

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
"САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
АЭРОКОСМИЧЕСКОГО ПРИБОРОСТРОЕНИЯ"

Кафедра № 62

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель направления

доц., к.э.н., доц.

(должность, уч. степень, звание)

С.В. Шепелева

(инициалы, фамилия)



(подпись)

«13» июня 2022 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Фирменный стиль в гостиничном и ресторанном бизнесе»
(Наименование дисциплины)

Код направления подготовки/ специальности	43.03.03
Наименование направления подготовки/ специальности	Гостиничное дело
Наименование направленности	Организация гостиничных услуг
Форма обучения	очная

Санкт-Петербург– 2022

Лист согласования рабочей программы дисциплины

Программу составил (а)

доц.,к.э.н.,доц.
(должность, уч. степень, звание)



10.06.2022

(подпись, дата)

С.В. Шепелева

(инициалы, фамилия)

Программа одобрена на заседании кафедры № 62

«13» июня 2022 г, протокол № 11

Заведующий кафедрой № 62

д.э.н.,проф.
(уч. степень, звание)



13.06.2022


(подпись, дата)

К.В. Лосев

(инициалы, фамилия)

Ответственный за ОП ВО 43.03.03(01)

доц.,к.э.н.,доц.
(должность, уч. степень, звание)



13.06.2022

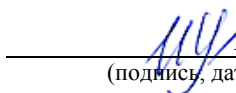
(подпись, дата)

С.В. Шепелева

(инициалы, фамилия)

Заместитель декана факультета №6 по методической работе

доц.,к.п.н.,доц.
(должность, уч. степень, звание)



13.06.2022

(подпись, дата)

И.М. Евдокимов

(инициалы, фамилия)

Аннотация

Дисциплина «Фирменный стиль в гостиничном и ресторанном бизнесе» входит в образовательную программу высшего образования – программу бакалавриата по направлению подготовки/ специальности 43.03.03 «Гостиничное дело» направленности «Организация гостиничных услуг». Дисциплина реализуется кафедрой «№62».

Дисциплина нацелена на формирование у выпускника следующих компетенций:

ПК-3 «Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере»

ПК-4 «Способен проектировать объекты профессиональной деятельности»

ПК-6 «Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности»

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных формированием фирменного стиля в гостиничном и ресторанном бизнесе и приобретение умений их применять на практике.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия/семинары, самостоятельная работа обучающегося.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа.

Язык обучения по дисциплине «русский».

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

1.1. Цели преподавания дисциплины – освоение студентами теоретических знаний в области формирования фирменного стиля в гостиничном и ресторанном бизнесе и приобретение умений их применять на практике, а также формирование универсальных и профессиональных компетенций, необходимых выпускнику:

- применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере;
- проектировать объекты профессиональной деятельности;
- применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности.

1.2. Дисциплина входит в состав части, формируемой участниками образовательных отношений, образовательной программы высшего образования (далее – ОП ВО).

1.3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОП ВО.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями или их частями. Компетенции и индикаторы их достижения приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Перечень компетенций и индикаторов их достижения

Категория (группа) компетенции	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции	ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	ПК-3.3.1 знать современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий
Профессиональные компетенции	ПК-4 Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	ПК-4.3.1 знать технологии процесса проектирования услуг и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности, направленных на развитие организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Профессиональные компетенции	ПК-6 Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	ПК-6.У.1 уметь применять прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности

2. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина может базироваться на знаниях, ранее приобретенных обучающимися при изучении следующих дисциплин:

- «Диджитал технологии в рекламе и связях с общественностью».

Знания, полученные при изучении материала данной дисциплины, имеют как самостоятельное значение, так и могут использоваться при изучении других дисциплин:

- «Управление имиджем и репутацией гостиничных предприятий».

3. Объем и трудоемкость дисциплины

Данные об общем объеме дисциплины, трудоемкости отдельных видов учебной работы по дисциплине (и распределение этой трудоемкости по семестрам) представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Объем и трудоемкость дисциплины

Вид учебной работы	Всего	Трудоемкость по семестрам
		№7
1	2	3
Общая трудоемкость дисциплины, ЗЕ/ (час)	2/ 72	2/ 72
Из них часов практической подготовки	34	34
Аудиторные занятия, всего час.	51	51
в том числе:		
лекции (Л), (час)	17	17
практические/семинарские занятия (ПЗ), (час)	34	34
лабораторные работы (ЛР), (час)		
курсовой проект (работа) (КП, КР), (час)		
экзамен, (час)		
Самостоятельная работа, всего (час)	21	21
Вид промежуточной аттестации: зачет, дифф. зачет, экзамен (Зачет, Дифф. зач, Экз.**)	Зачет	Зачет

Примечание: ** кандидатский экзамен

4. Содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоемкости дисциплины по разделам и видам занятий.

Разделы, темы дисциплины и их трудоемкость приведены в таблице 3.

Таблица 3 – Разделы, темы дисциплины, их трудоемкость

Разделы, темы дисциплины	Лекции (час)	ПЗ (СЗ)	ЛР (час)	КП (час)	СРС (час)
Семестр 7					
Тема 1. Основы создания фирменного стиля предприятий индустрии гостеприимства.	2	4	-	-	2
Тема 2. Элементы фирменного стиля и стилеобразующие факторы.	2	4	-	-	2
Тема 3. Роль и функции дизайна	2	4	-	-	2
Тема 4. Роль цвета в интерьере гостиницы	2	4	-	-	2
Тема 5. Свет в дизайне интерьера гостиниц	2	4	-	-	2
Тема 6. Стили дизайна	2	4	-	-	3
Тема 7. Художественно – декоративные приемы дизайна	2	4	-	-	4
Тема 8. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятий гостеприимства и общественного питания	3	6	-	-	4

Итого в семестре:	17	34	-	-	21
Итого	17	34	0	0	21

Практическая подготовка заключается в непосредственном выполнении обучающимися определенных трудовых функций, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

4.2. Содержание разделов и тем лекционных занятий.

Содержание разделов и тем лекционных занятий приведено в таблице 4.

Таблица 4 – Содержание разделов и тем лекционного цикла

Номер раздела	Название и содержание разделов и тем лекционных занятий
1	<p>Тема 1.1 Основы создания фирменного стиля предприятий индустрии гостеприимства.</p> <p>Понятие фирменного стиля. История развития фирменного стиля. Внешние и внутренние функции фирменного стиля. Основные приемы формирования стиля. Роль фирменного стиля в деятельности предприятий индустрии гостеприимства.</p>
	<p>Тема 1.2 Элементы фирменного стиля и стилеобразующие факторы.</p> <p>Основные элементы фирменного стиля. Товарный знак: функции, правовая защита. Логотип: понятие, основные элементы, требования к оформлению, условия использования по франчайзингу. Фирменный блок, фирменный шрифт, фирменный набор цветов. Фирменные константы. Название предприятия как одна из важнейших констант фирменного стиля. Основные требования к названию предприятия. Слоган предприятия. Фирменный лозунг, девиз: требования, классификация, практика применения. Этапы формирования фирменного стиля.</p> <p><i>Демонстрация слайдов или учебных фильмов.</i></p>
	<p>Тема 1.3 Роль и функции дизайна .</p> <p>Определение понятия «дизайн». Функции дизайна. Поиск гармоничного единства конструктивных, архитектурно - пространственных и декоративных задач. Главные акценты архитектурно – художественного оформления. Элементы дизайна. Среда. Ритм. Композиция. Пространство. Масштаб. Пропорции. Пластика. Цвет. Свет. Архитектурные, художественные и технические приемы дизайна.</p>
	<p>Тема 1.4 Роль цвета в интерьере гостиницы.</p> <p>Цветовой контраст, нюанс, акцент. Факторы выбора</p>

светового решения. Эмоциональная характеристика цветов (теплые, холодные). Влияние света на зрительное восприятие человека. Цветосочетание. Взаимосвязь функций помещений и цвета интерьера. Использование цвета для оптического изменения пропорций и размеров помещения. Требования к цветовому решению помещений гостиниц. Колористическая разработка помещений.

Демонстрация слайдов или учебных фильмов.

Тема 1.5 Свет в дизайне интерьера гостиниц.

Световая среда. Свет как элемент композиции. Источники света. Виды естественного освещения: концентрированное, направленное, заливающее, боковое. Виды искусственного освещения: прямое, отраженное, «парящий потолок», имитирующее, проникающее, точечное. Освещение и объемно-планировочное решение помещений гостиницы. Требования к освещению различных помещений гостиницы.

Демонстрация слайдов или учебных фильмов.

Тема 1.6 Стили дизайна.

Стиль Древнего Египта. Стиль Античности. Готический стиль. Стиль эпохи ренессанса. Барокко. Рококо. Стиль классицизма. Кантри. Этностиль. Китайский стиль. Японский стиль. Марокканский стиль. Мексиканский стиль. Арт – деко. Хай – тек. Евростиль. Стилизация интерьеров. Стилевые гостиницы. Фэн – шуй.

Демонстрация слайдов или учебных фильмов.

Тема 1.7 Художественно – декоративные приемы дизайна.

Создание ансамбля интерьера. Декоративные композиции. Скульптурные, рельефные, орнаментальная роспись (витражи, панно и др.) Отделка неконструктивным материалом (тканью, бумагой, пластиком, зеркальным листом). Аппликации, коллаж, мозаика и др. Художественное оформление архитектурно – строительного оборудования: окна, двери, полы, потолки, карнизы и т.д. Художественное оформление вспомогательных служебных точек (торговых киосков). Рекламно – оформительский дизайн (надписи, стенды, шрифты). Изделия декоративно – прикладного искусства в интерьере (мебель, светильники, посуда, ковры, вазы, настольная скульптура и т.д.) Декорирование изделиями народного творчества.

Демонстрация слайдов или учебных фильмов

	<p>Тема 1.8 Firmenный стиль и имиджевая политика предприятий гостеприимства и общественного питания</p> <p>Имидж предприятия индустрии гостеприимства. Имиджевая реклама и паблик рилейшнз. Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля.</p> <p><i>Демонстрация слайдов.</i></p>
--	--

4.3. Практические (семинарские) занятия

Темы практических занятий и их трудоемкость приведены в таблице 5.

Таблица 5 – Практические занятия и их трудоемкость

№ п/п	Темы практических занятий	Формы практических занятий	Трудоемкость, (час)	Из них практической подготовки, (час)	№ раздела дисциплины
Семестр 7					
1	Тема 1. Основные приемы формирования стиля.	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия	4	4	1
2	Тема 2. Элементы фирменного стиля и стилеобразующие факторы	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия	4	4	
3	Тема 3. Элементы дизайна	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия	4	4	1
4	Тема 4. Цвета в интерьере гостиницы	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия	4	4	1
5	Тема 5. Свет в дизайне интерьера гостиниц	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия	4	4	1
6	Тема 6. Стили дизайна	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия	4	4	1
7	Тема 7. Художественно – декоративные	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического	4	4	1

	приемы дизайна	занятия			
8	Тема 8. Фирменный стиль и имиджевая политика предприятий гостеприимства и общественного питания	Выездное практическое занятие в гостинице.	2	2	1
9	Тема 8. Создание фирменного стиля гостиницы	Деловая игра	4	4	1
Всего			34	34	

4.4. Лабораторные занятия

Темы лабораторных занятий и их трудоемкость приведены в таблице 6.

Таблица 6 – Лабораторные занятия и их трудоемкость

№ п/п	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость, (час)	Из них практической подготовки, (час)	№ раздела дисциплины
Учебным планом не предусмотрено				
Всего				

4.5. Курсовое проектирование/ выполнение курсовой работы

Учебным планом не предусмотрено

4.6. Самостоятельная работа обучающихся

Виды самостоятельной работы и ее трудоемкость приведены в таблице 7.

Таблица 7 – Виды самостоятельной работы и ее трудоемкость

Вид самостоятельной работы	Всего, час	Семестр 7, час
1	2	3
Изучение теоретического материала дисциплины (ТО)	6	6
Курсовое проектирование (КП, КР)	-	-
Расчетно-графические задания (РГЗ)	-	-
Выполнение реферата (Р)	-	-
Подготовка к текущему контролю успеваемости (ТКУ)	5	5
Домашнее задание (ДЗ)	5	5
Контрольные работы заочников (КРЗ)	-	-
Подготовка к промежуточной аттестации (ПА)	5	5
Всего:	21	21

5. Перечень учебно-методического обеспечения
для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся указаны в п.п. 7-11.

6. Перечень печатных и электронных учебных изданий

Перечень печатных и электронных учебных изданий приведен в таблице 8.

Таблица 8– Перечень печатных и электронных учебных изданий

Шифр/ URL адрес	Библиографическая ссылка	Количество экземпляров в библиотеке (кроме электронных экземпляров)
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=327924	Шарков Ф. И. Константы гудвилла: стиль, паблисити, репутация, имидж и бренд фирмы: Учебное пособие / Ф.И. Шарков. - 2-е изд. - М.: Дашков и К: "Издательство Шаркова", 2012. - 272 с.	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=514171	Козлова Н. П. Козлова, Н.П. Особенности формирования деловой репутации современной компании: Монография / Н. П. Козлова. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 376 с.	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=391834	Котлер Ф. Котлер, Филип. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм [Электронный ресурс] : Учебник для студентов вузов / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз; пер. с англ. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : ЮНИТИ- ДАНА, 2012. - 1071 с.	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=355373	Макарова В. В. Макарова В. В. Дизайн помещений: стили интерьера на примерах. — СПб.: БХВ-Петербург, 2011. — 168 с.	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=433166	Ткаченко О. Н. Дизайн и рекламные	

	технологии: Учебное пособие / О.Н. Ткаченко; Под ред. Л.М. Дмитриевой; Омский госулар. технич. универ. (ОмГТУ). - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 176 с.	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=872836	Синяева И. М. Маркетинг PR и рекламы: Учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Маркетинг" / Синяева И.М., Маслова В.М., Романенкова О.Н.; Под ред. Синяева И.М. - М.:ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 495 с.	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430296	Розанова Т. П. Розанова, Т. П. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма [Электронный ресурс] : Практикум / Т. П. Розанова, Т. В. Муртузалиева. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 132 с.	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=937237	Муртузалиева Т. В. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма: Учебно-практическое пособие / Муртузалиева Т.В., Розанова Т.П., Тарасенко Э.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 166 с.	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=365046	Кошлякова М. О. Кошлякова М. О. Технологии формирования имиджа [Электронный ресурс] / М. О. Кошлякова. - М.: РГУТиС, 2008. - 128 с.	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415579	Можаева Н. Г. Гостиничный сервис: Учебник / Н.Г. Можаева, Г.В. Рыбачек. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 240 с.	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=391984	Скобкин С. С.	

	Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 496 с.	
https://e.lanbook.com/book/44297	Брашнов, С.Г. Основы индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С.Г. Брашнов, Е.В. Мигунов. — Электрон. дан. — Москва : ФЛИНТА, 2013. — 220 с. — Режим доступа:	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=396883	Уокер Д. Р. Уокер, Джон Р. Управление гостеприимством. Вводный курс [Электронный ресурс] : учебник / Джон Р. Уокер; пер. с англ. В. Н. Егорова. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 880 с.	

7. Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины приведен в таблице 9.

Таблица 9 – Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Адрес	Наименование
http://buklib.net/URL	Электронная библиотека
http://tourlib.net/	Электронная библиотека
Znanium.com	Электронная библиотека
http://www.hotelstat.ru	Электронная библиотека нормативных документов
http://hotelexecutive.ru/	Журнал «Современный отель», «Ресторановедь»
http://buklib.net/	Электронная библиотека
http://marklog.ru/	Электронный научно-практический журнал «Маркетинг и логистика» научно-практический журнал

8. Перечень информационных технологий

8.1. Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Перечень используемого программного обеспечения представлен в таблице 10.

Таблица 10– Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование
	Не предусмотрено

8.2. Перечень информационно-справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Перечень используемых информационно-справочных систем представлен в таблице 11.

Таблица 11– Перечень информационно-справочных систем

№ п/п	Наименование
	Не предусмотрено

9. Материально-техническая база

Состав материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине, представлен в таблице 12.

Таблица 12 – Состав материально-технической базы

№ п/п	Наименование составной части материально-технической базы	Номер аудитории (при необходимости)
1	Мультимедийная лекционная аудитория	
2	Класс компьютерный для деловых игр	

10. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

10.1. Состав оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине приведен в таблице 13.

Таблица 13 – Состав оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Вид промежуточной аттестации	Перечень оценочных средств
Зачет	Список вопросов

10.2. В качестве критериев оценки уровня сформированности (освоения) компетенций обучающимися применяется 5-балльная шкала оценки сформированности компетенций, которая приведена в таблице 14. В течение семестра может использоваться 100-балльная шкала модульно-рейтинговой системы Университета, правила использования которой, установлены соответствующим локальным нормативным актом ГУАП.

Таблица 14 –Критерии оценки уровня сформированности компетенций

Оценка компетенции 5-балльная шкала	Характеристика сформированных компетенций
«отлично» «зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> – обучающийся глубоко и всесторонне усвоил программный материал; – уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает; – опираясь на знания основной и дополнительной литературы, тесно привязывает усвоенные научные положения с практической деятельностью направления; – умело обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи; – делает выводы и обобщения; – свободно владеет системой специализированных понятий.
«хорошо» «зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> – обучающийся твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу излагает его, опираясь на знания основной литературы; – не допускает существенных неточностей; – увязывает усвоенные знания с практической деятельностью направления;

Оценка компетенции	Характеристика сформированных компетенций
5-балльная шкала	
	<ul style="list-style-type: none"> – аргументирует научные положения; – делает выводы и обобщения; – владеет системой специализированных понятий.
«удовлетворительно» «зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> – обучающийся усвоил только основной программный материал, по существу излагает его, опираясь на знания только основной литературы; – допускает несущественные ошибки и неточности; – испытывает затруднения в практическом применении знаний направления; – слабо аргументирует научные положения; – затрудняется в формулировании выводов и обобщений; – частично владеет системой специализированных понятий.
«неудовлетворительно» «не зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> – обучающийся не усвоил значительной части программного материала; – допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении проблем в конкретном направлении; – испытывает трудности в практическом применении знаний; – не может аргументировать научные положения; – не формулирует выводов и обобщений.

10.3. Типовые контрольные задания или иные материалы.

Вопросы (задачи) для экзамена представлены в таблице 15.

Таблица 15 – Вопросы (задачи) для экзамена

№ п/п	Перечень вопросов (задач) для экзамена	Код индикатора
	Учебным планом не предусмотрено	

Вопросы (задачи) для зачета / дифф. зачета представлены в таблице 16.

Таблица 16 – Вопросы (задачи) для зачета / дифф. зачета

№ п/п	Перечень вопросов (задач) для зачета / дифф. зачета	Код индикатора
1.	Фирменный стиль и его функции.	ПК-3.3.1 ПК-4.3.1 ПК-6.У.1
2.	Элементы фирменного стиля.	ПК-3.3.1 ПК-4.3.1
3.	Товарный знак: определение, функции. Бренд.	ПК-6.У.1
4.	Психологические аспекты значения торговой марки и товарного знака.	ПК-3.3.1 ПК-4.3.1
5.	Особенности фирменного стиля современных предприятий гостеприимства.	ПК-6.У.1
6.	Роль кухни в формировании фирменного стиля ресторана.	ПК-3.3.1 ПК-4.3.1
7.	Корпоративный имидж: определение, характеристика.	ПК-6.У.1
8.	Логотип: понятие, требования к оформлению.	ПК-3.3.1 ПК-4.3.1
9.	Этапы разработки фирменного стиля	ПК-6.У.1
10.	Функции и элементы дизайна.	ПК-3.3.1 ПК-4.3.1

11.	Ансамбль интерьера.	ПК-6.У.1
12.	Архитектурно – декоративные приемы дизайна.	ПК-3.3.1 ПК-4.3.1
13.	Психологическое воздействие цвета. Гармония цвета.	ПК-6.У.1
14.	Свет в интерьере. Требования к освещению помещений гостиницы.	ПК-3.3.1 ПК-4.3.1
15.	Зонирование пространства. Способы зонирования.	ПК-6.У.1
16.	Историческое развитие архитектурно – художественного интерьера.	ПК-3.3.1 ПК-4.3.1
17.	Металл, стекло и керамика в дизайне.	ПК-6.У.1
18.	Декоративные элементы в интерьере.	ПК-3.3.1 ПК-4.3.1
19.	Растения в интерьере.	ПК-6.У.1
20.	Древнегреческий дизайн.	ПК-3.3.1 ПК-4.3.1
21.	Патрицианский стиль.	ПК-6.У.1
22.	Готический стиль.	ПК-3.3.1 ПК-4.3.1
23.	Стиль барокко. Русское барокко.	ПК-6.У.1
24.	Стиль рококо: характеристика, особенности.	ПК-3.3.1 ПК-4.3.1
25.	Стиль классицизма: характеристика, особенности.	ПК-6.У.1
26.	Стиль кантри: характеристика, особенности.	ПК-3.3.1 ПК-4.3.1
27.	Этностиль: характеристика, особенности.	ПК-6.У.1
28.	Стиль хай – тек: характеристика, особенности.	ПК-3.3.1 ПК-4.3.1
29.	Русский стиль: характеристика, особенности.	ПК-6.У.1
30.	Архитектурно – художественные стили в Санкт-Петербурге.	ПК-3.3.1 ПК-4.3.1
31.	Ландшафтный дизайн.	ПК-6.У.1
32.	Русский византийский стиль.	ПК-3.3.1 ПК-4.3.1
33.	Фэн – шуй в интерьере.	ПК-6.У.1
34.	Декоративные элементы в интерьере.	ПК-3.3.1 ПК-4.3.1
35.	Приемы организации пространства помещений.	ПК-6.У.1
36.	Методы исследования рынка при выборе концепции предприятия питания. Вы открываете ресторан в центре города. Методы исследования рынка при выборе концепции.	ПК-3.3.1 ПК-4.3.1
37.	Исследование целевой аудитории при реновации гостиничного предприятия. Показать вариант сегментации для загородного отеля.	ПК-6.У.1
38.	Исследование технологических инноваций при создании фирменного стиля гостиничного предприятия. Выбрать оснащение номера стандарт после реновации отеля.	ПК-3.3.1 ПК-4.3.1
39.	Исследование Управленческих инноваций при создании фирменного стиля гостиничного предприятия. Методика бенчмаркинг. Примеры	ПК-6.У.1

Перечень тем для курсового проектирования/выполнения курсовой работы представлены в таблице 17.

Таблица 17 – Перечень тем для курсового проектирования/выполнения курсовой работы

№ п/п	Примерный перечень тем для курсового проектирования/выполнения курсовой работы
	Учебным планом не предусмотрено

Вопросы для проведения промежуточной аттестации в виде тестирования представлены в таблице 18.

Таблица 18 – Примерный перечень вопросов для тестов

№ п/п	Примерный перечень вопросов для тестов	Код индикатора
	Не предусмотрено	

Перечень тем контрольных работ по дисциплине обучающихся заочной формы обучения, представлены в таблице 19.

Таблица 19 – Перечень контрольных работ

№ п/п	Перечень контрольных работ
	Не предусмотрено

10.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания индикаторов, характеризующих этапы формирования компетенций, содержатся в локальных нормативных актах ГУАП, регламентирующих порядок и процедуру проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГУАП.

11. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

11.1 Основное назначение лекционного материала – логически стройное, системное, глубокое и ясное изложение учебного материала. Назначение современной лекции в рамках дисциплины не в том, чтобы получить всю информацию по теме, а в освоении фундаментальных проблем дисциплины, методов научного познания, новейших достижений научной мысли. В учебном процессе лекция выполняет методологическую, организационную и информационную функции. Лекция раскрывает понятийный аппарат конкретной области знания, её проблемы, дает цельное представление о дисциплине, показывает взаимосвязь с другими дисциплинами.

Планируемые результаты при освоении обучающимся лекционного материала:

- получение современных, целостных, взаимосвязанных знаний, уровень которых определяется целевой установкой к каждой конкретной теме;
- получение опыта творческой работы совместно с преподавателем;
- развитие профессионально–деловых качеств, любви к предмету и самостоятельного творческого мышления.
- появление необходимого интереса, необходимого для самостоятельной работы;
- получение знаний о современном уровне развития науки и техники и о прогнозе их развития на ближайшие годы;
- научиться методически обрабатывать материал (выделять главные мысли и положения, приходиться к конкретным выводам, повторять их в различных формулировках);
- получение точного понимания всех необходимых терминов и понятий.

Лекционный материал может сопровождаться демонстрацией слайдов и использованием раздаточного материала при проведении коротких дискуссий об особенностях применения отдельных тематик по дисциплине.

Структура предоставления лекционного материала:

- формулировку темы лекции;
- указание основных изучаемых разделов или вопросов и предполагаемых затрат времени на их изложение;
- изложение вводной части;
- изложение основной части лекции;
- краткие выводы по каждому из вопросов;
- заключение;
- рекомендации литературных источников по излагаемым вопросам.

Начальный этап каждого лекционного занятия – оглашение основной темы лекции с краткой аннотацией предлагаемых для изучения вопросов. Преподаватель сообщает о примерном плане проведения лекции и предполагаемом распределении бюджета времени. Если очередное занятие является продолжением предыдущей лекции, кратко формулируют полученные ранее знания, необходимые для понимания и усвоения изучаемых вопросов.

Во вводной части достаточно кратко характеризуется место и значение данной темы в курсе, дается обзор важнейших источников и формулируются основные вопросы или задачи, решение которых необходимо для создания стройной системы знаний в данной предметной области. В этой части лекции демонстрируются основные педагогические методы, которые будут использоваться при изложении материала

Основная часть лекции имеет своей целью раскрытие содержания основных вопросов или разделов и определяется логической структурой плана лекции. При этом используются основные педагогические способы изложения материала: описание-характеристика, повествование, объяснение и др. Преподаватель использует эффективные методические приемы изложения материала - анализ, обобщение, индукцию, дедукцию, противопоставления, сравнения и т.д., обеспечивающие достаточно высокий уровень качества учебного процесса.

В заключительной части лекции проводится обобщение наиболее важных и существенных вопросов, делаются выводы и формулируются задачи для самостоятельной работы студентов. Оставшееся время используют для ответов на вопросы студентов.

11.2 Методические указания для обучающихся по участию в семинарах

Семинар – один из наиболее сложных и в то же время плодотворных видов (форм) вузовского обучения и воспитания. Основной целью для обучающегося является систематизация и обобщение знаний по изучаемой теме, разделу, формирование умения работать с дополнительными источниками информации, сопоставлять и сравнивать точки зрения, конспектировать прочитанное, высказывать свою точку зрения и т.п. В соответствии с ведущей дидактической целью содержанием семинарских занятий являются узловые, наиболее трудные для понимания и усвоения темы, разделы дисциплины. Спецификой данной формы занятий является совместная работа преподавателя и обучающегося над решением поставленной проблемы, а поиск верного ответа строится на основе чередования индивидуальной и коллективной деятельности.

При подготовке к семинарскому занятию по теме прослушанной лекции необходимо ознакомиться с планом его проведения, с литературой и научными публикациями по теме семинара.

При подготовке к семинарским занятиям студенты должны ответить на контрольные вопросы, подготовить доклад и выступить с сообщением на занятии. Для самостоятельной подготовки может быть использована дополнительная литература, а также источники Интернет.

Вопросы для обсуждения на семинарских занятиях студенты могут прочитать в Учебно-методических материалах по семинарским занятиям или уточнить у преподавателя на предыдущем занятии.

Студенты могут обсудить возникающие в ходе самостоятельной работы проблемы по конкретным вопросам, а также содержание доклада с преподавателем в соответствии с графиком его индивидуальных консультаций.

Темы выступлений и докладов студентов сформулированы с учетом актуальных направлений развития теории и организации менеджмента ресторанного и гостиничного бизнеса, а также основных тенденций изменения социально-экономической политики в России на современном этапе.

Студенты вправе выбрать тему, соответствующую опыту и месту работы, а также своим профессиональным и научным интересам. Темы доклада могут быть самостоятельно предложены студентами с учетом основного содержания учебной дисциплины и согласованы с преподавателем. Доклад должен быть представлен в печатном виде и оформлен в соответствии с общими требованиями.

Структура доклада и порядок работы над ним

Структура:

- Введение
- Основная часть
- Заключение
- Список источников

Порядок работы

Выбрав тему работы, студент должен разработать содержание письменной работы по параграфам и разделам. В содержании работы должны быть выделены основные понятия и определения по данной проблеме.

Темы докладов и вопросы для выступления выдаются в конце каждого практического занятия (для студентов очной формы обучения) по конкретной теме в соответствии с программой изучения учебной дисциплины, и на установочной лекции (для студентов заочной формы обучения). Содержание доклада может согласовываться с преподавателем на консультациях, как при личной встрече, так и по электронной почте.

Рекомендуется следующая последовательность выполнения работы:

- изучение специальной литературы и нормативной документации;
- составление и согласование содержания работы, а также графика ее написания;
- написание доклада;
- представление работы на обсуждение студентов.

Работа с источниками информации

По учебной дисциплине студентам предлагается обширный список литературы, который может быть использован ими в соответствии с выбранной темой доклада. Возможно использование источников информации, не указанных в списке. Теоретический анализ проблемы выполняется на основе изученной литературы и электронной информации. Каждому студенту предстоит самостоятельно подобрать литературу по выбранной теме, учитывая ее специфику, а также материалы, подтверждающие местный (региональный) опыт. Литература должна отражать различные научные подходы по избранной теме исследования, поэтому необходимо отдавать предпочтение научным изданиям, избегать популярных брошюр. Для отражения современных тенденций в решении исследуемой проблемы следует использовать более поздние издания, желательно, за последние 5 лет.

Работая с источниками литературы, необходимо фиксировать основные понятия и определения, а также статистические данные с указанием конкретного источника информации и номера страницы, для использования этих понятий в тексте письменной работы.

Рекомендации по поиску информации в Интернете

Производя поиск необходимой информации на сайтах организаций, библиотек или изданий следует:

- обращаться к интернет-каталогам;
- не ограничиваться обращением к одной поисковой системе;
- находить сайты, являющиеся ключевыми по данной теме, на них может быть множество хорошо отобранных ресурсов; у каждой поисковой системы – свои правила задания запроса, необходимо изучить «помощь» системы;
- обращаясь к найденным «похожим документам», помните о направлении поиска, используйте ключевые слова.

Написание доклада необходимо начинать с составления его содержания, которое должно иметь четкие формулировки, быть логичным и последовательным.

Главное в докладе - раскрыть по возможности наиболее точное и полное содержание основных понятий темы, сопоставить различные точки зрения на проблему (практиков гостиничного бизнеса, маркетологов, социологов, экономистов, менеджеров, психологов, юристов), избегая механического переписывания текста из книг или статей, и изложить свое мнение по данной проблеме.

Изложение материала должно быть последовательным и логическим. Все разделы и параграфы работы должны быть увязаны между собой.

В заключении обязательно отражается точка зрения автора на проблему, формулируются как положительные стороны деятельности различных учреждений и ведомств, так и недостатки в работе по решению проблем организации гостиничного и ресторанного бизнеса на современном этапе и обосновываются причины не возможности решения проблем, а также предлагаются рекомендации по решению данной проблемы.

Рекомендации должны логически вытекать из теоретического анализа выбранной темы и изучения опыта практической деятельности менеджеров гостиничного и ресторанного бизнеса и носить конкретный характер по обеспечению экономической эффективности предприятий отрасли. Доклад выполняется в соответствии с общими требованиями к оформлению курсовых работ и рефератов, разработанных ГУАП.

11.3 Методические указания для обучающихся по прохождению самостоятельной работы

Самостоятельная работа студентов является составной частью образовательного процесса. Она проводится с целью активного поиска и приобретения студентами новых знаний, умений и навыков, закрепления и углубления ранее пройденного учебного материала, подготовки к предстоящим занятиям, зачетам и экзаменам, а также приобретения навыков в самостоятельной работе с литературой, формирования культуры умственного труда, самостоятельности, инициативы и творчества при решении разнообразных задач.

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Фирменный стиль в гостиничном и ресторанном бизнесе» планируется, организуется и проводится во внеклассные часы в течение всего периода обучения по ней студентов в ГУАП, на основе учебного плана и учебной программы.

При определении объема учебного материала, выносимого для самостоятельной работы студентов, преподаватель кафедры должен руководствоваться нормами времени, установленными для каждой дисциплины «Фирменный стиль в гостиничном и ресторанном бизнесе» учебным планом.

Время, отведенное на самостоятельную работу студентов, должно быть использовано ими полностью и по назначению.

Для обеспечения самостоятельной работы студенты должны: ознакомиться с перечнем обязательной и дополнительной литературы по учебной дисциплине, исходя из реальных возможностей по ее изучению в рамках предусмотренного бюджета времени.

Руководство самостоятельной работой слушателей по изучению дисциплины «Фирменный стиль в гостиничном и ресторанном бизнесе» и контроль за ее эффективностью осуществляет кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса.

Самостоятельная работа под руководством преподавателя — это вид учебного занятия, на котором студенты самостоятельно изучают теоретический материал и отрабатывают практические умения и навыки при непосредственной организующей и направляющей деятельности преподавателя. Они предусматривают, как правило, самостоятельное изучение учебного материала по учебным и учебным пособиям, разработку рефератов, выполнения расчетно-графических, вычислительных работ, моделирования и других творческих заданий. Самостоятельная работа под руководством преподавателя проводится в часы, предусмотренные расписанием занятий.

Самостоятельная работа является неотъемлемой составляющей процесса обучения студентов и позволяет:

- закрепить теоретические знания, полученные студентами на лекционных занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки;
- расширить знания по основным темам учебной дисциплины за счет изучения дополнительной литературы и подготовки к семинарам и практическим занятиям по избранной теме;
- теоретические основы проектирования, организации и реализации стратегий и программ для разных типов туристских продуктов, соответствующих запросам потребителей, нормативно-технической базе туристско-рекреационного проектирования;
- теоретические основы маркетинга, основные тенденции и направления развития маркетинговых исследований, особенности маркетинга в туристской индустрии;
- приобрести навыки, необходимые для выполнения ими своих профессиональных обязанностей руководителя в сфере индустрии гостеприимства.

В ходе изучения данной дисциплины студенты должны знать:

- теоретические основы проектирования;
- теоретические основы фирменного стиля;
- этапы разработки фирменного стиля;
- элементы фирменного стиля предприятий гостеприимства и предприятий питания;
- о роли и функции дизайнера в гостиничном комплексе;
- художественно – декоративные приемы дизайна.
- правила и принципы эстетического оформления гостиницы;
- основные стили дизайна;
- приемы цвето-, свето-, фитодизайна;

Студенты должны уметь:

- применять на практике нормативные документы, регламентирующие гостиничную и ресторанный деятельность;
- исследовать рынок гостиничных и ресторанных услуг.
- фундаментальные концепции и базовые технологии логистики;
- проводить маркетинговый анализ деятельности ресторана;
- применять практические приемы управления рестораном;
- методы идентификации основных логистических бизнес-процессов на уровне компании и цепи поставок в ресторанном деле;
- формировать конкурентоспособный стиль предприятия;
- видеть стилевое единство оформления интерьера гостиниц;
- использовать элементы фирменного стиля в конкретных условиях;
- использовать приемы декоративно- художественного оформления интерьера;
- зонировать пространство помещения;
- анализировать основные теоретические и практические направления и проблемы взаимодействия предприятия туристской индустрии и потребителей (клиентов);
- организовывать взаимодействие в группе, обеспечивать межличностные взаимоотношения с учетом социально-культурных особенностей общения, применять

коммуникативные техники и технологии делового общения;

– анализировать полученную информацию и предлагать аргументированные рекомендации по формированию гостиничного продукта.

Студенты должны владеть:

- методами выявления потребностей потребителя;
- навыками формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей;
- навыками декорирования интерьера;
- использованием элементов стилизации убранства гостиничных номеров.

Предметом дисциплины являются теоретические аспекты и практические решения интерьеров гостиниц и ресторанов.

В процессе самостоятельной работы студенты должны изучить предложенные основные источники информации в соответствии с конкретной темой по учебной дисциплине, запомнить основные понятия и определения, а также усвоить различие между подходами в организации управления производственным процессом гостиничных предприятий и предприятий питания.

Для решения указанных задач студентам предлагаются к прочтению и содержательному анализу учебные пособия, учебники, нормативные документы, Интернет-сайты.

Результаты работы с текстами обсуждаются на семинарских занятиях, посвященных соответствующим учебным вопросам.

1.4 Методические указания для обучающихся по прохождению промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация обучающихся предусматривает оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине. Она включает в себя:

– экзамен – форма оценки знаний, полученных обучающимся в процессе изучения всей дисциплины или ее части, навыков самостоятельной работы, способности применять их для решения практических задач. Экзамен, как правило, проводится в период экзаменационной сессии и завершается аттестационной оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Система оценок при проведении промежуточной аттестации осуществляется в соответствии с требованиями Положений «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов ГУАП, обучающихся по программам высшего образования».

Лист внесения изменений в рабочую программу дисциплины

Дата внесения изменений и дополнений. Подпись внесшего изменения	Содержание изменений и дополнений	Дата и № протокола заседания кафедры	Подпись зав. кафедрой