

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Василенко В.Н.

(подпись)

(Ф.И.О.)

«25» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Организационное проектирование предприятий сферы обслуживания
(наименование дисциплины)

Направление подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

(код и наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) подготовки

Гостинично-ресторанная деятельность

(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация выпускника

бакалавр

(Бакалавр/Специалист/Магистр/Исследователь. Преподаватель-исследователь)

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Организационное проектирование предприятий сферы обслуживания» является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

- 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц

Дисциплина направлена на решение типов задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий, проектный, технологический, сервисный, исследовательский.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-1	Способен управлять ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ИД2 _{ПКв-1.2} . Формирует систему бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса
2	ПКв-4	Способен планировать и проектировать объекты в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИД-1 _{ПКв-4.1} Технически и экономически обосновывает проектные решения в сфере гостеприимства
			ИД-2 _{ПКв-4.2} Разрабатывает проектные решения организации бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Планирует их реализацию и оценку эффективности.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД2 _{ПКв-1.2} . Формирует систему бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса	Знает: особенности управленческих решений организаций профессиональной сферы, работу структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания
	Умеет: вырабатывать управленческие решения на основе анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания
	Имеет навыки: анализа деятельности структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания
ИД-1 _{ПКв-4.1} Технически и экономически обосновывает проектные решения в сфере гостеприимства	Знает: основные цели и задачи проекта
	Умеет: составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности
	Имеет навыки: определения целей и задач проекта
ИД-2 _{ПКв-4.2} Разрабатывает	Знает: процесс проектирования и реализации проектов

проектные решения организации бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Планирует их реализацию и оценку эффективности.	Умеет: осуществлять процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности
	Имеет навыки: проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к части 1, формируемой участниками образовательных отношений дисциплины «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень образования бакалавриат), направленность/профиль «Гостинично-ресторанная деятельность». Дисциплина является обязательной к изучению.

Изучение дисциплины «Организационное проектирование предприятий сферы обслуживания» основано на знаниях, умениях, навыках и компетенциях, полученных при изучении обучающимися дисциплин «организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере, организация и контроль в туристской деятельности, Сервисная деятельность, Администрирование отеля, Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства».

Дисциплина «Организационное проектирование предприятий сферы обслуживания» является предшествующей для освоения дисциплин: «организация и планирование деятельности предприятий сервиса, организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере, производственная практика, сервисная практика, производственная практика, исследовательская практика, производственная практика, преддипломная практика».

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часов, включая промежуточную аттестацию.

Вид учебной работы	Всего академических часов, ак. ч	Семестры	
		3	
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	252	144	108
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	108	-	-
Лекции (Л)	44	30	14
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-	-
Практические занятия (ПЗ)	58	30	28
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	58	30	28
Консультации текущие	-	-	-
Групповые консультации	6	1,6	4,4
Виды аттестации (экзамен)	33,8	33,8	-
Самостоятельная работа студентов (СРС) (всего)	110,2	46,4	63,8
В том числе:			
Курсовой проект (работа)	35,8	12	23,8
Расчетно-графические работы	26,4	16,4	10
Проработка конспекта лекций, изучение	25	10	15

материалов, изложенных в лекциях, по учебникам, работа с нормативными источниками, подготовка к тестам			
Подготовка к практическим занятиям и оформление отчета	23	8	15
Общая трудоемкость час	180	180	

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, часы
1	Основы организационного проектирования. Современные технологии и методы проектирования предприятий сферы обслуживания	1.1 Общие положения организационного проектирования. Основы проектной деятельности и управления проектами. Понятия о проектировании и проекте. Цели и задачи, этапы проектирования. Принципы организации процессов сервиса.. Состав и содержание проекта предприятия. Задачи проектирования.	30
		1.2 Понятие технико-экономического обоснования и бизнес-плана. Организационно-технологическое проектирование. Понятие предпроектных и проектных работ	30
		1.3 Основные понятия управления проектами, классификация проектов, основные этапы и стадии выполнения проекта. Пути наращивания мощности предприятий: новое строительство, реконструкция, техническое перевооружение, расширение. Типовое и индивидуальное проектирование	30
		1.4 Планирование производственно-технологической и производственно-хозяйственной деятельности предприятий сферы обслуживания. Обоснование выбора ресурсов и средств с учетом требований потребителя	30
		1.5 Формирование системы функциональных и сервисных процессов предприятий сферы обслуживания. Проектирование	30

		функциональных процессов на основе применения современных технологий и методов проектирования.	
2	Организация проектирования предприятий сферы обслуживания и выполнение проекта	2.1 Документационное сопровождение проектной деятельности. Виды проектов. Принципы проектирования.	15
		2.2. Требования к зданиям и сооружениям предприятий сервиса, гостиниц и иных средств размещения, туристских объектов. Технические, экономические требования к зданиям и сооружениям	15
		2.3. Требования к выбору участка. Основные принципы построения генерального плана. Виды генеральных планов. Техничко-экономические показатели генерального плана	10
		2.4 Функциональные основы проектирования предприятий сферы обслуживания. Расчет площади помещений основного, вспомогательного, административно-бытового, технического и иного назначения. Определение общей планировочной площади	6
		2.5 Конструктивные элементы зданий предприятий сферы обслуживания	4
		2.6 Объёмно-планировочные решения зданий и сооружений предприятий сервиса, гостиниц и туристских объектов	6
		2.7 Индустриальная база предприятий сферы обслуживания. Производственно-хозяйственная деятельность. Проектирование водоснабжения, канализации, электроснабжения, вентиляции	6,2
5.	Групповые консультации	Консультации перед экзаменом	6
	Зачет		
	Экзамен		33,8
	ИТОГО		252

5.2. Разделы дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. занят	Лаб. зан.	Сем. ин.	СРС	Др. виды занят. (дискуссия)	Всего
-------	---------------------------------	-------	--------------	-----------	----------	-----	-----------------------------	-------

1.	Основы организационного проектирования. Современные технологии и методы проектирования предприятий сферы обслуживания	30	30			46,4		106,4
2.	Организация проектирования предприятий сферы обслуживания и выполнение проекта	14	28			63,8		105,8
5.	Групповые консультации							6
	Зачет							
	Экзамен							33,8
	ИТОГО	44	58			110,2		252

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час
1	Основы организационного проектирования. Современные технологии и методы проектирования предприятий сферы обслуживания	Общие положения организационного проектирования. Основы проектной деятельности и управления проектами. Понятия о проектировании и проекте. Цели и задачи, этапы проектирования. Принципы организации процессов сервиса.. Состав и содержание проекта предприятия. Задачи проектирования..	6
		Понятие технико-экономического обоснования и бизнес-плана. Организационно-технологическое проектирование. Понятие предпроектных и проектных работ	6
		Основные понятия управления проектами, Классификация проектов, основные этапы и стадии выполнения проекта. Пути наращивания мощности предприятий: новое строительство, реконструкция, техническое перевооружение, расширение. Типовое и индивидуальное проектирование	6
		Планирование производственно-технологической и производственно-хозяйственной деятельности предприятий сферы обслуживания. Обоснование выбора ресурсов и средств с учетом требований потребителя	6
		Формирование системы функциональных и сервисных	6

		процессов предприятий сферы обслуживания. Проектирование функциональных процессов на основе применения современных технологий и методов проектирования.	
	Итого за 7 семестр		30
2	Организация проектирования предприятий сферы обслуживания и выполнение проекта	Документационное сопровождение проектной деятельности. Виды проектов. Принципы проектирования	2
		Требования к зданиям и сооружениям предприятий сервиса, гостиниц и иных средств размещения, туристских объектов. Технические, экономические требования к зданиям и сооружениям	2
		Требования к выбору участка. Основные принципы построения генерального плана. Виды генеральных планов. Техно-экономические показатели генерального плана	2
		Функциональные основы проектирования предприятий сферы обслуживания. Расчет площади помещений основного, вспомогательного, административно-бытового, технического и иного назначения. Определение общей планировочной площади	2
		Конструктивные элементы зданий предприятий сферы обслуживания	2
		Объёмно-планировочные решения зданий и сооружений предприятий сервиса, гостиниц и туристских объектов	2
		Индустриальная база предприятий сферы обслуживания. Производственно-хозяйственная деятельность. Проектирование водоснабжения, канализации, электроснабжения, вентиляции	2
	Итого за 8 семестр		14
	Итого		44

5.2.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость, час
1	Основы организационного проектирования. Современные технологии и методы проектирования предприятий сферы обслуживания	Нормативная документация и производственно-технологические регламенты деятельности гостиниц, туристских объектов и предприятий питания. Нормативные документы при проектировании и строительстве объектов, связанных с формированием и реализацией гостиничного продукта. Содержание, краткая характеристика и использование СНиП, МГСН, ГОСТ, СанПиН и др. Требования ЕСКД к оформлению проектов, приказ	4

		Минкультуры 1215	
		Технико-экономическое обоснование. Выбор и характеристика места проектирования. Анализ целевой группы потребителей и конкурентов. Формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей	6
		Составление анализа сильных и слабых сторон конкурентов. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия. Характеристика гостиничного продукта	5
		Оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности, соответствующие запросам потребителей.. Современные технологии формирования и продвижения гостиничного продукта.	6
		Составление схемы функциональных групп помещений гостиничного предприятия различного функционального назначения. Виды помещений и их назначение. Требования к взаимосвязи помещений: обеспечение поточности технологического процесса, минимальная протяженность технологических, транспортных и людских потоков, соблюдение правил охраны труда и санитарно-гигиенических норм и правил.	5
		Организационно-управленческая структура предприятия	4
	Итого за 7 семестр		30
2	Организация проектирования предприятий сферы обслуживания и выполнение проекта	Расчет площадей основных, вспомогательных и подсобных помещений, а также помещений различного функционального назначения. Определение общей планировочной площади проектируемого предприятия. Привязка конструктивных элементов зданий к разбивочным осям. Единая модульная система в строительстве. Планировочные решения зданий.	8
		Показатели генплана. Требования к генплану. Системы застройки гостиничных предприятий. Расчет технико-экономических показателей генерального плана	8
		Проектирование объемно-планировочных решений зданий гостиничных предприятий. Требования к объемно-планировочным решениям. Композиционные схемы, используемые при планировке	8

		зданий: зальная, центричная, анфиладная, коридорная, секционная, смешанная	
		Условия обеспечения функциональных требований для создания оптимальных условий жизнедеятельности. Санитарные требования, инсоляция, звукоизоляция, воздухообмен, температурно-влажностный режим.	4
	Итого за 8 семестр		28
	Итого		58

5.3.3 Лабораторный практикум не предусмотрен

Не предусмотрен

5.3.4 Самостоятельная работа студентов (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, час
1	Основы организационного проектирования. Современные технологии и методы проектирования предприятий сферы обслуживания	Проработка конспекта лекций, изучение материалов, изложенных в лекциях, по учебникам, работа с нормативными источниками, подготовка к практическим занятиям и оформление отчета, выполнение и оформление расчетно-графической работы, подготовка к тестам, подготовка к зачету (собеседованию)	46,4
2	Организация проектирования предприятий сферы обслуживания и выполнение проекта	Проработка конспекта лекций, изучение материалов, изложенных в лекциях, по учебникам, подготовка к практическим занятиям и оформление отчета, выполнение и оформление расчетно-графической работы, выполнение и оформление курсового проекта, подготовка к экзамену (собеседованию)	63,8

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Организационное проектирование предприятий сервиса [Текст]: учебное пособие /Л.Э. Глаголева, Н.С. Родионова; Воронеж. гос. ун-т инж. технол. Воронеж, ВГУИТ, 2016. – 127 с.

2. Проектирование гостиничной деятельности [Текст]: учебное пособие /Л.Э. Глаголева, Н.С. Родионова; Воронеж. гос. ун-т инж. технол. Воронеж, ВГУИТ, 2016. – 181 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Проектирование предприятий общественного питания [Текст]: учебное пособие /Н.С. Родионова, Л.Э. Глаголева, Воронеж. гос. ун-т инж. технол. Воронеж, ВГУИТ, 2017. – 227 с.

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Глаголева, Л. Э. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине "Организационное проектирование предприятий сферы обслуживания" [Электронный ресурс]: для студентов, обучающихся по направлению 43.03.03 –Гостиничное дело / Л. Э. Глаголева ; ВГУИТ, Кафедра туризма и гостиничного дела. - Воронеж : ВГУИТ, 2019. - 60 с. <http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/1241>

Периодические издания

- 1 Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством»
- 2 Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий»
- 3 Журнал «Сервис plus» // Сервис plus [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1106984> – Журнал «Сервис plus»
- 4 Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» // Современные проблемы сервиса и туризма. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=26229 - Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма»

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsuet.ru/

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен» и пр. (указать средства, необходимы для реализации дисциплины).

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – н-р, ОС Windows, ОС ALT Linux.

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

При чтении лекций и проведении практических занятий используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащенные следующим оборудованием:

- а.543 – Комплекты учебной мебели, Аудио-визуальная система лекционных аудиторий (мультимедийный проектор EPSON EB-WO2, ноутбук Intel Core, экран, акустические системы);

- а.539 (Помещение для самостоятельной работы обучающихся) – Комплект учебной мебели, Компьютер CORE i5 – 3450, сетевой коммутатор для подключения к компьютерной сети (Интернет);

Для самостоятельной работы обучающихся используются аудитория кафедры туризма и гостиничного дела для самостоятельной работы, для курсового и дипломного проектирования (выполнения курсовых и дипломных работ) (а.539), компьютерный класс (а.540), читальные залы библиотеки.

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются в виде отдельного документа и входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля) в виде приложения.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе

1. Организационно-методические данные дисциплины для очно-заочной или заочной форм обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч	
		8	9
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	252	144	108
Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:	39,3	22,4	16,9
Лекции	8	4	4
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-	
Практические занятия (ПЗ)	14	8	6
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	14	8	6
Консультации текущие	6,6	1,5	5,1
Проведение консультаций перед экзаменом	10,7	8,9	1,8
Виды аттестации (зачет)	Зачет, экзамен	зачет	экзамен
Самостоятельная работа:	212,7	121,6	91,1
Проработка материалов по конспекту лекций	90	60	30
Проработка материалов по учебникам, учебным пособиям	71,1	40	31,1
и (или) другие виды самостоятельной работы	51,6	21,6	30

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

По дисциплине

Организационное проектирование предприятий сферы обслуживания

1 Перечень оцениваемых компетенций

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКв-1	Способен управлять ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ИД2 _{ПКв-1.2} . Формирует систему бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса
ПКв-4	Способен планировать и проектировать объекты в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИД-1 _{ПКв-4.1} Технически и экономически обосновывает проектные решения в сфере гостеприимства
		ИД-2 _{ПКв-4.2} Разрабатывает проектные решения организации бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Планирует их реализацию и оценку эффективности.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД2 _{ПКв-1.2} . Формирует систему бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса	Знает: особенности управленческих решений организаций профессиональной сферы, работу структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания
	Умеет: вырабатывать управленческие решения на основе анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания
	Имеет навыки: анализа деятельности структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания
ИД-1 _{ПКв-4.1} Технически и экономически обосновывает проектные решения в сфере гостеприимства	Знает: основные цели и задачи проекта
	Умеет: составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности
	Имеет навыки: определения целей и задач проекта
ИД-2 _{ПКв-4.2} Разрабатывает проектные решения организации бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Планирует их реализацию и оценку эффективности.	Знает: процесс проектирования и реализации проектов
	Умеет: осуществлять процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности
	Имеет навыки: проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности

2 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные материалы		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Основы организационного проектирования.	ПКв-1 ПКв-4	Тест	1-38	Процентная шкала
2	Современные технологии и		Практическое занятие Отчет		«зачтено - не зачтено»

	методы проектирования предприятий сферы обслуживания	ПКв-1 ПКв-4	Расчетно-графическая работа	1	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы Уровневая шкала
			Собеседование (экзамен)	1-20,	Уровневая шкала
3	Организация проектирования предприятий сферы обслуживания и выполнение проекта	ПКв-1 ПКв-4	Практическое занятие . Отчет		«зачтено - не зачтено»
			Расчетно-графическая работа	1-5	Уровневая шкала
			Курсовой проект	1-4	Уровневая шкала
			Собеседование (зачет)	1-15	Уровневая шкала

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

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

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, тестовые задания и самостоятельно (домашнее задание). Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60% от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает зачет автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на зачет.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета/экзамен). Аттестация проводится в виде тестового задания.

Каждый вариант теста включает 30 контрольных заданий, из них:

- 10 контрольных заданий на проверку знаний;
- 10 контрольных заданий на проверку умений;
- 10 контрольных заданий на проверку навыков;

В случае неудовлетворительной сдачи зачета/экзамена студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче зачета/экзамена количество набранных студентом баллов на предыдущем зачете не учитывается.

3.1 Тест

3.1.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-1 Способен управлять ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

ПКв-4 Способен планировать и проектировать объекты в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания

№ задания	Формы организации производства:
1	1. Кооперирование
	2. Комбинирование
	3. Специализация
2	Пути наращивания мощности:
	1. новое строительство
	2. расширение
	3. реконструкция
	4. техническое перевооружение
	5. ликвидация
3	Методы проектирования:
	1. макетно -модельный
	2. объемный
	3. темплетный
	4. плоскостной
	5. автономно-модульный
	6. графический
4	Проектирование предприятий может осуществляться:
	1. в одну стадию
	2. в две стадии
	3. в три стадии
5	Одностадийное проектирование состоит из:
	1. пояснительной записки и рабочих чертежей
	2. пояснительной записки и рабочих чертежей типовых проектов
	3. пояснительной записки и рабочих чертежей типовых проектов, смет, спецификаций на оборудование
6	Одностадийное проектирование включает:
	1. технорабочий проект
	2. технорабочий и технический проект
7	Двухстадийное проектирование включает:
	1. технорабочий и технический проект
	2. технический проект
8	Проект предприятия включает выполнение предпроектных работ:
	1. технико-экономическое обоснование
	2. задание на проектирование
	3. технические изыскания
9	Типовой проект состоит из:
	1. расчётно-пояснительной записки
	2. графических материалов
	3. сметно-финансовых расчётов
	4. графические материалы по внеплощадочным работам
10	К предприятиям общественного питания относятся:
	1. столовая
	2. закусочная
	3. завод по переработке молока
11	Дополните ещё одну форму организации производства:
	1. комбинирование
	2. кооперирование
	3. _____ (специализация)
12	Что относится к методам проектирования:
	1. объёмный метод
	2. графический метод
	3. плоскостной метод
	4. макетно-модульный метод
13	Что относится к методам проектирования:
	1. автономно-модульный метод
	2. объёмный метод
14	Коэффициент запаса площади зависит от:

	1. габаритных размеров оборудования
	2. габаритных размеров производственного корпуса
	3. высоты оборудования
	4. высоты производственного корпуса
15	К какой группе складских помещений относят камеры хранения мяса и рыбы, фруктов, ягод, напитков, пищевых отходов:
	1. охлаждаемым
	2. неохлаждаемым
16	Какой способ определения площади складских помещений является более точным:
	1. по нормам загрузки на 1 м ²
	2. по таре и оборудованию
17	Чем отличается техническое перевооружение от реконструкции:
	1. проводится замена оборудования
	2. расширяются производственные площади и проводится замена оборудования
18	Чем отличается реконструкция от технического перевооружения:
	1. проводится замена оборудования
	2. расширяются производственные площади и проводится замена оборудования
19	Расчётным сроком при проектировании предприятий общественного питания составляет:
	1. 15 лет
	2. 20 лет
	3. 25 лет
20	Средне нормативное число мест сети общедоступных предприятий на 1000 чел. городов на расчётный период составляет :
	1. 50
	2. 40
21	Средне нормативное число мест сети общедоступных предприятий на 1000 чел. городов на первую очередь составляет :
	1. 28
	2. 24
22	Нормативная величина предприятий общественного питания для обслуживания в высших учебных заведениях в зависимости от численности студентов и преподавателей должна составлять:
	1. 50%
	2. 20%
23	Для проектирования предприятий необходимо технико-экономическое обоснование проекта (ТЭО):
	1. да
	2. нет
24	Расчёт численности производственных работников ведут на основании:
	1. производственной программы цеха на рабочий день (смену) и действующих норм выработки
	2. производственной программы цеха на рабочий день (смену)
25	Если в многоэтажном предприятии общественного питания нет возможности разместить горячий цех на первом этаже с оборудованием, подъёмником , то:
	1. размещают на втором этаже
	2. размещают при каждом обеденном зале
26	Расчёт площади горячего цеха производится по:
	1. площади занимаемой оборудованием
	2. площади занимаемой оборудованием и числу работающих
27	При расстановке механического оборудования расстояние от стен, столов и прочего не должно быть меньше:
	1. 1м
	2. 0.4м
28	Производственные помещения на всех предприятиях общественного питания должны иметь естественное освещение с отношением площади окон к площади пола:
	1:8
29	Величина гостиничных предприятий характеризуется:
	1. количеством мест в номерном фонде
	2. объёмом
30	Все отечественные типы предприятий в свой состав следующие функциональные группы помещений:
	1. для посетителей
	2. Производственные

	3. административно-бытовые
	4. складские
	5. _____ (технические)
31	При расчёте бытовых помещений принимается следующее соотношение работающих женщин и мужчин в процентах соответственно: 1. 70/30% 2. 50/50%
32	В предприятиях общественного питания не допускается проектировать помещение менее: 1. 5м ² 2. 10м ²
33	Проект можно определить как: 1. совокупность мероприятий, направленных на достижение уникальной цели и ограниченных по ресурсам и времени; 2. систему целей, результатов, технической и организационной документации, материальных, финансовых, трудовых и иных ресурсов, а также управленческих решений и мероприятий по их выполнению; 3. системный комплекс плановых (финансовых, технологических, организационных и пр.) документов, содержащих комплексно-системную модель действий, направленных на достижение оригинальной цели.
34	Руководитель проекта относится к: 1. активным непосредственным участникам; 2. пассивным участникам; 3. пассивным непосредственным участникам; 4. пассивным косвенным участникам
35	Содержание проекта — это: 1. совокупность целей, работ и участников проекта; 2. перечень всех необходимых разделов для выполнения поставленной цели
36	Технико-экономическое обоснование проекта: 1. Применяется при проектировании нового строительства, реконструкции и техническом перевооружении действующих предприятий 2. Содержит анализ предполагаемого района строительства, исследование климатических и географических условий, техническую возможность строительства, источники снабжения 3. Содержит только расчеты площади здания, функциональных групп помещений, площади застройки, площади участка, показателей генерального плана 4. Состоит из сметной стоимости строительства
37	Проектная организация осуществляет авторский надзор за строительством: 1 на предпроектном этапе 2 при согласовании проекта со строительной организацией
38	По утвержденным технико-экономическим обоснованиям (расчетам) составляют: 1 порядок разработки проектно-сметной документации 2 техническое задание на проектирование

3.2 Расчетно-практическая (графическая) работа

3.2.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-1 - Способен управлять ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

ПКв-4 - Способен планировать и проектировать объекты в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания

РГР-1

1. Провести технико-экономическое обоснование возможности (целесообразности) строительства (реконструкции), (совершенствование сервисной деятельности) гостиницы или иного средства размещения по заданию преподавателя с определенным количеством номерного фонда и населенного пункта. Дать характеристику места предполагаемого строительства, описать основные достопримечательности, промышленность, рекреационные зоны в зависимости от выбора типа проектируемого предприятия. Провести анализ сильных и слабых сторон конкурентов. Обосновать выбор типа проектируемого предприятия. Дать характеристик целевой аудитории и возможных конкурентов, поставщиков.

3.2.2 Шифр и наименование компетенции РГР-2

Номер вопроса (задачи, задания)	Текст задания к РГР-2
1	1. На основании проведенной расчетно-графической работы №1. (технико-экономическое обоснование) провести расчет площадей производственных, торговых, вспомогательных, административно-бытовых технических помещений. На основании выполненных расчетов определить общую планировочную площадь проектируемого предприятия
2	2. Определить вид объемно-планировочных решений здания.
3	3. Разработать компоновочные варианты предприятия и конструктивные элементы здания
4	4. Разработать генеральный план проектируемого предприятия
5	5. Описать индустриальную базу проектируемого предприятия

3.3 Экзамен (зачет)

3.3.1 Шифр и наименование компетенции

Номер вопроса (задачи, задания)	Текст вопроса к экзамену
1	Понятие о проектировании и проекте. Типы проектов. Нормативная документация.
2	Состав и содержание проекта. Стадии и этапы проектирования
3	Типовое и индивидуальное проектирование
4	Классификация гостиничных предприятий
5	Состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия
6	Методы проектирования, особенности автоматизированного проектирования.
7	Реконструкция и техническое перевооружение действующих предприятий общественного питания.
8	Проектирование организации труда. Мероприятия по охране труда.
9	Технико-экономическое обоснование. Задание на проектирование
10	Предпроектные и проектные работы
11	Цели и задачи технических изысканий
12	Задание на проектирование, технико-экономическое обоснование, технические изыскания
13	Организация проектных работ. Принципы проектирования ПОП
14	Основные принципы выбора участка застройки при проектировании ПОП
15	Каково значение системы отопления? Перечислите виды систем отопления, дайте краткую характеристику каждой из них.
16	Технорабочий и технический проект.
17	Содержание технико-экономического обоснования расширения, реконструкции, технического перевооружения действующего предприятия
18	Типовое проектирование. Отличие от индивидуального проекта
19	Одно и двухстадийное проектирование
20	Нормативная документация для проведения проектных работ

3.3.2 Шифр и наименование компетенции

Номер вопроса (задачи, задания)	Текст вопроса к зачету
1	Функциональная структура гостиничных предприятий как основа проектирования.

2	Состав функциональных групп помещений в зависимости от типа предприятия и способа производства.
3	Общие принципы объемно-планировочных решений отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий
4	Принципы проектирования холода, тепла, энергоснабжения.
5	Основные принципы планировки торговых, административно-бытовых и технических помещений
6	Технико-экономические показатели генплана
7	Проектирование генерального плана. Основные технико-экономические показатели генерального плана
8	Конструктивные элементы зданий гостиничных комплексов
9	Порядок расчета площади жилой зоны и общественных помещений гостиничных предприятий
10	Состав функциональных групп помещений гостиничных предприятий
11	Основные принципы выбора участка застройки при проектировании
12	Расчет и обоснование площади помещений различного функционального назначения на основании нормативно-технической документации, санитарных норм и правил
13	Требования к зданиям гостиниц
14	Условия обеспечения функциональных требований для создания оптимальных условий жизнедеятельности.
15	Индустриальная база гостиничных предприятий

3.4 Курсовая работа (проект)

3.4.1 Шифр и наименование компетенции

ПКв-1 - Способен управлять ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания

ПКв-4 - Способен планировать и проектировать объекты в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания

Номер вопроса	Темы курсовой работы
1	Проектирование, (организация), совершенствование сервисной деятельности гостиницы или иного средства размещения согласно типологии гостиничных предприятий
2	Реконструкция, (совершенствование) деятельности гостиницы или иного средства размещения
3	Расширение деятельности гостиницы или иного средства размещения
4	Техническое перевооружение гостиницы или иного средства размещения

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания уровня сформированности компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Зачет по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПКв-1 - Способен управлять ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания					
ПКв-4 - Способен планировать и проектировать объекты в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания					
ЗНАТЬ: особенности управленческих решений организаций профессиональной сферы, работу структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания; основные цели и задачи проекта; процесс проектирования и реализации проектов;	Тест	Результат тестирования	75% и более правильных ответов	Отлично	Освоена (повышенный)
			60-75% правильных ответов	Хорошо	Освоена (повышенный)
			50-60% правильных ответов	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Менее 50% правильных ответов	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
УМЕТЬ: выработать управленческие решения на основе анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания; составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности; осуществлять процесс проектирования и	Практическое занятие	Отчет по практическому занятию.	Практическое занятие по изучаемой теме выполнено в соответствии с заданием. Отчет отражает результаты работы. Обучающийся овладел методикой применения современных технологий и методов проектирования	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Практическое занятие по изучаемой теме не выполнено в соответствии с заданием. Отчет не отражает результаты работы. Обучающийся не овладел методикой применения современных технологий и методов проектирования.	Не зачтено	не освоена (недостаточный)
	Расчетно-графическая работа	Уровневая шкала	Обучающийся знает основные положения составления технико-экономического обоснования, технических изысканий. Знает основные этапы расчета, владеет информацией на темы, связанные с изучаемым разделом дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения	Отлично	Освоена (повышенный)

реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности;			всех профессиональных действий		
			Обучающийся знает основные положения составления технико-экономического обоснования, технических изысканий, владеет информацией связанной с выполнением предпроектных и проектных работ, но при выполнении допустил не более 3 ошибок	хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся знает основные положения составления технико-экономического обоснования, технических изысканий. Допустил более 5 неточностей при выполнении работы	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не знает основные положения составления технико-экономического обоснования, технических изысканий. Не знает основные этапы расчета, не владеет информацией на темы, связанные с изучаемым разделом дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
	Собеседование (Экзамен)	Уровень владения материалом	Обучающийся знает современные тенденции в области проектирования, создания новых производственных мощностей и расширения существующих, охарактеризовал элементы концепции, отразил особенности выполнения проектных и предпроектных работ с учетом современных конкурентноспособных концепций и эффективных стратегий, материал по формированию проектных работ и разработки бизнес –планов в различных сегментах рынка гостиничных услуг	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся знает современные тенденции в области проектирования, создания новых производственных мощностей и расширения существующих, охарактеризовал элементы концепции, отразил особенности выполнения проектных и предпроектных работ с учетом современных конкурентноспособных концепций и эффективных стратегий, материал по формированию проектных работ и разработки бизнес –планов в различных сегментах рынка гостиничных услуг, допустил не более 3 ошибок при ответах.	хорошо	освоена(повышенный)
			Обучающийся знает основы проектирования функциональных процессов гостиниц и других	Удовлетворительно	освоена (базовой)

			средств размещения, современные технологии и методы проектирования		
			Обучающийся не знает основы проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения, современные технологии и методы проектирования	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
ВЛАДЕТЬ: анализа деятельности структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания; определения целей и задач проекта; проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности;	Практическое занятие	Отчет по практическому занятию.	Практическое занятие по изучаемой теме выполнено в соответствии с заданием. Отчет отражает результаты работы. Обучающийся овладел принципами организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности	зачтено	Освоена (базовый, Повышенный)
			Практическое занятие по изучаемой теме не выполнено в соответствии с заданием. Отчет не отражает результаты работы. Обучающийся не овладел принципами организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)
	Курсовая работа	Уровневая шкала	Курсовая работа выполнена в соответствии с заданием и полностью отражает результаты работы. Обучающийся выполнил все разделы курсовой работы в полном объеме	Отлично	Освоена (повышенный)
			Курсовая работа выполнена в соответствии с заданием и полностью отражает результаты работы. Обучающийся выполнил все разделы курсовой работы в полном объеме, но при выполнении допустил не более 5 ошибок	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Курсовая работа выполнена в соответствии с заданием и отражает результаты работы. Обучающийся выполнил все разделы курсовой работы, но при выполнении допустил более 5 ошибок	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Курсовая работа не выполнена в соответствии с заданием и не отражает результаты работы. Обучающийся не выполнил разделы курсовой работы,	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
	Собеседование (зачет)	Уровневая шкала	Обучающийся знает принципы организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся знает принципы организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности, но при ответах допустил не более 3 ошибок	хорошо	Освоена (повышенный)

			Обучающийся знает принципы организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности, но при ответах допустил более 3 ошибок	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не знает принципы организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности	Не удовлетворительно	Не освоена (недостаточный)