

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

Кафедра № 62

УТВЕРЖДАЮ

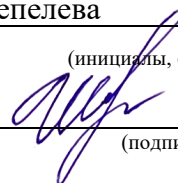
Руководитель направления

ДОЦ., К.Э.Н., ДОЦ.

(должность, уч. степень, звание)

С.В. Шепелева

(инициалы, фамилия)



(подпись)

«13» июня 2022 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Проектирование гостиничной деятельности»

(Наименование дисциплины)

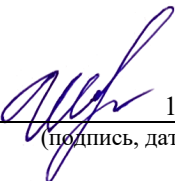
Код направления подготовки/ специальности	43.03.03
Наименование направления подготовки/ специальности	Гостиничное дело
Наименование направленности	Организация гостиничных услуг
Форма обучения	очная

Санкт-Петербург– 2022

Лист согласования рабочей программы дисциплины

Программу составил (а)

доц. К.Э.Н.,
(должность, уч. степень, звание)


10.05.2022
(подпись, дата)


С. В. Шепелева
(инициалы, фамилия)

Программа одобрена на заседании кафедры № 62

«13» июня 2022 г, протокол № 11

Заведующий кафедрой № 62

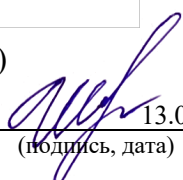
д.э.н., проф.
(уч. степень, звание)


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 «Проектирование гостиничной деятельности» 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-4 «Способен проектировать объекты профессиональной деятельности»

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с проектированием гостиничной деятельности: основные стадии работ по проектированию, нормативные основы проектирования зданий гостиниц и гостиничных комплексов, маркетинговые исследования в проектировании гостиничных предприятий, проектирование прилегающих территорий, различных групп помещений в составе гостиничных комплексов, инженерных систем.

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

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

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Язык обучения по дисциплине «русский».

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

1.1. Цели преподавания дисциплины - формирование системы знаний о теоретических основах, нормативно-правовой базе проектирования гостиничной деятельности и приобретение практических навыков по их использованию.

Задачами дисциплины являются: формирование у обучающихся готовности применять нормативно-правовую и технологическую документацию, используемую при проектировании гостиничной деятельности; готовность к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования; умения самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя; формирование у обучающихся готовности к организации и выполнению проектов в гостиничной 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-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 ПК-4.У.1 уметь определять цели и задачи проекта, составлять технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности ПК-4.В.1 владеть навыками проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности по созданию новых организаций и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания

2. Место дисциплины в структуре ОП

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

- «Организация услуг гостеприимства»,
- «Организация питания в гостинице»,
- «Организация и технологии гостиничной деятельности»,
- «Технологии ресторанной деятельности»,
- «Документальное обеспечение в индустрии туризма и гостеприимства»,

- «Бизнес-планирование в профессиональной деятельности»
- Знания, полученные при изучении материала данной дисциплины, имеют как самостоятельное значение, так и могут использоваться при изучении других дисциплин:
- «Инновации в гостиничном деле»,
 - «Управление проектами в индустрии гостеприимства»,
 - Преддипломная практика.

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)	5/ 180	5/ 180
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)	17	17
лабораторные работы (ЛР), (час)		
курсовой проект (работа) (КП, КР), (час)	17	17
экзамен, (час)	36	36
Самостоятельная работа , всего (час)	93	93
Вид промежуточной аттестации: зачет, дифф. зачет, экзамен (Зачет, Дифф. зач, Экз.**)	Экз.	Экз.

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					
Раздел 1. Этапы и нормативные основы в проектировании гостиничных предприятий					
Тема 1. Понятие и этапы проектирования	0,5				7
Тема 2. Основные стадии работ по проектированию	0,5				7
Тема 3. Нормативные основы проектирования зданий гостиниц и гостиничных комплексов	1	1			8
Тема 4. Особенности процесса и этапов проектирования гостиниц и гостиничных комплексов	1	2			7
Тема 5. Маркетинговые исследования в проектировании гостиниц	1	2			7

Раздел 2. Проектирование гостиничных предприятий					
Тема 6. Проектирование прилегающих территорий и внешнего вида гостиницы	2	2			8
Тема 7. Проектирование приемно-вестибюльных помещений, лестниц и лифтов	2	2			8
Тема 8. Проектирование жилых номеров гостиницы	2	2			8
Тема 9. Проектирования помещений администрации, служебно-хозяйственных и производственных	2	2			8
Тема 10. Проектирование предприятий питания при гостиничных комплексах	2	2			9
Тема 11. Проектирование различных подразделений для обслуживания гостей в составе гостиничного комплекса	2	2			8
Тема 12. Проектирование инженерных систем гостиниц	1				8
Выполнение курсовой работы				17	
Итого в семестре:	17	17		17	93
Итого	17	17	0	17	93

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
Раздел 1. Этапы и нормативные основы в проектировании гостиничных предприятий	
1	Тема 1. Понятие и этапы проектирования Понятие архитектурного проектирования. Методы проектирования. Основные этапы процесса проектирования. Пространство в архитектуре. Конструктивные элементы зданий. Классификация зданий и требования к ним. <i>Демонстрация слайдов</i>
1	Тема 2. Основные стадии работ по проектированию Создание эскизного проекта. Проектирование: творческая разработка проекта. Техническое задание на проектирование. Проектная документация. Рабочая документация. Дизайн-проектирование. <i>Демонстрация слайдов</i>
1	Тема 3. Нормативные основы проектирования зданий гостиниц и гостиничных комплексов Виды нормативных документов, используемых при проектировании зданий гостиниц и гостиничных комплексов. Перечень СНиПов в области проектирования и строительства зданий и сооружений. Содержание нормативных документов, устанавливающих требования к гостиницам <i>Демонстрация слайдов</i>
1	Тема 4. Особенности процесса и этапов проектирования гостиниц и

	<p>гостиничных комплексов</p> <p>Особенности проектирования гостиниц в различной местности. Выбор участка для строительства гостиницы. Функциональная организация зданий гостиниц.</p> <p><i>Демонстрация слайдов</i></p>
1	<p>Тема 5. Маркетинговые исследования в проектировании гостиниц</p> <p>Задачи анализа гостиничного рынка. Процесс маркетингового исследования гостиничного рынка. Отчетные материалы маркетингового исследования рынка гостиничных услуг. Анализ степени удовлетворенности потребителей услугами местного гостиничного рынка</p> <p><i>Управляемая дискуссия</i></p>
Раздел 2. Проектирование гостиничных предприятий	
2	<p>Тема 6. Проектирование прилегающих территорий и внешнего вида гостиницы</p> <p>Функциональное зонирование территории гостиничного комплекса. Проезды, въезды, площадки и парковки для стоянки автомобилей. Ландшафтная архитектура. Входы и фасад. Освещение в гостиничном комплексе</p> <p><i>Демонстрация слайдов и учебных фильмов</i></p>
2	<p>Тема 7. Проектирование приемно-вестибюльных помещений, лестниц и лифтов</p> <p>Проектирование помещений вестибюльной группы: зоны приема и размещения, зоны сбора организованных групп, информации, установки банкоматов и торговых киосков, входы в предприятия питания и бытового обслуживания, коммуникационные зоны (с лифтовыми холлами). Требования к комнате для курения в вестибюле. Требования к помещениям вестибюля в учетом категории гостиничного предприятия. Требования к проектированию коридоров, лестниц и лифтов гостиницы.</p> <p><i>Демонстрация слайдов</i></p>
2	<p>Тема 8. Проектирование жилых номеров гостиницы</p> <p>Виды помещений номерного фонда гостиниц и общие требования к ним. Проектирование ванных комнат жилых номеров. Меблировка гостиничных номеров. Освещение гостиничных номеров. Дизайн номеров.</p> <p><i>Демонстрация слайдов и учебных фильмов</i></p>
2	<p>Тема 9. Проектирования помещений администрации, служебно-хозяйственных и производственных</p> <p>Состав и площади помещений администрации, служебно-хозяйственные и производственные. Проектирование помещений для служб обслуживания номерного фонда. Центральные бельевые. Малярные мастерские и склады красок. Столярная мастерская. Использование цокольных и подвальных помещений.</p> <p><i>Демонстрация слайдов</i></p>
2	<p>Тема 10. Проектирование предприятий питания при гостиничных комплексах</p> <p>Типы предприятий питания при гостиничных комплексах, особенности их функционирования. Требования к проектированию предприятий питания в составе гостиничного предприятия. Планирование деятельности предприятий питания различных типов.</p> <p><i>Демонстрация слайдов</i></p>
2	<p>Тема 11. Проектирование различных подразделений для обслуживания гостей в составе гостиничного комплекса</p> <p>Проектирование помещений бытового обслуживания и торговли. Проектирование помещений деловой деятельности (бизнес-центра). Проектирование помещений и сооружений физкультурно-оздоровительного</p>

	назначения. Проектирование помещений культурно-досугового назначения. <i>Демонстрация слайдов</i>
2	Тема 12. Проектирование инженерных систем гостиниц Инженерное оборудование гостиниц. Водоснабжение, отопление и канализация в гостинице. Вентиляция и кондиционирование. Электроснабжение и электрооборудование гостиниц. Слаботочные и электронные системы и устройства. Мусороудаление. Санитарно-гигиенические требования к помещениям гостиниц. Противопожарные требования в гостинице. Противопожарные требования к планировке и застройке. Противопожарные требования к конструктивным решениям зданий. Пути эвакуации и аварийные выходы. Дополнительные противопожарные требования к зданиям гостиничного типа высотой более 28 м. <i>Демонстрация слайдов и учебных фильмов</i>

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					
	Проектирование с учётом доступности для маломобильных групп населения.	Расчетно-графическая работа	1	1	1
	Выбор участка для строительства гостиницы	Расчетно-графическая работа	2	2	1
	Маркетинговое исследование рынка гостиничных услуг (по индивидуальному заданию)	Моделирование реальных условий	2	2	1
	Проектирование генерального плана гостиничного предприятия (по индивидуальному заданию).	Расчетно-графическая работа	2	2	2
	Проектирование помещений вестибюльной группы (по индивидуальному заданию).	Расчетно-графическая работа	2	2	2
	Проектирование жилого этажа в гостинице (по индивидуальному заданию).	Расчетно-графическая работа	2	2	2
	Проектирования помещений администрации, служебно-хозяйственных и производственных (по индивидуальному заданию)	Расчетно-графическая работа	2	2	2
	Проектирование деятельности предприятия питания при гостинице (по индивидуальному заданию).	Расчетно-графическая работа	2	2	2
	Проектирование помещения (помещений) для обслуживания	Расчетно-графическая	2	2	2

	гостей (по индивидуальному заданию)	работа			
Всего			17	17	

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

Цель курсовой работы: отработка навыков в проектировании гостиничных предприятий различных категорий и вместимости

Часов практической подготовки: 34

Примерные темы заданий на курсовую работу приведены в разделе 10 РПД.

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)	24	24
Курсовое проектирование (КП, КР)	17	17
Расчетно-графические задания (РГЗ)	32	32
Выполнение реферата (Р)		
Подготовка к текущему контролю успеваемости (ТКУ)	10	10
Домашнее задание (ДЗ)		
Контрольные работы заочников (КРЗ)		
Подготовка к промежуточной аттестации (ПА)	10	10
Всего:	93	93

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)
--------------------	--------------------------	--

--	--	--

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»

URL адрес	Наименование
https://protect.gost.ru/v.aspx?control=8&baseC=101&page=6&month=-1&year=-1&search=&RegNum=54&DocOnPageCount=15&id=229909	СП 257.1325800.2020 Здания гостиниц. Правила проектирования. - Buildings of hotels. Regulations of design. – Дата введения в действие 01.07.2021 – Москва: Стандартинформ - 28 с.
https://www.faufcc.ru/upload/methodical_materials/mp31_2018.pdf	Проектирование зданий гостиниц: Методическое пособие / Министерство строительства и жилищно-коммунального хозяйства Российской Федерации Федеральное автономное учреждение «Федеральный центр нормирования, стандартизации и оценки соответствия в строительстве» - Москва: 2018. - 158 с. - Текст : электронный.
https://znanium.com/catalog/product/430289 (дата обращения: 04.09.2022). – Режим доступа: по подписке.	Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К, 2018. - 144 с. - ISBN 978-5-394-00699-9. - Текст : электронный.
https://znanium.com/catalog/product/1818803 (дата обращения: 04.09.2022). – Режим доступа: по подписке.	Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. - 156 с. - ISBN 978-5-7638-3983-8. - Текст : электронный.

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	Компьютерный класс	

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
Экзамен	Список вопросов к экзамену; Тесты.
Выполнение курсовой работы	Экспертная оценка на основе требований к содержанию курсовой работы по дисциплине.

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	Характеристика сформированных компетенций
5-балльная шкала	
«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; – аргументирует научные положения; – делает выводы и обобщения; – владеет системой специализированных понятий.

Оценка компетенции	Характеристика сформированных компетенций
5-балльная шкала	
«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
1	Требования законодательства Российской Федерации к эксплуатации зданий, сооружений.	ПК-4.3.1
2	Что входит в понятие «проектирование здания»?	ПК-4.3.1
3	Кто участвует в создании зданий гостиничных комплексов?	ПК-4.3.1
4	Назовите принципы проектирования гостиничных предприятий.	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1
5	Что подразумевают строительные нормы и правила?	ПК-4.3.1
6	Чем отличается типовой проект от индивидуального?	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1
7	Что такое генеральный план? Особенности его разработки	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1 ПК-4.В.1
8	Назовите и сравните возможные системы застроек гостиничных предприятий.	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1
9	Номерной фонд. Какие схемы применяются при проектировании жилых этажей гостиницы?	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1 ПК-4.В.1
10	Особенности проектирования помещений поэтажного обслуживания гостиничных предприятий.	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1 ПК-4.В.1
11	Какие помещения составляют общественную часть гостиничных комплексов различного назначения? Требования к их проектированию	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1 ПК-4.В.1
12	Транзитные коммуникации (поэтажные коридоры) и лестнично-лифтовые узлы (требования к размещению).	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1 ПК-4.В.1
13	Вестибюльно-приемный комплекс (требования к размещению).	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1 ПК-4.В.1

14	Предприятия общественного питания (требования к размещению).	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1 ПК-4.В.1
15	Бизнес-центр (требования к размещению, особенности эксплуатации).	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1 ПК-4.В.1
16	Физкультурно-оздоровительный центр (требования к размещению).	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1 ПК-4.В.1
17	Культурно-досуговый центр (требования к размещению).	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1 ПК-4.В.1
18	Помещения бытового обслуживания и торговли (требования к размещению).	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1 ПК-4.В.1
19	Помещения бытовые, служебные, хозяйственно-производственные (требования к размещению).	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1 ПК-4.В.1
20	Как происходит ввод здания гостиницы в эксплуатацию?	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1 ПК-4.В.1
21	Перечислите инженерные системы, которыми оборудуются гостиницы и туркомплексы.	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1
22	В каких инженерных системах используется теплота? Какие системы теплоснабжения используются в гостиницах?	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1
23	Каково значение системы отопления? Перечислите виды систем отопления, дайте краткую характеристику каждой из них.	ПК-4.3.1
24	Какие требования предъявляются к эксплуатации систем отопления?	ПК-4.3.1
25	На какие нужды используется вода в гостиницах? Из каких элементов состоит внутренний водопровод системы холодного водоснабжения?	ПК-4.3.1
26	Опишите виды и оборудование системы внутреннего противопожарного водопровода.	ПК-4.3.1 ПК-4.В.1
27	Охарактеризуйте виды и оборудование систем горячего водоснабжения.	ПК-4.3.1
28	Каково назначение и оборудование системы внутренней канализации и какие требования предъявляются к ее эксплуатации?	ПК-4.3.1
29	Дайте определение понятий «вентиляция» и «кондиционирование воздуха». В чем сущность естественной и механической вентиляции? Назовите их виды и используемое оборудование.	ПК-4.3.1
30	Какое оборудование используется для кондиционирования воздуха? В чем достоинства оборудования сплит-систем?	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1
31	Опишите устройство и принцип работы централизованной системы пылеудаления.	ПК-4.3.1
32	Дайте характеристику внутренней электрической сети гостиницы и ее элементам.	ПК-4.3.1
33	Какие виды электрического освещения (лампы и светильники) используются в гостиницах?	ПК-4.3.1
34	Каковы правила эксплуатации электрических сетей, светильников и электрооборудования?	ПК-4.3.1
35	Опишите систему классификации лифтов и лифтовое оборудование гостиниц. Каковы особенности эксплуатации лифтов?	ПК-4.3.1

36	Какая система удаления мусора используется в гостиницах?	ПК-4.3.1
37	Какими телекоммуникационными системами оснащены современные гостиницы и каково их назначение?	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1
38	Расскажите о видах телефонных сетей гостиниц и их возможностях.	ПК-4.3.1
39	Какое оборудование включает в себя локальная компьютерная сеть гостиницы? Каковы его назначение и характеристика программного обеспечения.	ПК-4.3.1
40	Какова схема комплекса полной автоматизации деятельности гостиницы?	ПК-4.3.1
41	В чем сущность комплексной системы обеспечения безопасности в гостиницах и из каких элементов она состоит?	ПК-4.3.1
42	Опишите работу оборудования системы контроля доступа.	ПК-4.3.1
43	Каким комплексом оборудования должны быть оснащены конференц-залы гостиниц?	ПК-4.3.1 ПК-4.В.1
44	Каким образом устроена система радиовещания и телевизионного вещания в гостиницах?	ПК-4.3.1
45	Санитарно-эпидемиологические требования к жилым зданиям и помещениям.	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1 ПК-4.В.1
46	Санитарно-гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите жилых и общественных зданий.	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1 ПК-4.В.1
47	Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1 ПК-4.В.1
48	Санитарные правила устройства и содержания косметических кабинетов.	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1 ПК-4.В.1
49	Гигиенические требования к устройству и качеству воды в плавательных бассейнах, контроль качества.	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1
50	Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий.	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1 ПК-4.В.1
51	Санитарные правила устройства и содержания мест занятий по физической культуре и спорту.	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1 ПК-4.В.1
52	Безопасность коммуникаций в гостинице.	ПК-4.3.1 ПК-4.В.1
53	Безопасность оборудования в гостинице.	ПК-4.3.1 ПК-4.В.1
54	Мероприятия по защите зданий и посетителей.	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1 ПК-4.В.1
55	Требования по этажности отелей.	ПК-4.3.1
56	Пожарная безопасность зданий и сооружений.	ПК-4.3.1 ПК-4.У.1
57	Пожарный надзор: объекты проверок, порядок и сроки проведения.	ПК-4.3.1
58	Пути эвакуации и аварийные выходы в отеле.	ПК-4.3.1 ПК-4.В.1
59	Дополнительные требования к зданиям гостиничного типа высотой более 28 м.	ПК-4.3.1

60	Пожарный надзор: объекты проверок, порядок и сроки проведения.	ПК-4.3.1
61	Эксплуатация зданий и сооружений отеля с учётом доступности для маломобильных групп населения.	ПК-4.3.1 ПК-4.В.1
62	Зоны обслуживания МГН.	ПК-4.3.1 ПК-4.В.1
63	Требования к санитарно-бытовым помещениям, обслуживающим МГН.	ПК-4.3.1 ПК-4.В.1
64	Инженерные устройства и оборудование зданий с учетом обслуживания МГН.	ПК-4.3.1

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
	Учебным планом не предусмотрено	

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
1	Маркетинговое обоснование проектирования хостела в городе... (указать область или край)
2	Маркетинговое обоснование проектирования курортной гостиницы в городе... (указать область или край)
3	Маркетинговое обоснование проектирования туристической гостиницы в городе... (указать область или край)
4	Маркетинговое обоснование проектирования бизнес-отеля в городе... (указать область или край)
5	Маркетинговое обоснование проектирования клубного отеля в городе... (указать область или край)
6	Маркетинговое обоснование проектирования СПА-отеля в городе... (указать область или край)
7	Маркетинговое обоснование проектирования эко-отеля в ... (указать область или край).
8	Маркетинговое обоснование проектирования агроотеля в ... (указать область или край).
9	Маркетинговое обоснование проектирования малого отеля в городе... (указать область или край)
10	Проектирование деятельности ресторана при гостинице
11	Проектирование деятельности кафе при гостинице
12	Проектирование и организация вестибюльного бара при гостинице
13	Проектирование и организация жилой зоны гостиницы на _____ мест категории «без звёзд»
14	Проектирование организации жилой зоны гостиницы на _____ мест категории «одна звезда»
15	Проектирование и организация жилой зоны гостиницы на _____ мест категории «две звезды»
16	Проектирование и организация жилой зоны гостиницы на _____ мест категории «три звезды»
17	Проектирование и организация физкультурно-оздоровительной группы помещений

	гостиницы на _____ мест категории «пять звёзд»
18	Проектирование и организация культурно-досуговой группы помещений гостиницы на _____ мест категории «три звезды»
19	Проектирование и организация группы хозяйственных и производственных помещений в гостинице «четыре звезды»
20	Проектирование и организация группы административных помещений гостиницы категории «пять звёзд»
21	Проектирование и организация физкультурно-оздоровительной и культурно-досуговой групп помещений в малом отеле
22	Проектирование и организация помещений приемно-вестибюльной группы в гостинице категории «три звезды»
23	Проектирование и организация помещений приемно-вестибюльной группы в гостинице категории «пять звезд»
24	Проектирование и организация помещений бытового обслуживания и торговли в составе гостиницы категории «четыре звезды»
25	Проектирование и организация помещений бытового обслуживания и торговли в составе гостиницы категории «пять звёзд»
26	Проектирование и организация прилегающих территорий и внешнего вида экоотеля
27	Проектирование и организация прилегающих территорий и внешнего вида агроотеля
28	Проектирование и организация прилегающих территорий и внешнего вида курортной гостиницы
29	Проектирование и организация прилегающих территорий и внешнего вида туристской гостиницы
30	Проектирование и организация прилегающих территорий и внешнего вида спа-отеля

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
1	1. Эксплуатация зданий, сооружений, в том числе содержание автомобильных дорог, должна осуществляться в соответствии с требованиями... 1) технических регламентов; 2) проектной документации; 3) нормативных правовых актов Российской Федерации и муниципальных правовых актов; 4) все перечисленные выше варианты.	ПК-4.3.1
2	2. Основными зданиями считаются ... 1) гостиницы, материальные и продовольственные склады, гаражи, склады спортивного инвентаря; 2) гостиницы, в комплексе и отдельно стоящие столовые, спальные корпуса, клубы, спортивные комплексы с бассейном и др.; 3) котельные, прачечные, материальные и продовольственные склады, гаражи, склады спортивного инвентаря и другие отдельно стоящие здания (почта, магазин и др.), находящиеся на балансе туристского учреждения и других организаций; 4) спальные корпуса отелей, клубы, магазины.	ПК-4.3.1
3	3. При определении потребности в гостиничных местах	ПК-4.3.1

	<p>учитывают...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) особенности регионального развития деловой активности; развитие индустрии развлечений и отдыха, транспортной системы; 2) существующую обеспеченность региона гостиницами и степень их загрузки; количество и пропускную способность мест притяжения туристов; 3) значимость региона; особенности регионального развития деловой активности; внешние связи района; развитие индустрии развлечений и отдыха, транспортной системы; существующую обеспеченность региона гостиницами и степень их загрузки; количество и пропускную способность мест притяжения туристов; 4) развитие индустрии развлечений и отдыха, транспортной системы; существующую обеспеченность региона гостиницами и степень их загрузки. 	
4	<p>4. При выборе участка проверяют...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) транспортные связи, затопляемость паводковыми водами, качество основания с точки зрения сейсмичности; 2) экологичность участка, транспортные связи, наличие зеленых насаждений, затопляемость паводковыми водами, качество основания с точки зрения сейсмичности; 3) проницаемость почвы для воды и отсутствие предприятий, отходы которых загрязняют почву; 4) условия транспортных связей и подключения к инженерным сетям. 	<p>ПК-4.3.1 ПК-4.У.1</p>
5	<p>5. Научно обоснованный комплекс технической документации (расчеты, чертежи, пояснительная записка, сметы), необходимой для осуществления строительства объекта – это...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) бизнес-план; 2) технический паспорт; 3) проект; 4) сметная документация. 	<p>ПК-4.3.1</p>
6	<p>6. В предпроектные работы входят...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 1.Обоснование целесообразности строительства гостиничного предприятия. 2.Выбор участка. 3.Сбор исходных данных. 4.Задание на проектирование. 2) 1. Технический проект: технико-экономическое обоснование, проектные предложения, сметная документация. 2. Рабочие чертежи. 3) 1. Обоснование целесообразности строительства гостиничного предприятия. 2. Задание на проектирование.3. Выбор участка. 4. Рабочие чертежи 4) 1. Выбор участка. 2.Сбор исходных данных. 3.Задание на проектирование.4. Технико-экономическое обоснование. 	<p>ПК-4.3.1</p>
7	<p>7. Проектирование гостиничных предприятий должно основываться на следующих основных принципах ...</p>	<p>ПК-4.3.1</p>

	<ol style="list-style-type: none"> 1) последовательности, соблюдения одних предпочтений над другими; 2) вариантности, этапности процесса проектирования; 3) возможности перспективного изменения предприятия; 4) все перечисленные выше ответы - верны. 	
8	<p>8. К горизонтальным коммуникациям относят...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) коридоры, холлы; 2) лестницы главные и дополнительные хозяйственные, лифты (главные и хозяйственные), эскалаторы, мусоропроводы, бельепроводы; 3) гостиничные номера и коридоры; 4) вспомогательные помещения на этаже. 	ПК-4.3.1
9	<p>9. Вертикальными коммуникациями гостиницы являются...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) гостиничные номера, коридоры; 2) вспомогательные помещения на этаже; 3) лестницы — главные и дополнительные хозяйственные, лифты (главные и хозяйственные), эскалаторы, мусоропроводы, бельепроводы; 4) коридоры, холлы. 	ПК-4.3.1
10	<p>10. Количество лифтов в здании гостиницы зависит от...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) вместимости гостиницы и этажности здания; 2) вместимости гостиницы и грузоподъемности самих лифтов; 3) этажности здания и количества номеров на этаже; 4) загрузки гостиничного фонда . 	ПК-4.3.1
11	<p>11. Открытие построенных комплексов или отдельных объектов допускается только после проверки ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Архитектурным комитетом; 2) инспекцией Государственного санитарного и пожарного надзора; 3) банка, финансирующего строительство. 4) специальной приемочной ведомственной комиссией технической и хозяйственной готовности к обслуживанию туристов. 	ПК-4.3.1
12	<p>12. Обычно генеральный план изготавливают в масштабе ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 1:200 или 1:400; 2) 1:500 или 1:1000; 3) 1:400 или 1:600; 4) 1:600 или 1:1200. 	ПК-4.У.1
13	<p>13. При ... системе застройки гостиничный комплекс разделен на несколько корпусов, соединенных между собой.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) централизованной; 2) блочной; 3) павильонной; 4) смешанной. 	ПК-4.В.1
14	<p>14. Когда все функции здания определенного назначения</p>	ПК-4.В.1

	<p>сосредоточены в едином помещении – это ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) центрическая композиция; 2) анфиладная композиция; 3) зальная композиция; 4) коридорная композиция. 	
15	<p>15. Количество лестниц в здании и их размеры зависят от:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) этажности здания, интенсивности людского потока и требований противопожарной безопасности, предъявляемых к данному зданию; 2) интенсивности людского потока и требований противопожарной безопасности, предъявляемых к данному зданию; 3) требований противопожарной безопасности; 4) площади здания и интенсивности людского потока. 	ПК-4.В.1
16	<p>16. Площадь вестибюлей должна быть не менее 30 м² плюс по 1 м² из расчета на каждый номер, начиная с 21-го в гостиницах категорий ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) «две звезды»; 2) «три звезды»; 3) «три звезды» и выше; 4) «четыре звезды». 	ПК-4.В.1
17	<p>17. Наружное освещение включает в себя</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) освещение фасада здания, архитектурных элементов; 2) освещение окружающей территории, скульптур, фонтанов, бассейнов; 3) подсвет зелени, охранное освещение, световую рекламу; 4) все перечисленные выше виды освещения. 	ПК-4.3.1
18	<p>18. При строительстве в отделке основных помещений гостиниц, мотелей и кемпингов, а также при использовании материалов для изготовления встроенной мебели следует применять экологически чистые и безопасные материалы, подлежащие гигиенической оценке в соответствии с утвержденными Минздравом России «Перечнями видов продукции и товаров». Материалы должны иметь...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) российские сертификаты; 2) маркировку «эко»; 3) гигиенические заключения, выданные органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы; 4) гигиенические заключения с эко-маркировкой. 	ПК-4.У.1
19	<p>19. К информационным средствам на участках зданий и сооружений, используемых МГН, относятся ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) рельефные, фактурные и иные виды тактильных поверхностей путей движения на участках, дорогах и пешеходных трассах, в том числе тактильно-визуальная разметка путей движения; 2) ограждение опасных зон; тактильно-визуальная разметка путей движения на участках; тактильные указатели по разграничению пешеходных и велосипедных дорожек; 3) информационные сооружения (мнемосхемы у входа на участок, 	ПК-4.У.1

	стенды, щиты и иные объемные рекламные устройства); светофоры и световые указатели; устройства звукового дублирования сигналов движения у входа на участок или у входа в здание; 4) все перечисленные средства в пунктах 1), 2), 3).		
20	20. Акустические устройства и средства предназначены для оказания помощи лицам с нарушениями зрения и слуха, а также для дублирования визуальной информации в наиболее ответственных местах. Рекомендуется использовать шумовые индикаторы, воспроизводящие звуки: 1) метронома; 2) колокольчиков или ксилофонных пластин; 3) ударных инструментов; 4) метронома, колокольчиков или ксилофонных пластин, ударных инструментов.	ПК-4.В.1	
21	21. Что означает данная пиктограмма? 1) пути эвакуации; 2) направление движения; 3) лифт для инвалидов; 4) символ доступности для всех категорий инвалидов.		ПК-4.3.1
22	22. Что означает данная пиктограмма? 1) символ доступности для всех категорий инвалидов; 2) пути движения для слепых без сопровождения; 3) место для инвалидов, пожилых с детьми; 4) проходы, лифты, санитарные узлы, доступные для инвалидов всех категорий, кроме инвалидов на кресле-коляске.		ПК-4.3.1
23	23. Наличие санузла в номере (умывальника, унитаза, ванны или душа) обязательно для гостиниц категории "две звезды" в ... 1) 25% номеров; 2) 50% номеров; 3) 60% номеров; 4) 100% номеров.	ПК-4.3.1	
24	24. Санитарные объекты общего пользования вблизи общественных помещений должны предусматриваться в отелях категорий. 1) 1* - 5*; 2) 2* - 5*; 3) 3* - 5*; 4) 4*, 5*.	ПК-4.3.1	
25	25. Хостелы должны быть обеспечены санузлами из расчета не менее одной туалетной кабины и одного умывальника на человек: 1) 5; 2) 10; 3) 15;	ПК-4.3.1	

	4) 20.	
26	26. При количестве проживающих в жилой комнате/номере хостела 20 человек минимальная площадь жилой комнаты/номера с двухъярусным расположением кроватей должна составлять... 1) 30 м ² ; 2) 40 м ² ; 3) 60 м ² ; 4) 80 м ² .	ПК-4.У.1 ПК-4.В.1
27	27. Ширина номеров должна быть не менее ... 1) 2,1 м; 2) 2,4 м; 3) 2,8 м; 4) 3,1 м.	ПК-4.3.1
28	28. Минимальный состав помещений поэтажного обслуживания может быть представлен ... 1) помещением для хранения чистого и грязного белья, кладовой уборочного инвентаря; 2) комнатой администратора этажа, комнатой горничных; 3) комнатой чистки и глажения одежды; 4) комнатой дежурного персонала.	ПК-4.В.1
29	29. В гостиницах категорий ... следует предусматривать столовые и буфеты персонала из расчета одновременной минимальной посадки 30% наибольшей смены в столовых и 20% в буфетах. 1) «две звезды» и выше; 2) «три звезды» и выше; 3) всех; 4) «пять звезд».	ПК-4.3.1
30	30. Площадь торговых киосков и магазинов определяется ... 1) категорией отеля; 2) заданием на проектирование; 3) вместимостью отеля; 4) расположением отеля.	ПК-4.В.1

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. Методические указания для обучающихся по освоению лекционного материала

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 обучающимися 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, приходить 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.

В 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

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.

Требования к проведению семинаров

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 так же 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 практических занятий

Практическое занятие является одной из основных форм организации учебного процесса, заключающаяся в выполнении обучающимися под руководством преподавателя комплекса учебных заданий с целью усвоения научно-теоретических основ учебной дисциплины, приобретения умений и навыков, опыта творческой деятельности.

Целью практического занятия для обучающегося является привитие обучающимся умений и навыков практической деятельности по изучаемой дисциплине.

Планируемые результаты при освоении обучающимся практических занятий:

- закрепление, углубление, расширение и детализация знаний при решении конкретных задач;
- развитие познавательных способностей, самостоятельности мышления, творческой активности;
- овладение новыми методами и методиками изучения конкретной учебной дисциплины;
- выработка способности логического осмысления полученных знаний для выполнения заданий;
- обеспечение рационального сочетания коллективной и индивидуальной форм обучения.

Требования к проведению практических занятий

Практические занятия проводятся после чтения лекций, дающих теоретические основы для их выполнения. Допускается выполнение практических занятий до прочтения лекций с целью облегчения изучения теоретического материала при наличии описаний работ, включающих необходимые сведения или ссылки на конкретные учебные издания, содержащие эти сведения.

Основанием для проведения практических занятий по дисциплине являются:

- программа учебной дисциплины;
- расписание учебных занятий.

Практические занятия должны проводиться в аудиториях, соответствующих санитарно-гигиеническим нормам.

Во время практических занятий должны соблюдаться порядок и дисциплина в соответствии с Правилами внутреннего распорядка

Преподаватель формирует рубежный и итоговый контроль знаний студента по результатам выполнения практических занятий.

На практическом занятии студент имеет право задавать преподавателю вопросы по содержанию и методике выполнения работы. Студент имеет право на выполнение практической работы по оригинальной методике с согласия преподавателя и под его наблюдением. Студент имеет право выполнить практическую работу, пропущенную по уважительной причине, в часы, согласованные с преподавателем.

Студент обязан явиться на практическое занятие во время, установленное расписанием, и предварительно подготовленным. К выполнению практической работы допускаются студенты, подтвердившие готовность в объеме требований, содержащихся в методических указаниях преподавателя.

В ходе практических занятий студенты ведут необходимые записи, которые преподаватель вправе потребовать для проверки. Допускается по согласованию с преподавателем представлять отчет о работе в электронном виде. В конце практического занятия преподаватель оценивает работу студента путем проверки отчета и (или) его защиты (собеседования).

Студент несет ответственность:

- за пропуск практического занятия по неуважительной причине;
- неподготовленность к практическому занятию;
- несвоевременную сдачу отчета о практическом занятии и его защиту.

11.4. Методические указания для обучающихся по прохождению курсового проектирования/выполнения курсовой работы

Курсовой проект/ работа проводится с целью формирования у обучающихся опыта комплексного решения конкретных задач профессиональной деятельности.

Курсовой проект/ работа позволяет обучающемуся более сознательно овладеть знаниями, умениями и навыками, формирует интерес к научным исследованиям, помогает освоению их методик, вырабатывает навыки самостоятельной творческой работы. Курсовая работа по учебной дисциплине «Проектирование гостиничной деятельности» должна показать, насколько глубоко студенты овладели теоретическими знаниями, умением пользоваться научной литературой, критически и творчески подходить к избранной теме. Таким образом, **задачи** курсовой работы состоят в том, чтобы студенты научились следующим приемам:

а) находить нужную литературу и обрабатывать ее (прежде всего, обнаруживать в публикациях, в статьях интернета важные для вас идеи и фиксировать их -конспектировать или реферировать);

б) сопоставлять различные точки зрения на конкретную проблему и осуществлять выбор самой для вас подходящей точки зрения (наилучшим образом объясняющей исследуемые явления);

в) собирать фактический материал и осуществлять такую его классификацию, при которой во всем массиве приводимых примеров были бы четко видны их общие и частные свойства или характеристики;

г) интерпретировать отдельные примеры с той позиции, которую вы занимаете по отношению к исследуемому вами материалу;

д) письменно излагать те идеи, с которыми вы столкнулись в результате знакомства с фактическим материалом и научной литературой по предмету;

е) осуществлять общее оформление работы: выделять в ней разделы и параграфы, употреблять цитаты и делать ссылки на имеющиеся публикации, составлять библиографию.

Самый первый шаг на пути к написанию курсовой работы - это выбор темы. Он в высшей степени важен потому, что определит собой направление всех дальнейших исследований вплоть до дипломной работы. И чем более интересна тема, тем легче будет над ней работать, тем более успешными будут результаты изысканий.

Прежде всего следует определиться с общим направлением работы: какой раздел дисциплины представляется вам наиболее интересной, инновации в какой области гостеприимства на ваш взгляд наиболее привлекательны.

Определившись с общим направлением, в котором будет проходить ваше исследование, нужно определиться и с его объектом.

При этом очень важно установить границы наблюдаемого объекта.

И последнее, что требуется определить - предмет исследования, т.е. то, что вы собственно узнаете о своем объекте. Предмет также подсказывается направлением вашего интереса.

Структура пояснительной записки курсового проекта/ работы

- титульный лист (пояснительная записка к курсовой работе);
- задание
- содержание (оглавление) работы;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Титульный лист (пояснительная записка к курсовой работе) представляет собой первую страницу курсовой работы и оформляется в соответствии со строго определенными правилами. Образец заполнения титульного листа находится на сайте ГУАП (http://guap.ru/guap/standart/titl_main.shtml).

Задание выдает преподаватель согласно выбранной студентом темы с рекомендациями по структуре и указанными сроками выполнения работы.

Содержание (оглавление) работы включает в себя наименования всех глав, параграфов, приложений, содержащихся в работе, а так же пункт «список использованных источников» с указанием страниц начала каждой части. Наименования частей содержания должны полностью соответствовать заголовкам, представленным в тексте работы, и приводиться в той же последовательности. Сокращать или давать их в другой формулировке по сравнению с наименованиями в тексте нельзя.

Пример содержания (оглавления) курсовой работы при выборе темы «Проектирование и организация жилой зоны гостиницы на 100 мест категории «одна звезда»» приведен ниже:

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ЖИЛОЙ ЗОНЫ В СТРУКТУРЕ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ.....	6
1.1. Принципы проектирования жилой зоны в составе гостиничного предприятия.....	6
1.2. Требования к проектированию жилой зоны с учётом доступности для МГН.....	10
1.3. Требования к организации номерного фонда отелей категории «одна звезда».....	14
ГЛАВА 2. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЙ С КОМПЛЕКСОМ ПОЭТАЖНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ В ГОСТИНИЦЕ НА 100 МЕСТ КАТЕГОРИИ «ОДНА ЗВЕЗДА».....	18
2.1. Организация номерного фонда гостиницы. Разработка планировочных решений гостиничных номеров.....	18
2.2 Организация помещений поэтажного обслуживания.....	24
2.3 Планирование транзитных коммуникаций и лестнично-лифтовых узлов	27
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	30

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	32
ПРИЛОЖЕНИЕ А. Планировочные решения санитарного узла для МГН.....	34

Кроме того, курсовая работа может включать *приложения*, дополняющие, поясняющие или иллюстрирующие основной текст (например, фотографии, схемы, иллюстрации, электронную презентацию темы и т. п.). Приложения обозначаются заглавными буквами русского алфавита

Введение — это краткое вступление к работе, в котором студент должен:

1) обосновать актуальность темы, ее теоретическую и практическую значимость;
2) сформулировать цель, которая вытекает из названия темы, и задачи курсовой работы, раскрывающие составные части темы, анализ которых необходим и достаточен для достижения цели и отражен в названиях глав и параграфов (пунктов, подпунктов) плана.

3) определить предмет и объект исследования.

4) раскрыть ее исследованность, степень разработанности в научной литературе (показать, какие аспекты темы изучены достаточно, какие частично, какие требуют дальнейшей разработки), дать краткий обзор основной и дополнительной литературы по теме исследования;

Объем введения 2 — 3 страницы.

Основная часть — логичное и последовательное изложение материала в соответствии с поставленной целью и задачами. Текст разбивается по пунктам плана и состоит из 2-х глав, каждая из которых делится на параграфы (пункты или подпункты), число которых не ограничивается, но обычно их бывает от двух до пяти. Главы работы должны быть соразмерны друг другу по структуре и объему.

В первой главе целесообразно дать общее описание (характеристику) рассматриваемой вами проблемы, т.е., определить положения, на которые вы будете опираться в последующей части своей работы, и понятия, которыми вы будете оперировать далее. В этой главе излагаются *теоретические аспекты* темы на основе анализа опубликованной литературы (теоретическая часть).

Во второй главе работы описываются проведенные студентом исследования, методика исследования, расчеты, полученные результаты, планировочные решения (*практическая часть*) по конкретному гостиничному предприятию согласно задания.

Главам и параграфам курсовой работы должны быть даны названия. И чем лучше вы продумаете эти названия, чем более четко будете осознавать задачи, решаемые в соответствующих главах, отделах и параграфах, тем стройнее и лучше будет ваша работа в целом.

Текст необходимо излагать ясным, четким, научным стилем. Изложение материала необходимо вести от третьего лица— «выполнен анализ», «представлена классификация», «автор данного исследования считает (полагает)», «по мнению автора» и т.п..

Объем основной части — 25 – 30 страниц.

В *Заключении* работы дается обобщенное (суммарное) изложение тех идей, к которым вы пришли в результате осуществленного исследования, отмечается их новизна, выделяется то новое, что обнаружено. В заключении отражают информацию о выполнении тех задач, которые были поставлены во введении курсовой работы. Заключение, как и введение, составляет 2-3 страницы.

После заключения, размещают *Список использованных источников*. Он должен быть составлен в соответствии с правилами библиографического описания. Список должен

включать в себя 15 — 20 источников. Следует использовать законодательные, нормативные документы, литературу изданную за последние 5 лет и интернет-ресурсы по теме исследования.

Если в работе имеются приложения, они оформляются после списка использованных источников на отдельных страницах.

Оптимальный объём курсовой работы — 30 – 35 страниц (без учёта приложений).

Требования к оформлению пояснительной записки курсового проекта/ работы

Если студент своими словами пересказывает точку зрения какого-либо автора или сведения из первоисточника, то в данном случае кавычки не ставятся, но после пересказа выставляется знак ссылки на источник в квадратных скобках. При непрямом цитировании (пересказе, изложении мыслей других авторов своими словами) следует предельно точно излагать мысль автора. Кавычки при этом не ставятся, однако ссылки на источники необходимы.

Список источников должен содержать различные источники информации (монографии, научные статьи, нормативно-правовые документы, Интернет-ресурсы). Обязательно должны быть включены все источники, из которых приведены цитаты или статистические материалы. Все источники информации располагаются в алфавитном порядке. В случае использования работ одного автора следует помещать их в хронологической последовательности издания.

Работа должна быть оформлена в соответствии с требованиями: формат бумаги – А 4; шрифт – Time New Roman 14 pt, интервал – полуторный, поля: слева – 30 мм, сверху и снизу – 20 мм; справа – 10 мм, номер страницы проставляется внизу страницы по центру.

Каждая часть работы (содержание, введение, главы основной части, заключение, список использованных источников, приложения) начинается с новой страницы и пишется прописными буквами (шрифт жирный, размер — 14). Точка в конце заголовка не ставится.

Текст каждой главы (параграфа, пункта, подпункта) начинается с порядкового номера и названия в соответствии с планом. Все наименования глав в основном тексте работы выравниваются по центру. Главы курсовой работы нумеруются арабскими цифрами и пишутся по центру страницы прописными буквами (шрифт — жирный, размер — 14). Пункты нумеруются арабскими цифрами в пределах каждой главы двумя цифрами, разделенными точкой. Первая цифра обозначает номер главы, вторая номер пункта, например 1.1. — первый пункт первой главы и т. д.

Сокращение слов в тексте не допускается. Исключения из этого правила и т. п., и т. д., и др., в. (век), до н. э., н. э. Века обозначаются прописными латинскими (английскими) буквами.

Страницы нумеруются арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации. Титульный лист и задание входят в общий объём работы, но не нумеруются. Таким образом, нумерация текста начинается с 3-й страницы.

Курсовой проект, соответствующий всем указанным требованиям, представляется студентами научному руководителю на проверку за две недели до начала зачетной сессии.

Все замечания по содержанию и оформлению курсовой работы сообщаются автору за неделю до защиты.

Окончательная оценка курсовой работы дается после ее защиты.

Защита курсовой работы

Курсовая работа сдается научному руководителю для предварительного рецензирования за месяц до экзаменационной сессии. В этом случае студент получает

возможность доработать текст курсовой работы с учётом отмеченных в рецензии пожеланий и недостатков. Представление курсовой работы для предварительного рецензирования не является обязательным.

Окончательно доработанная и исправленная курсовая работа сдаётся на кафедру на зачетной неделе.

Студент не допускается к защите курсовой работы, если:

Работа выполнена несамостоятельно и представляет собой плагиат.

Работа переписана из одного источника или её содержание представляет собой простую компиляцию, составленную из больших фрагментов нескольких источников.

Содержание курсовой работы не соответствует ее теме.

В тексте не раскрыты все необходимые вопросы, отсутствует логика, выводы, какие-либо структурные элементы работы (введение, заключение).

Отсутствуют ссылки на использованную литературу, особенно в цитатах.

Автором работы не соблюдены требования к оформлению курсовой работы, перечисленные в данных методических указаниях.

Так как курсовая работа обратно студенту не выдаётся, во время защиты он должен заранее подготовить основные тезисы своего исследования. В течение 5 — 10 минут студент кратко формулирует цель и задачи курсовой работы, делает обзор использованной литературы, излагает основные тезисы своей работы, обобщения и выводы. После этого он даёт краткие ответы и пояснения по существу замечаний, сделанных научным руководителем в своей рецензии. Далее студент отвечает на вопросы по содержанию работы.

Критерии оценки курсовой работы. Курсовая работа оценивается дифференцированно («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»). Оценка выставляется с учётом содержания исследования, результатов её защиты и владения студентом изученным материалом.

При выставлении оценки за курсовую работу учитываются следующие критерии:

- полнота и логичность изложения всех частей работы;
- обоснованность результатов исследования, выводов и обобщений;
- правильность оформления и степень изученности литературы и источников по теме;
- качество вступительного слова (доклада) студента и ответов на вопросы при защите работы.

Оценки «отлично» заслуживает самостоятельное исследование, в котором соблюдены все требования, указания и рекомендации к написанию, оформлению и защите курсовой работы.

Оценка «хорошо» выставляется за работу, в которой соблюдены почти все требования к написанию и оформлению курсовой, тема раскрыта полностью, текст изложен логично, есть все соответствующие выводы (обобщения) в конце каждой части работы, последние пропорциональны друг другу, но вступление и заключение сформулировано не совсем четко и в полном объеме. На защите студент владеет материалом и отвечает на поставленные вопросы.

Оценку «удовлетворительно» преподаватель выставляет за работу, в которой тема раскрыта не полностью, текст изложен не всегда логично, части работы не совсем пропорциональны друг другу, выводы написаны частично (не во всех пунктах и подпунктах), плохо сформулировано вступление и заключение, в основной части нет цитат со ссылками на прочитанную литературу с указанием страниц, не все источники являются полнотекстовыми. Кроме того, студент плохо владеет материалом на защите, не

точно отвечает на поставленные преподавателем вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется за работу, в которой не соблюдено ни одно требование к написанию и оформлению курсовой, содержание не соответствует теме, последняя не раскрыта, литература по теме не изучена, текст изложен не логично и не соответствует содержанию, структура работы не соблюдена, части работы не пропорциональны друг другу и не соответствуют методическим указаниям, нет выводов, вступления и заключения, в основной части нет цитат со ссылками на прочитанную литературу с указанием страниц, источники не являются полнотекстовыми, работа не является самостоятельным исследованием.

11.5. Методические указания для обучающихся по прохождению самостоятельной работы

В ходе выполнения самостоятельной работы, обучающийся выполняет работу по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Для обучающихся по заочной форме обучения, самостоятельная работа может включать в себя контрольную работу.

В процессе выполнения самостоятельной работы, у обучающегося формируется целесообразное планирование рабочего времени, которое позволяет им развивать умения и навыки в усвоении и систематизации приобретаемых знаний, обеспечивает высокий уровень успеваемости в период обучения, помогает получить навыки повышения профессионального уровня.

Методическими материалами, направляющими самостоятельную работу обучающихся являются:

- учебно-методический материал по дисциплине;
- методические указания по выполнению контрольных работ (для обучающихся по заочной форме обучения).

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» 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 данной дисциплины 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 и контроль за ее эффективностью осуществляет кафедра рекламы и современных коммуникаций.

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;
- изучить теоретические основы в проектировании гостиничной деятельности и уметь их применять на практике.

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 проектировании различных видов гостиничных предприятий.

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.

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.

11.6. Методические указания для обучающихся по прохождению текущего контроля успеваемости.

Текущий контроль успеваемости предусматривает контроль качества знаний обучающихся, осуществляемого в течение семестра с целью оценивания хода освоения дисциплины.

11.7. 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».

Экзамен проводится в устной форме. Вопросы к экзаменам представлены в таблице 15.

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