

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования_
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет
им. Н.И. Лобачевского»**

Институт экономики и предпринимательства

УТВЕРЖДЕНО

решением президиума Ученого совета ННГУ

протокол № 1 от 16.01.2024 г.

Рабочая программа дисциплины

Проектная деятельность в сфере гостиничного дела

Уровень высшего образования

Бакалавриат

Направление подготовки / специальность

43.03.03 - Гостиничное дело

Направленность образовательной программы

Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий

Форма обучения

очная, заочная

г. Нижний Новгород

2024 год начала подготовки

1. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.О.24 Проектная деятельность в сфере гостиничного дела относится к обязательной части образовательной программы.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями и индикаторами достижения компетенций)

| Формируемые компетенции (код, содержание компетенции) | Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), в соответствии с индикатором достижения компетенции | | Наименование оценочного средства | |
|--|--|--|------------------------------------|--|
| | Индикатор достижения компетенции (код, содержание индикатора) | Результаты обучения по дисциплине | Для текущего контроля успеваемости | Для промежуточной аттестации |
| УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | <p>УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение</p> <p>УК-2.2: Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>УК-2.3: Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач</p> <p>УК-2.4: Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта</p> | <p>УК-2.1: Уметь владеть стратегически-ми и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале; Знать основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; Владеть навыками формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса</p> <p>УК-2.2: Уметь осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Знать основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; Владеть навыками формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса</p> <p>УК-2.3: Уметь анализировать результаты деятельности</p> | <p>Кolloквиум</p> <p>Тест</p> | <p>Зачёт:</p> <p>Контрольные вопросы</p> <p>Практическое задание</p> |

| | | | | |
|--|--|---|-------------------------------|--|
| | | <p>службы гостиничного фонда и потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению;</p> <p>Знать принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса;</p> <p>Владеть навыками определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>УК-2.4:</p> <p>Уметь владеть навыками разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных;</p> <p>Знать гостиничный маркетинг и технологии продаж ;</p> <p>Владеть навыками делового общения, проведения совещаний трудового коллектива отдела (службы)</p> | | |
| <p>ОПК ОС-9:</p> <p>Способен осуществлять эффективную инновационную и предпринимательскую деятельность в избранной сфере профессиональной деятельности</p> | <p>ОПК ОС-9.1: Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства</p> <p>ОПК ОС-9.2: Осуществляет разработку бизнес-плана</p> | <p>ОПК ОС-9.1:</p> <p>Уметь использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы гостиничного фонда;</p> <p>Знать специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах;</p> <p>Владеть навыками распределения обязанностей и определения степени ответственности подчиненных</p> <p>ОПК ОС-9.2:</p> <p>Уметь использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы гостиничного фонда;</p> <p>Знать специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах;</p> | <p>Коллоквиум</p> <p>Тест</p> | <p>Зачёт:</p> <p>Контрольные вопросы</p> <p>Практическое задание</p> |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | Владеть навыками контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы приема и размещения | | |
|--|--|--|--|--|

3. Структура и содержание дисциплины

3.1 Трудоемкость дисциплины

| | очная | заочная |
|--|--------------------------|--------------------------|
| Общая трудоемкость, з.е. | 2 | 2 |
| Часов по учебному плану | 72 | 72 |
| в том числе | | |
| аудиторные занятия (контактная работа): | | |
| - занятия лекционного типа | 16 | 2 |
| - занятия семинарского типа (практические занятия / лабораторные работы) | 16 | 4 |
| - КСР | 1 | 1 |
| самостоятельная работа | 39 | 61 |
| Промежуточная аттестация | 0 Зачёт | 4 Зачёт |

3.2. Содержание дисциплины

(структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и виды учебных занятий)

| Наименование разделов и тем дисциплины | Всего (часы) | | в том числе | | | | | | | |
|---|--------------|------|--|--|-------|----|----|-----|---|----|
| | | | Контактная работа (работа во взаимодействии с преподавателем), часы из них | | | | | | Самостоятельная работа обучающегося, часы | |
| | | | Занятия лекционного типа | Занятия семинарского типа (практические занятия/лабораторные работы), часы | Всего | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| ОФ | ЗФ | ОФ | ЗФ | ОФ | ЗФ | ОФ | ЗФ | ОФ | ЗФ | |
| Тема 1. Гостиничная деятельность как объект проектирования | 18 | 16.5 | 4 | 0.5 | 4 | 1 | 8 | 1.5 | 10 | 15 |
| Тема 2. Гостиничные продукты и услуги: основы проектирования | 18 | 16.5 | 4 | 0.5 | 4 | 1 | 8 | 1.5 | 10 | 15 |
| Тема 3. Проектная деятельность предприятий гостиничной сферы. Типы гостиничных проектов | 18 | 16.5 | 4 | 0.5 | 4 | 1 | 8 | 1.5 | 10 | 15 |
| Тема 4. Особенности составления проектов в гостеприимстве. Инструменты проектной деятельности в гостиничном бизнесе | 17 | 17.5 | 4 | 0.5 | 4 | 1 | 8 | 1.5 | 9 | 16 |
| Аттестация | 0 | 4 | | | | | | | | |
| КСР | 1 | 1 | | | | | 1 | 1 | | |
| Итого | 72 | 72 | 16 | 2 | 16 | 4 | 33 | 7 | 39 | 61 |

Содержание разделов и тем дисциплины

Тема 1. Гостиничная деятельность как объект проектирования

Понятие, цели и задачи проекта. Особенности гостиничных проектов. Структура проекта и ее основные составляющие. Параметры успешного управления гостиничными проектами. Нормируемые характеристики гостиничной услуги. Структуры управления гостиничными проектами. Преимущества и недостатки структур управления. Роль и функции основных членов команды проекта. Мотивация членов команды при реализации проекта. Управление конфликтами на всех стадиях проектирования. Управление конфликтной ситуацией и способы ее разрешения. Особенности управления гостиничными проектами на стадии разработки. Календарный план.

Тема 2. Гостиничные продукты и услуги: основы проектирования

Этапы составления бизнес-плана гостиничного проекта. Экспертиза актуальности и реализуемости проекта, оценка жизнеспособности проекта, его экономическая и социальная эффективность. Назначение и задачи контроля. Мониторинг. Виды и методы контроля по показателям проекта. Технологические документы. Управление изменениями, влияющими на успешное выполнение проекта. Виды и источники изменений. Формы продвижения проекта на уровне гостиничного предприятия.

Тема 3. Проектная деятельность предприятий гостиничной сферы. Типы гостиничных проектов

Управление рисками: классификация рисков в ходе выполнения проекта, анализ и методы снижения рисков. Основные составляющие концепции управления качеством проекта. Учет и анализ затрат. Контроль качества проекта: виды и методы. Правовое обеспечение проекта. Управление выполнением гарантийных обязательств. Анализ проекта. Представление проекта на утверждение. Понятие и актуальность презентации гостиничного проекта. Цели и структура презентации. Участники – их роль и функции. Технология организации презентации.

Тема 4. Особенности составления проектов в гостеприимстве. Инструменты проектной деятельности в гостиничном бизнесе

Стратегии финансирования гостиничных проектов и программ. Бюджетные и внебюджетные источники финансирования. Условия получения средств. Особенности формирования бюджета проекта. Методы и приемы подготовки заявок на финансирование гостиничного проекта. Структура заявки, основные разделы. Экспертиза заявок. Проектирование загородного отеля. Проектирование городского отеля. Проектирование курортного отеля. Проектирование малого отеля

4. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа обучающихся включает в себя подготовку к контрольным вопросам и заданиям для текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины приведенным в п. 5.

Для обеспечения самостоятельной работы обучающихся используются:

- электронный курс "Проектная деятельность в сфере гостиничного дела"
(<https://e-learning.unn.ru/course/view.php?id=>).

5. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

5.1 Типовые задания, необходимые для оценки результатов обучения при проведении текущего контроля успеваемости с указанием критериев их оценивания:

5.1.1 Типовые задания (оценочное средство - Коллоквиум) для оценки сформированности компетенции УК-2:

1. Характеристика принципов проектирования в современных условиях хозяйствования.
2. Основные методы проектирования
3. Методы проектирования новых продуктов в гостиничном предприятии.
4. Виды проектов гостиничного предприятия.

5.1.2 Типовые задания (оценочное средство - Коллоквиум) для оценки сформированности компетенции ОПК ОС-9:

1. Ключевые требования к гостиничным проектам.
2. Особенности проектирования в сфере гостеприимства.
3. Основные этапы проектирования в сфере гостеприимства.
4. Уровни гостиничного проектирования.

Критерии оценивания (оценочное средство - Коллоквиум)

| Оценка | Критерии оценивания |
|------------|---|
| зачтено | изложение материала логично, грамотно, без ошибок; свободное владение профессиональной терминологией; умение высказывать и обосновать свои суждения; знание дополнительного материала изложение материала логично, грамотно, без ошибок; свободное владение профессиональной терминологией; умение высказывать и обосновать свои суждения изложение материала логично, ответ правильный, полный, с незначительными неточностями ответ правильный, полный, с незначительными неточностями или недостаточно полный обучающийся излагает материал неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не может доказательно обосновать свои суждения |
| не зачтено | в ответе обучающегося проявляется незнание основного материала учебной программы, не может применять знания для выполнения задания необходима дополнительная подготовка |

5.1.3 Типовые задания (оценочное средство - Тест) для оценки сформированности компетенции УК-2:

1. Инвестиционный проект – это:
 - а) экономический или социальный проект, основывающийся на инвестициях
 - б) инвестиционная акция, предусматривающая вложение определенного количества ресурсов для получения запланированного результата
 - в) обоснование экономической целесообразности, объемов и сроков осуществления капитальных вложений, при этом необходима проектно-сметная документация
 - г) обоснование экономической целесообразности, объема и сроков осуществления капитальных вложений
2. Основные задачи проекта:
 - а) ликвидация планово-распределительной системы, основанной на волевом администрировании

- б) рассчитать смету и бюджет проекта
- в) планировать и учитывать риски
- г) выявить структуру проекта

3. Что входит подсистему управления проекта?

- а) управление человеческими ресурсами
- б) ограниченность ресурсов
- в) качество исполнения
- г) конструктивное управление

4. Основные причины появления проектов:

- а) формирование инвестиционных ресурсов
- б) инициатива предпринимателей
- в) обеспечение бюджетных ограничений
- г) создание нового продукта

5. Сложные проекты – это...

- а) программы, которые планируют стратегию и цель проекта
- б) проект, который реализуется на предприятиях по производству
- в) технические, организационные или ресурсных задач, решение которых предполагает нетрадиционные подходы
- г) программы, которые планируют стратегию и цель проекта

6. Инвестиционный проект требует:

- а) применения новых технологий
- б) вложения капитала
- в) экономических преобразований

6. Составляющей бизнес-плана является:

- а) предисловие
- б) основная часть
- в) маркетинговый раздел

7. Комфортный микроклимат в помещении в холодное время года обеспечивается работой:

- а) системы отопления
- б) системы вентиляции
- в) системы вентиляции и кондиционирования
- г) системы отопления и системы вентиляции

8. Какая форма жилого этажа гостиничного предприятия предпочтительнее, если участок расположен между берегом озера и трассой:

- а) коридорная с односторонним расположением номеров
- б) коридорная с двухсторонним расположением номеров
- в) компактная
- г) атриумная с номерами, расположенными с двух сторон коридора

9. К функциональным требованиям при проектировании гостиничных предприятий относится:

- а) проектирование помещений в соответствии со специализацией гостиницы
- б) ориентация зданий по сторонам света

- в) создание путей эвакуации проживающих
- г) оборудование системы автоматического пожаротушения

10. Основная цель проектирования:

- а) эффективное управление предприятием
- б) обеспечение пропорционального и динамичного развития в будущем
- в) организация производства

5.1.4 Типовые задания (оценочное средство - Тест) для оценки сформированности компетенции ОПК ОС-9:

1. Инвестиционный проект – это:

- а) экономический или социальный проект, основывающийся на инвестициях
- б) инвестиционная акция, предусматривающая вложение определенного количества ресурсов для получения запланированного результата
- в) обоснование экономической целесообразности, объемов и сроков осуществления капитальных вложений, при этом необходима проектно-сметная документация
- г) обоснование экономической целесообразности, объема и сроков осуществления капитальных вложений

2. Основные задачи проекта:

- а) ликвидация планово-распределительной системы, основанной на волевом администрировании
- б) рассчитать смету и бюджет проекта
- в) планировать и учитывать риски
- г) выявить структуру проекта

3. Что входит подсистему управления проекта?

- а) управление человеческими ресурсами
- б) ограниченность ресурсов
- в) качество исполнения
- г) конструктивное управление

4. Основные причины появления проектов:

- а) формирование инвестиционных ресурсов
- б) инициатива предпринимателей
- в) обеспечение бюджетных ограничений
- г) создание нового продукта

5. Сложные проекты – это...

- а) программы, которые планируют стратегию и цель проекта
- б) проект, который реализуется на предприятиях по производству
- в) технические, организационные или ресурсные задачи, решение которых предполагает нетрадиционные подходы
- г) программы, которые планируют стратегию и цель проекта

6. Инвестиционный проект требует:

- а) применения новых технологий
- б) вложения капитала
- в) экономических преобразований

6. Составляющей бизнес-плана является:

- а) предисловие
- б) основная часть
- в) маркетинговый раздел

7. Комфортный микроклимат в помещении в холодное время года обеспечивается работой:

- а) системы отопления
- б) системы вентиляции
- в) системы вентиляции и кондиционирования
- г) системы отопления и системы вентиляции

8. Какая форма жилого этажа гостиничного предприятия предпочтительнее, если участок расположен между берегом озера и трассой:

- а) коридорная с односторонним расположением номеров
- б) коридорная с двухсторонним расположением номеров
- в) компактная
- г) атриумная с номерами, расположенными с двух сторон коридора

9. К функциональным требованиям при проектировании гостиничных предприятий относится:

- а) проектирование помещений в соответствии со специализацией гостиницы
- б) ориентация зданий по сторонам света
- в) создание путей эвакуации проживающих
- г) оборудование системы автоматического пожаротушения

10. Основная цель проектирования:

- а) эффективное управление предприятием
- б) обеспечение пропорционального и динамичного развития в будущем
- в) организация производства

Критерии оценивания (оценочное средство - Тест)

| Оценка | Критерии оценивания |
|------------|--|
| зачтено | 96-100% правильных ответов 86-95% правильных ответов 81-85% правильных ответов 66-80% правильных ответов 56-65% правильных ответов |
| не зачтено | 46-55% правильных ответов 45% и меньше правильных ответов |

5.2. Описание шкал оценивания результатов обучения по дисциплине при промежуточной аттестации

Шкала оценивания сформированности компетенций

| Уровень сформированности компетенций (индикатор достижения) | плохо | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | очень хорошо | отлично | превосходно |
|---|------------|---------------------|-------------------|--------|--------------|---------|-------------|
| | не зачтено | | зачтено | | | | |

| ения компет | | | | | | | |
|----------------|---|--|--|---|---|---|--|
| <u>Знания</u> | Отсутствие знаний теоретического материала. Невозможность оценить полноту знаний вследствие отказа обучающегося от ответа | Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки | Минимально допустимый уровень знаний. Допущено много негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько негрубых ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько несущественных ошибок | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Ошибок нет. | Уровень знаний в объеме, превышающем программу подготовки. |
| <u>Умения</u> | Отсутствие минимальных умений. Невозможность оценить наличие умений вследствие отказа обучающегося от ответа | При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки | Продемонстрированы основные умения. Решены типовые задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме | Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами | Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами. | Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с отдельными и несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме | Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания, в полном объеме без недочетов |
| <u>Навыки</u> | Отсутствие базовых навыков. Невозможность оценить наличие навыков вследствие отказа обучающегося от ответа | При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки | Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами | Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами | Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач без ошибок и недочетов | Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов | Продемонстрирован творческий подход к решению нестандартных задач |

Шкала оценивания при промежуточной аттестации

| Оценка | | Уровень подготовки |
|---------|---------------------|--|
| зачтено | превосходно | Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «превосходно», продемонстрированы знания, умения, владения по соответствующим компетенциям на уровне выше предусмотренного программой |
| | отлично | Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «отлично». |
| | очень хорошо | Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «очень хорошо» |
| | хорошо | Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «хорошо». |

| | | |
|-------------------|----------------------------|--|
| | удовлетворительно | Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «удовлетворительно», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «удовлетворительно» |
| не зачтено | неудовлетворительно | Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «неудовлетворительно». |
| | плохо | Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «плохо» |

5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения на промежуточной аттестации с указанием критериев их оценивания:

5.3.1 Типовые задания (оценочное средство - Контрольные вопросы) для оценки сформированности компетенции УК-2

1. Понятие, цели и задачи проекта. Особенности гостиничных проектов. Структура проекта и ее основные составляющие.
2. Параметры успешного управления гостиничными проектами. Нормируемые характеристики гостиничной услуги.
3. Роль и функции основных членов команды проекта. Мотивация членов команды при реализации проекта.
4. Особенности управления гостиничными проектами на стадии разработки. Календарный план.
5. Этапы составления бизнес-плана гостиничного проекта.
6. Назначение и задачи контроля. Мониторинг. Виды и методы контроля по показателям проекта. Технологические документы.
7. Основные составляющие концепции управления качеством проекта. Учет и анализ затрат. Контроль качества проекта: виды и методы.
8. Правовое обеспечение проекта. Управление выполнением гарантийных обязательств.
9. Стратегии финансирования гостиничных проектов и программ. Бюджетные и внебюджетные источники финансирования. Условия получения средств. Особенности формирования бюджета проекта.
10. Проектирование загородного отеля
11. Проектирование городского отеля
12. Проектирование курортного отеля
13. Проектирование малого отеля

5.3.2 Типовые задания (оценочное средство - Контрольные вопросы) для оценки сформированности компетенции ОПК ОС-9

1. Структуры управления гостиничными проектами. Преимущества и недостатки структур управления.
2. Управление конфликтами на всех стадиях проектирования. Управление конфликтной ситуацией и способы ее разрешения.
3. Экспертиза актуальности и реализуемости проекта, оценка жизнеспособности проекта, его экономическая и социальная эффективность.
4. Управление изменениями, влияющими на успешное выполнение проекта. Виды и источники изменений.
5. Формы продвижения проекта на уровне гостиничного предприятия/города/региона/страны.
6. Управление рисками: классификация рисков в ходе выполнения проекта, анализ и методы снижения рисков.
7. Анализ проекта. Представление проекта на утверждение.

8. Понятие и актуальность презентации гостиничного проекта. Цели и структура презентации. Участники – их роль и функции. Технология организации презентации.

9. Методы и приемы подготовки заявок на финансирование гостиничного проекта. Структура заявки, основные разделы. Экспертиза заявок.

Критерии оценивания (оценочное средство - Контрольные вопросы)

| Оценка | Критерии оценивания |
|------------|--|
| зачтено | изложение материала логично, грамотно, без ошибок; свободное владение профессиональной терминологией; умение высказывать и обосновать свои суждения; знание дополнительного материала изложение материала логично, грамотно, без ошибок; свободное владение профессиональной терминологией; умение высказывать и обосновать свои суждения изложение материала логично, ответ правильный, полный, с незначительными неточностями ответ правильный, полный, с незначительными неточностями или недостаточно полный обучающийся излагает материал неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не может доказательно обосновать свои суждения |
| не зачтено | в ответе обучающегося проявляется незнание основного материала учебной программы, не может применять знания для выполнения задания необходима дополнительная подготовка |

5.3.3 Типовые задания (оценочное средство - Практическое задание) для оценки сформированности компетенции УК-2

Дайте характеристику основных определений:

Определение Отличительные черты

Типовой проект

Индивидуальный проект

Новое строительство

Расширение действующего предприятия

Реконструкция действующего предприятия

Техническое перевооружение

5.3.4 Типовые задания (оценочное средство - Практическое задание) для оценки сформированности компетенции ОПК ОС-9

Дать характеристику одноместного гостиничного номера. Представить 2 варианта планировочной организации и оснащения гостиничного номера категории «джуниор сюит».

Дать характеристику двухместного гостиничного номера. Представить 2 варианта планировочной организации и оснащения гостиничного номера категории «сюит».

Дать характеристику трехместного гостиничного номера. Представить варианты планировочной организации и оснащения гостиничного номера категории «студия».

Дать характеристику номера категории «апартамент». Представить вариант планировочной организации и оснащения номера люкс.

Критерии оценивания (оценочное средство - Практическое задание)

| Оценка | Критерии оценивания |
|------------|---|
| зачтено | Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, студент отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание основного и дополнительного материала Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, студент отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание основного материала Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, студент отвечает четко и последовательно, показывает глубокое знание материала, допущено не более 2 неточностей не принципиального характера Задание выполнено в полном объеме (все поставленные задачи решены), ответ логичен и обоснован, допущены неточности не принципиального характера, но студент показывает систему знаний по теме своими ответами на поставленные вопросы Задание выполнено не в полном объеме (решено более 50% поставленных задач), но студент допускает ошибки, нарушена последовательность ответа, но в целом раскрывает содержание основного материала |
| не зачтено | Задание выполнено не в полном объеме (решено менее 50% поставленных задач), студент дает неверную информацию при ответе на поставленные задачи, допускает грубые ошибки при толковании материала, демонстрирует незнание основных терминов и понятий или задание не выполнено, студент демонстрирует полное незнание материала Задание не выполнено, необходима дополнительная подготовка |

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Основная литература:

1. Николенко П. Проектирование гостиничной деятельности : учебник / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. - 2-е изд. ; пер. и доп. - Москва : Юрайт, 2023. - 547 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-14966-1. - Текст : электронный // ЭБС "Юрайт"., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=842359&idb=0>.
2. Николенко П. Организация гостиничного дела : учебник и практикум / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. - Москва : Юрайт, 2023. - 449 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-10614-5. - Текст : электронный // ЭБС "Юрайт"., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=839947&idb=0>.

Дополнительная литература:

1. Тимохина Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник / Т. Л. Тимохина. - 2-е изд. ; пер. и доп. - Москва : Юрайт, 2023. - 297 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-14414-7. - Текст : электронный // ЭБС "Юрайт"., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=841740&idb=0>.
2. Чуваткин П. П. Управление персоналом гостиничных предприятий : учебник / П. П. Чуваткин, С. А. Горбатов ; под редакцией П. П. Чуваткина. - Москва : Юрайт, 2023. - 280 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-12384-5. - Текст : электронный // ЭБС "Юрайт"., <https://e-lib.unn.ru/MegaPro/UserEntry?Action=FindDocs&ids=847662&idb=0>.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы (в соответствии с содержанием дисциплины):

1.Интернет-журнал «4Р» – 4p.ru

2.Информационно-аналитический портал «Российский рынок» – russianmarket.ru

3.Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» // Режим доступа:

<http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=26229>

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных образовательной программой, оснащены мультимедийным оборудованием (проектор, экран), техническими средствами обучения, компьютерами.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ННГУ по направлению подготовки/специальности 43.03.03 - Гостиничное дело.

Автор(ы): Шимин Николай Андреевич, кандидат экономических наук.

Заведующий кафедрой: Ефремова Марина Владимировна, доктор экономических наук.

Программа одобрена на заседании методической комиссии от 12.12.2023, протокол № 6.