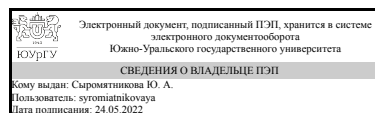
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 15.06.2017 № 558

Зав.кафедрой разработчика,  
д.пед.н., проф.



Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,  
к.пед.н., доцент



Ю. А. Сыромятникова

## 1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Проектирование услуг в индустрии гостеприимства» является формирование системы знаний и представлений о теоретических основах, нормативно-правовой базе проектирования гостиничной деятельности и практических навыков по их использованию. Задачи изучения дисциплины: - овладение обучающимися нормативно-правовыми основами проектирования гостиничной деятельности; - понимание закономерностей этапов проектирования гостиничных зданий; - освоение особенностей проектирования гостиничной деятельности; - освоение методов проектирования и управления проектами.

## Краткое содержание дисциплины

Курс Проектирование услуг в индустрии гостеприимства рассматривает вопросы, связанные с изучением теоретических основ проектирования гостиничной деятельности, управления проектами в гостиничной индустрии, организационно-методических основ проектирования гостиничных предприятий, а также современных тенденций функционирования гостиничных комплексов в РФ и за рубежом

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

| Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)  | Планируемые результаты обучения по дисциплине   |
|--|---|
| УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла   | Знает: основные принципы проектирования гостиничных услуг; принципы классификации услуг и их характеристику; правовые и нормативные документы регламентирующие гостиничную деятельность<br>Умеет: применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания<br>Имеет практический опыт: обеспечивать эффективные межличностные взаимоотношения с потребителями с учетом социальнокультурных и психологических особенностей                        |
| ПК-6 Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций | Знает: основы производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения; особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы<br>Умеет: выбирать и применять эффективные методы и технологии гостиничной деятельности; применять стандарты обслуживания в гостиничной деятельности<br>Имеет практический опыт: работать в «контактной зоне»; организации работы в функциональных службах гостиниц и иных средствах размещения |

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

|                                    |                                 |
|------------------------------------|---------------------------------|
| Перечень предшествующих дисциплин, | Перечень последующих дисциплин, |
|------------------------------------|---------------------------------|

| видов работ учебного плана | видов работ  |
|----------------------------|--|
| Нет                        | 1.Ф.07 Исследование, оценка и прогнозирование экономической устойчивости гостиничного предприятия,<br>1.Ф.03 Проектирование стандартов гостиничной деятельности,<br>Производственная практика, научно-исследовательская работа (4 семестр),<br>Производственная практика, преддипломная практика (5 семестр) |

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Нет

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 18,25 ч. контактной работы

| Вид учебной работы   | Всего часов | Распределение по семестрам в часах |  |
|--|-------------|------------------------------------|--|
|  |             | Номер семестра                     |  |
|  |             | 3                                  |  |
| Общая трудоёмкость дисциплины  | 108         | 108                                |  |
| <i>Аудиторные занятия:</i>   | 12          | 12                                 |  |
| Лекции (Л)   | 4           | 4                                  |  |
| Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ) | 8           | 8                                  |  |
| Лабораторные работы (ЛР)   | 0           | 0                                  |  |
| <i>Самостоятельная работа (СРС)</i>  | 89,75       | 89,75                              |  |
| с применением дистанционных образовательных технологий                     | 0           |                                    |  |
| Подготовка к практическим занятиям   | 16          | 16                                 |  |
| Выполнение заданий в Электронном ЮУрГУ                                     | 63,75       | 63,75                              |  |
| Подготовка к зачету  | 10          | 10                                 |  |
| Консультации и промежуточная аттестация                                    | 6,25        | 6,25                               |  |
| Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)                                   | -           | зачет                              |  |

#### 5. Содержание дисциплины

| № раздела | Наименование разделов дисциплины                             | Объем аудиторных занятий по видам в часах |   |    |    |
|-----------|--|---|---|----|----|
|           |  | Всего                                     | Л | ПЗ | ЛР |
| 1         | Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности | 3   | 1 | 2  | 0  |
| 2         | Управление проектами в гостиничной индустрии                 | 3   | 1 | 2  | 0  |
| 3         | Организационно-методические основы проектирования            | 3   | 1 | 2  | 0  |

|   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|
|   | гостиничных предприятий                                   |   |   |   |   |
| 4 | Функционирование гостиничного комплекса в РФ и за рубежом | 3 | 1 | 2 | 0 |

### 5.1. Лекции

| № лекции | № раздела | Наименование или краткое содержание лекционного занятия   | Кол-во часов |
|----------|-----------|---|--------------|
| 1        | 1         | Организация проектной деятельности. Состав и содержание проекта                                       | 1            |
| 2        | 2         | Особенности управления проектами разного типа   | 1            |
| 3        | 3         | Проектирование гостиничной деятельности по обслуживанию гостей с ограниченными возможностями здоровья | 1            |
| 4        | 4         | Сущность, цели и методы оценки ассортиментной политики при проектировании гостиничной деятельности    | 1            |

### 5.2. Практические занятия, семинары

| № занятия | № раздела | Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара                | Кол-во часов |
|-----------|-----------|--|--------------|
| 1         | 1         | Нормативные основы проектного менеджмента  | 1            |
| 2         | 1         | Классификация проектов   | 1            |
| 3         | 2         | Приоритетность проектов в стратегическом управлении                                | 1            |
| 4         | 2         | Управление проектами в условиях неопределенности и риска                           | 1            |
| 5         | 3         | Нормативные основы проектирования гостиничных комплексов                           | 1            |
| 6         | 3         | Проектирование программ обслуживания гостей с ограниченными возможностями здоровья | 1            |
| 7         | 4         | Проектирование программ продвижения гостиничного продукта                          | 1            |
| 8         | 4         | Маркетинговые исследования в проектном менеджменте в гостиничной индустрии         | 1            |

### 5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

### 5.4. Самостоятельная работа студента

| Выполнение СРС                     |  |         |              |
|------------------------------------|--|---------|--------------|
| Подвид СРС                         | Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс   | Семестр | Кол-во часов |
| Подготовка к практическим занятиям | Третьякова, Т. Н. Управление проектами в гостиничной индустрии [Текст : непосредственный] учеб. пособие для магистрантов Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 187, [1] с. ил. электрон. версия Зуб, А. Т. Управление проектами : учебник и практикум для вузов / А. Т. Зуб. — | 3       | 16           |

|  |  |   |       |
|--|--|---|-------|
|  | Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 422 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00725-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].   |   |       |
| Выполнение заданий в Электронном ЮУрГУ | Третьякова, Т. Н. Управление проектами в гостиничной индустрии [Текст : непосредственный] учеб. пособие для магистрантов Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 187, [1] с. ил. электрон. версия Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. | 3 | 63,75 |
| Подготовка к зачету                    | Третьякова, Т. Н. Управление проектами в гостиничной индустрии [Текст : непосредственный] учеб. пособие для магистрантов Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 187, [1] с. ил. электрон. версия Зуб, А. Т. Управление проектами : учебник и практикум для вузов / А. Т. Зуб. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 422 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00725-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].  | 3 | 10    |

## 6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

### 6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

| № КМ | Се-местр | Вид контроля     | Название контрольного мероприятия  | Вес | Макс. балл | Порядок начисления баллов  | Учитывается в ПА |
|------|----------|------------------|------------------------------------|-----|------------|--|------------------|
| 1    | 3        | Текущий контроль | Проанализировать ГОСТ Р 54869-2011 | 1   | 10         | На основе раздела ГОСТ "Термины и определения" студенты составляют | зачет            |

|   |   |                  |  |   |    |   |       |
|---|---|------------------|--|---|----|---|-------|
|   |   |                  | и составить терминологический словарь                                      |   |    | терминологический словарь по Проектному менеджменту. За каждое определение начисляется 1 балл   |       |
| 2 | 3 | Текущий контроль | Классификация проектов в гостиничной индустрии                             | 1 | 10 | Студенты выполняют мультимедийную презентацию на тему "Классификация проектов в гостиничной индустрии", выбрав один из принципов классификации проектов.<br>Отлично (8,5-10) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный материал, отражающий выбранный принцип классификации проектов;<br>Хорошо (7,5-8,4) - работа выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика не нарушена;<br>Удовлетворительно (6,0-7,4) - работа выполнена на достаточном уровне, но объем и точность изложения содержат небольшие погрешности<br>Неудовлетворительно (0-6,0) - работа выполнена на недостаточном уровне, содержит грубые ошибки  | зачет |
| 3 | 3 | Текущий контроль | Контрольная работа "Основные термины и определения проектного менеджмента" | 1 | 20 | Каждый студент выполняет письменную контрольную работу, в ходе которой ему предлагается 10 ключевых терминов проектного менеджмента. За правильную формулировку каждого термина начисляется 2 балла, за частично правильный ответ - 1 балл, за неправильный ответ начисляется 0 баллов  | зачет |
| 4 | 3 | Текущий контроль | Требования к проектированию зданий гостиниц на основе СП 257-1325800-2020  | 1 | 10 | На основе СП 256-1325899-2020 студент формулирует основные требования к проектированию зданий гостиниц по одной из категории: без звезд, одна звезда, две звезды, три звезды, четыре звезды или пять звезд. Работа оформляется в виде презентации<br>Отлично (8,5-10) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный материал, отражающий все главные требования к проектированию зданий гостиниц;<br>Хорошо (7,5-8,4) - работа выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика не нарушена;<br>Удовлетворительно (6,0-7,4) - работа выполнена на достаточном уровне, но объем и точность изложения содержат небольшие погрешности<br>Неудовлетворительно (0-6,0) - работа выполнена на недостаточном уровне, | зачет |

|   |   |                  |  |   |    |  |       |
|---|---|------------------|--|---|----|--|-------|
|   |   |                  |  |   |    | содержит грубые ошибки   |       |
| 5 | 3 | Текущий контроль | Основные требования к проектированию гостиниц на основе Положения о классификации гостиниц               | 1 | 10 | <p>На основе Положения о классификации гостиниц студент формулирует требования к проектированию зданий гостиниц по одной из категории: без звезд, одна звезда, две звезды, три звезды, четыре звезды или пять звезд. В работе необходимо отразить требования к зданиям, номерному фонду, квалификации персонала, учитывающиеся при проведении классификации. Работа оформляется в виде презентации</p> <p>Отлично (8,5-10) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный материал, отражающий все главные требования к проектированию гостиниц, необходимые для получения конкретной категории;</p> <p>Хорошо (7,5-8,4) - работа выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика не нарушена;</p> <p>Удовлетворительно (6,0-7,4) - работа выполнена на достаточном уровне, но объем и точность изложения содержат небольшие погрешности</p> <p>Неудовлетворительно (0-6,0) - работа выполнена на недостаточном уровне, содержит грубые ошибки</p> | зачет |
| 6 | 3 | Текущий контроль | Требования доступности общественных зданий и сооружений для инвалидов и других маломобильных посетителей | 1 | 10 | <p>На основе СП 31-102-99 студенту необходимо составить таблицу, включающую основные требования к проектированию зданий гостиниц с учетом интересов инвалидов и других маломобильных посетителей.</p> <p>Отлично (8,5-10) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный материал, отражающий все главные требования к проектированию зданий гостиниц с учетом интересов инвалидов и других маломобильных посетителей;</p> <p>Хорошо (7,5-8,4) - работа выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика не нарушена;</p> <p>Удовлетворительно (6,0-7,4) - работа выполнена на достаточном уровне, но объем и точность изложения содержат небольшие погрешности</p> <p>Неудовлетворительно (0-6,0) - работа выполнена на недостаточном уровне, содержит грубые ошибки</p>   | зачет |
| 7 | 3 | Промежуточная    | Итоговое тестирование  | - | 30 | Тест состоит из 30 вопросов, позволяющих оценить   | зачет |

|  |  |            |  |  |   |  |
|--|--|------------|--|--|---|--|
|  |  | аттестация |  |  | сформированность компетенций. На ответы отводится 30 минут. Правильный ответ на вопрос соответствует 1 балл. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. |  |
|--|--|------------|--|--|---|--|

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

| Вид промежуточной аттестации | Процедура проведения  | Критерии оценивания                     |
|------------------------------|---|---|
| зачет                        | <p>К зачету допускаются студенты, выполнившие все контрольно-рейтинговые мероприятия и набравшие не менее 60% рейтинга. Общий рейтинг студента формируется, исходя из выполненных заданий текущего контроля и промежуточной аттестации. При выполнении всех заданий текущего контроля и наборе более 75% рейтинга, студент получает возможность не проходить контрольное мероприятие и зачет таким студентам выставляется по результатам текущего рейтинга.</p> <p>Итоговая оценка по дисциплине формируется с использованием балльно-рейтинговой система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %</p> | В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения |

## 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

| Компетенции | Результаты обучения   | № КМ |   |   |   |   |   |    |
|-------------|---|------|---|---|---|---|---|----|
|             |   | 1    | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7  |
| УК-2        | Знает: основные принципы проектирования гостиничных услуг; принципы классификации услуг и их характеристику; правовые и нормативные документы регламентирующие гостиничную деятельность | +    | + | + |   |   |   | +  |
| УК-2        | Умеет: применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания  |      | + |   | + | + |   | +  |
| УК-2        | Имеет практический опыт: обеспечивать эффективные межличностные взаимоотношения с потребителями с учетом социальнокультурных и психологических особенностей                             |      |   |   |   | + | + |    |
| ПК-6        | Знает: основы производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения; особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы                         | +    |   | + |   |   |   | +  |
| ПК-6        | Умеет: выбирать и применять эффективные методы и технологии гостиничной деятельности; применять стандарты обслуживания в гостиничной деятельности                                       |      |   |   |   |   |   | ++ |
| ПК-6        | Имеет практический опыт: работать в «контактной зоне»; организации работы в функциональных службах гостиниц и иных средствах размещения   |      |   |   |   |   |   | +  |

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины



## Печатная учебно-методическая документация

### а) основная литература:

1. Третьякова, Т. Н. Управление проектами в гостиничной индустрии [Текст : непосредственный] учеб. пособие для магистрантов Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 187, [1] с. ил. электрон. версия

### б) дополнительная литература:

1. Третьякова, Т. Н. Теория и методология инновационной деятельности в гостиничном деле [Текст : непосредственный] учеб. пособие для магистрантов направления 43.04.03 "Гостинич. дело" Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 91, [1] с. ил.

### в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

### г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. СП 257.1325800.2020 Здания гостиниц. Правила проектирования
2. Положение о классификации гостиниц в РФ

### из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. СП 257.1325800.2020 Здания гостиниц. Правила проектирования
2. Положение о классификации гостиниц в РФ

## Электронная учебно-методическая документация

| № | Вид литературы      | Наименование ресурса в электронной форме | Библиографическое описание   |
|---|---------------------|--|--|
| 1 | Основная литература | Образовательная платформа Юрайт          | Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. <a href="https://urait.ru/bcode/485735">https://urait.ru/bcode/485735</a> |
| 2 | Основная литература | Образовательная платформа Юрайт          | Зуб, А. Т. Управление проектами : учебник и практикум для вузов / А. Т. Зуб. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 422 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00725-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. <a href="https://urait.ru/bcode/489197">https://urait.ru/bcode/489197</a>  |

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

| Вид занятий                     | № ауд.      | Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий   |
|---------------------------------|-------------|--|
| Лекции                          | 504<br>(7Р) | 1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место         |
| Практические занятия и семинары | 308<br>(7Р) | преподавателя (сервер) – 1 шт. 2. Телевизор – 1 шт. 3. Рабочее место с компьютером – 9 шт. 4. Принтер – 1 шт. 5. Коммутатор – 1 шт. 6. Шкаф для документов – 1 шт. 7. Сплит-система LG UT24/UU24 |