

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой

ЮУрГУ	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
Кому выдан: Третьякова Т. Н. Пользователь: tretiakovtn Дата подписания: 23.05.2023	

Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.22.01 Функционально-пространственная организация гостиничных комплексов

для направления 43.03.03 Гостиничное дело

уровень Бакалавриат

профиль подготовки Гостиничная деятельность

форма обучения очная

кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

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

Т. Н. Третьякова

ЮУрГУ	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
Кому выдан: Третьякова Т. Н. Пользователь: tretiakovtn Дата подписания: 23.05.2023	

Разработчик программы,
к.пед.н., доцент

Т. В. Бай

ЮУрГУ	Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП	
Кому выдан: Бай Т. В. Пользователь: baytv Дата подписания: 23.05.2023	

Челябинск

1. Цели и задачи дисциплины

Цель – дать представление об особенностях функционально-пространственной организации различных служб в гостиничных комплексах. Задачи обучения формулируются в соответствии со структурой дисциплины, включающей два раздела. Задачей первого раздела является изучение понятий дисциплины, категорий, терминов, определение особенностей функционально-пространственной организации различных служб гостиницы. Задачей второго раздела является изучение организации, оборудования и декорирования интерьера различных служб гостиницы.

Краткое содержание дисциплины

Взаимосвязь архитектуры гостиничного комплекса с пространственной формой. Типы и габариты помещений в структуре гостиницы. Нормативные материалы в дизайне интерьера. Основные требования к комфорtnым показателям. Антропометрические и эргономические характеристики в дизайне интерьера. Функционально-пространственная организация интерьера. Оборудование функциональных зон в помещениях различного назначения. Принципы и методы оформления интерьера. Исторические стили интерьера и принципы стилизации. Этнические стили интерьера и принципы стилизации. Современные тенденции оформления внутреннего пространства гостиничных комплексов. Композиционные особенности интерьера гостиничных комплексов. Основные композиционные приемы организации интерьера различных служб гостиницы. Практика цветового решения интерьера. Элементы фито, аквадизайна, предметы искусства и ДПИ в оформлении внутреннего пространства

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-5 способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	Знает: методику функционально-пространственной организации средств размещения с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания Умеет: обосновывать оптимальный набор помещений и оборудования гостиничных предприятий с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания Имеет практический опыт: функционально-пространственного зонирования и оборудования гостиничных комплексов с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания
ПК-6 способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Знает: способы исследования функционально-пространственной организации средств размещения Умеет: осуществлять функционально-пространственное зонирование гостиничных предприятий на основе прикладных исследований

	Имеет практический опыт: функционально-пространственного зонирования и оборудования гостиничных комплексов на основе прикладных исследований и мирового гостиничного опыта
--	--

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Индустрия гостеприимства Южного Урала, Мировое гостиничное хозяйство	Экономика в туризме и гостиничном бизнесе, Управление персоналом, Производственная практика (проектно-технологическая) (6 семестр), Производственная практика (преддипломная) (8 семестр)

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

Дисциплина	Требования
Индустрия гостеприимства Южного Урала	Знает: историю становления и развития гостиничного дела; современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг Южного Урала, сущностные особенности и характеристики модели развития индустрии гостеприимства на Южном Урале, основы гостиничной регионалистики на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности Умеет: применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей, анализировать экспертную оценку гостиничных предприятий региона согласно действующей системы классификации гостиниц и иных средств размещения, определять качество гостиничного продукта, используя прикладные исследования Имеет практический опыт: оценки и совершенствования услуг индустрии гостеприимства региона, проведения организационных мероприятий в гостинице для подтверждение ее соответствия системе классификации гостиниц и иных средств размещения, анализа индустрии гостеприимства Южного Урала
Мировое гостиничное хозяйство	Знает: современное состояние и перспективы развития мировой индустрии гостеприимства, историю и динамику развития мирового гостиничного хозяйства Умеет: адаптировать международные гостиничные стандарты в технологические процессы гостиничного обслуживания в России, проводить анализ эффективности деятельности гостиничных предприятий на основе прикладных

	исследований Имеет практический опыт: разработки внутренних стандартов обслуживания на основе международных и национальных стандартов, проведения прикладных исследований на основе анализа предприятий мирового гостиничного хозяйства
--	---

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 75,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		5
Общая трудоёмкость дисциплины	144	144
<i>Аудиторные занятия:</i>		
Лекции (Л)	32	32
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	32	32
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (CPC)</i>	68,5	68,5
Общие принципы формирования интерьера гостиничного комплекса	32,5	32,5
Особенности функционально-пространственной организации гостиничного комплекса	36	36
Консультации и промежуточная аттестация	11,5	11,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен, КР

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Общие принципы формирования интерьера гостиничного комплекса	18	10	8	0
2	Особенности функционально-пространственной организации гостиничного комплекса	46	22	24	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Взаимосвязь архитектуры гостиничного комплекса с пространственной формой	2
2	1	Типы и габариты помещений в структуре гостиницы	2
3	1	Нормативные материалы в дизайне интерьера	2
4	1	Основные требования к комфорtnым показателям	2

5	1	Антropометрические и эргономические характеристики в дизайне интерьера	2
6	2	Функционально-пространственная организация интерьера Оборудование функциональных зон в помещениях различного назначения	2
7	2	Принципы и методы оформления интерьера	2
8	2	Исторические стили интерьера и принципы стилизации	2
9	2	Этнические стили интерьера и принципы стилизации	2
10	2	Современные тенденции оформления внутреннего пространства гостиничных комплексов	2
11	2	Композиционные особенности интерьера гостиничных комплексов	2
12	2	Основные композиционные приемы организации интерьера различных служб гостиницы	4
13	2	Практика цветового решения интерьера	2
14	2	Элементы фито, аквадизайна, предметы искусства и ДПИ в оформлении внутреннего пространства	4

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Основные принципы создания пространственной композиции в интерьере	2
2	1	Пространственные характеристики помещений в структуре гостиницы	2
3	1	Номенклатура нормативных материалов в дизайне интерьера	2
4	1	Антropометрические и эргономические характеристики в дизайне интерьера	2
5	2	Функционально-пространственная организация жилых, помещений в структуре гостиничного комплекса	4
6	2	Функционально-пространственная организация подсобных помещений в структуре гостиничного комплекса	4
7	2	Функционально-пространственная организация общественных помещений в структуре гостиничного комплекса	4
8	2	Оборудование функциональных зон в помещениях различного назначения	4
9	2	Стилевые особенности исторических стилей интерьера	2
10	2	Стилевые особенности этнических стилей интерьера	2
11	2	Современные тенденции оформления внутреннего пространства гостиничных комплексов	4

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
Общие принципы формирования интерьера гостиничного комплекса	Полякова, А. В. Инфраструктура гостиничного и ресторанных хозяйств : учебное пособие / А. В. Полякова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. — 282 с. — Текст :	5	32,5

		электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170481 (дата обращения: 29.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.		
Особенности функционально-пространственной организации гостиничного комплекса		Полякова, А. В. Инфраструктура гостиничного и ресторанных хозяйства : учебное пособие / А. В. Полякова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. — 282 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170481 (дата обращения: 29.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	5	36

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-мester	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	5	Текущий контроль	ФОС-1	1	100	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов: - работа выполнена верно – 100-85 баллов - работа выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 84-75 баллов - работа выполнена верно, есть замечания, не все блоки представлены – 74-60 баллов - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов Максимальное количество баллов – 100. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	экзамен
2	5	Текущий контроль	ФОС-2	1	100	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)	экзамен

						Критерии начисления баллов: - работа выполнена верно – 100-85 баллов - работа выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 84-75 баллов - работа выполнена верно, есть замечания, не все блоки представлены – 74-60 баллов - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов Максимальное количество баллов – 100. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	
3	5	Текущий контроль	ФОС-3	1	100	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов: - работа выполнена верно – 100-85 баллов - работа выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 84-75 баллов - работа выполнена верно, есть замечания, не все блоки представлены – 74-60 баллов - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов Максимальное количество баллов – 100. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	экзамен
4	5	Текущий контроль	ФОС-4	1	100	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов: - работа выполнена верно – 100-85 баллов - работа выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 84-75 баллов - работа выполнена верно, есть замечания, не все блоки представлены – 74-60 баллов - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов Максимальное количество баллов – 100. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	экзамен
5	5	Текущий контроль	ФОС -5	1	100	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом	экзамен

						ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов: - работа выполнена верно – 100-85 баллов - работа выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 84-75 баллов - работа выполнена верно, есть замечания, не все блоки представлены – 74-60 баллов - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов Максимальное количество баллов – 100. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	
6	5	Курсовая работа/проект	ФОС -6	-	100	При оценивании результатов мероприятия используется балльно- рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов: - работа выполнена верно – 100-85 баллов - работа выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 84-75 баллов - работа выполнена верно, есть замечания, не все блоки представлены – 74-60 баллов - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов Максимальное количество баллов – 100. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	кур- совы е работы
7	5	Проме- жуточная аттестация	ФОС -7	-	100	При оценивании результатов мероприятия используется балльно- рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов: - работа выполнена верно – 100-85 баллов - работа выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 84-75 баллов - работа выполнена верно, есть замечания, не все блоки представлены – 74-60 баллов - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов Максимальное количество баллов – 100. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	Экзамен включает итоговое тестирование по дисциплине: выполнение итогового теста, который включает 20 вопрос, время для тестирования 60 минут, максимальная оценка - 40 баллов . Оценка за промежуточную аттестацию выставляется по сумме набранных баллов, исходя из следующих критериев: оценка "отлично" - 85-100 баллов оценка "хорошо" - 75-84 балла оценка "удовлетворительно" - 60-74 балла оценка "неудовлетворительно" - 0-59 баллов	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
ПК-5	Знает: методику функционально-пространственной организации средств размещения с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания	+++	++					
ПК-5	Умеет: обосновывать оптимальный набор помещений и оборудования гостиничных предприятий с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания	++++	++					
ПК-5	Имеет практический опыт: функционально-пространственного зонирования и оборудования гостиничных комплексов с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания	++++	++					
ПК-6	Знает: способы исследования функционально-пространственной организации средств размещения	+++	+++					
ПК-6	Умеет: осуществлять функционально-пространственное зонирование гостиничных предприятий на основе прикладных исследований	+++	+++					
ПК-6	Имеет практический опыт: функционально-пространственного зонирования и оборудования гостиничных комплексов на основе прикладных исследований и мирового гостиничного опыта	+++	+++					

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

a) основная литература:

1. Ляпина, И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания [Текст] Учеб. И. Ю. Ляпина; Под ред. А. Ю. Лапина. - М.: ПрофОбрИздат, 2001. - 206,[1] с. ил.

2. Ляпина, И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания [Текст] Учеб. пособие по специальности 2302 "Орг. обслуживания в гостиницах и турист. комплексах" И. Ю. Ляпина. - 2-е изд., стер. - М.: Academia, 2002. - 206,[1] с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Туризм и гостиничное хозяйство [Текст] учеб. для вузов по специальности "Менеджмент" Ассоц. авт. и изд."Тандем"; О. А. Агеева, Д. Н.

Акуленок, Н. М. Васильев и др.; под ред. А. Д. Чудновского. - М.: Тандем: Экмос, 2000. - 399 с.

2. Туризм и гостиничное хозяйство [Текст] учеб. пособие для вузов Л. П. Шматъко, Л. В. Жолобова, Г. И. Ляшко и др.; под ред. Л. П. Шматъко. - 3-е изд., испр. и доп. - М.; Ростов н/Д.: Март, 2007. - 346 с. ил.

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

1. Architectural Digest
2. Architectural Record. US
3. Interior Design
4. Интерьер + дизайн
5. Лучшие интерьеры
6. Мебель и Стиль

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Пособие для выполнения практических занятий
2. Учебник для выполнения семинарских и практических заданий

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Пособие для выполнения практических занятий
2. Учебник для выполнения семинарских и практических заданий

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Полякова, А. В. Инфраструктура гостиничного и ресторанных хозяйств : учебное пособие / А. В. Полякова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. — 282 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170481 (дата обращения: 29.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)
2. ФГАОУ ВО "ЮУрГУ (НИУ)" - Портал "Электронный ЮУрГУ" (<https://edu.susu.ru>)(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2022)
2. EBSCO Information Services-EBSCOhost Research Databases(28.02.2017)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	202 (6)	Средства мультимедиа для презентаций и докладов
Лекции	202 (6)	Средства мультимедиа для лекционного курса
Самостоятельная работа студента	202 (6)	Компьютерное место студента для работы в локальной сети
Экзамен	202 (6)	Средства мультимедиа для презентаций и докладов