

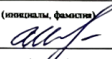
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего  
образования  
"САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
АЭРОКОСМИЧЕСКОГО ПРИБОРОСТРОЕНИЯ"

Кафедра № 62

УТВЕРЖДАЮ  
Ответственный за образовательную  
программу

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

С.В. Шепелева  
(инициалы, фамилия)

  
(подпись)

«27» июня 2024 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

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

|   |                               |
|---|-------------------------------|
| Код направления подготовки/<br>специальности          | 43.03.03                      |
| Наименование направления<br>подготовки/ специальности | Гостиничное дело              |
| Наименование<br>направленности                        | Организация гостиничных услуг |
| Форма обучения  | очная                         |
| Год приема  | 2024                          |

Лист согласования рабочей программы дисциплины

Программу составил (а)

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



11.06.2024  
(подпись, дата)

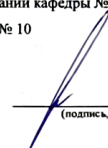
С.В. Шепелева  
(инициалы, фамилия)

Программа одобрена на заседании кафедры № 62

«11» июня 2024 г, протокол № 10

Заведующий кафедрой № 62

д.э.н.,проф.  
(уч. степень, звание)

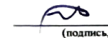


11.06.2024  
(подпись, дата)

К.В. Лосев  
(инициалы, фамилия)

Заместитель декана факультета №6 по методической работе

проф.д.и.н.доц.  
(должность, уч. степень, звание)



11.06.2024  
(подпись, дата)

Л.Ю. Гусман  
(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.

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, которые направлены 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:

- «Учебная практика»,
- «Правоведение»,
- «Экономика».
- «Менеджмент в профессиональной деятельности»,
- «Маркетинг в профессиональной деятельности»
- «Организация и технологии гостиничной деятельности»,
- «Организация питания в гостиницах»,
- «Современные технологии клиентоориентированного сервиса».

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

- «Управление имиджем и репутацией гостиничного предприятия»,
- «Инновации в гостиничном деле»,
- «Тренинг персонала в гостиничном сервисе»,
- «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»,
- «Организация обслуживания лиц с ОВ».

### 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                         |
| <b>Общая трудоемкость дисциплины, ЗЕ/ (час)</b>   | 2/ 72 | 2/ 72                     |
| <b>Из них часов практической подготовки</b>   | 34    | 34                        |
| <b>Аудиторные занятия, всего час.</b>   | 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)  |       |                           |
| <b>Самостоятельная работа, всего (час)</b>  | 21    | 21                        |
| <b>Вид промежуточной аттестации:</b> 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) |
|--|--------------|---------|----------|----------|-----------|
| <b>Семестр 7</b>   |              |         |          |          |           |
| <b>Раздел 1. Формирование фирменного стиля в гостиничном и ресторанном бизнесе</b> |              |         |          |          |           |
| Тема 1.1 Основы создания фирменного стиля предприятий индустрии гостеприимства.    | 2            | 4       | -        | -        | 2         |
| Тема 1.2 Элементы фирменного стиля и стилеобразующие факторы.                      | 2            | 4       | -        | -        | 2         |
| Тема 1.3 Роль и функции дизайна  | 2            | 4       | -        | -        | 2         |
| Тема 1.4 Роль цвета в интерьере гостиницы  | 2            | 4       | -        | -        | 2         |
| Тема 1.5 Свет в дизайне интерьера гостиниц   | 2            | 4       | -        | -        | 2         |
| Тема 1.6 Стили дизайна   | 2            | 4       | -        | -        | 3         |
| Тема 1.7 Художественно – декоративные приемы дизайна                               | 2            | 4       | -        | -        | 4         |

|  |    |    |   |   |    |
|--|----|----|---|---|----|
| Тема 1.8 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             | <b>Тема 1.1 Основы создания фирменного стиля предприятий индустрии гостеприимства.</b><br>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.  |
| 1             | <b>Тема 1.2 Элементы фирменного стиля и стилеобразующие факторы.</b><br>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.<br><i>Демонстрация слайдов или учебных фильмов.</i> |
| 1             | <b>Тема 1.3 Роль и функции дизайна .</b><br>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.  |
| 1             | <b>Тема 1.4 Роль цвета в интерьере гостиницы.</b><br>Цветовой контраст, нюанс, акцент. Факторы выбора 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.<br><i>Демонстрация слайдов или учебных фильмов.</i>   |
| 1             | <b>Тема 1.5 Свет в дизайне интерьера гостиниц.</b><br>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-  |

|   |  |
|---|--|
|   | <p>планировочное решение помещений гостиницы. Требования к освещению различных помещений гостиницы.</p> <p><i>Демонстрация слайдов или учебных фильмов.</i></p>  |
| 1 | <p><b>Тема 1.6 Стили дизайна.</b></p> <p>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.</p> <p><i>Демонстрация слайдов или учебных фильмов.</i></p>  |
| 1 | <p><b>Тема 1.7 Художественно – декоративные приемы дизайна.</b></p> <p>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.</p> <p><i>Демонстрация слайдов или учебных фильмов</i></p> |
| 1 | <p><b>Тема 1.8 Фирменный стиль и имиджевая политика предприятий гостеприимства и общественного питания</b></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) | № раздела дисциплины |
|------------------|--|---|---------------------|----------------------|
| <b>Семестр 7</b> |  |   |                     |                      |
|                  | Тема 1 . Основные приемы формирования стиля.                 | Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия | 4                   | 1                    |
|                  | Тема 2 . Элементы фирменного стиля и стилеобразующие факторы | Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия | 4                   |                      |
|                  | Тема 3 Элементы дизайна                                      | Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия | 4                   | 1                    |
|                  | Тема 4 Цвета в интерьере гостиницы                           | Семинар: выступления с сообщениями по вопросам  | 4                   | 1                    |

|       |   |  |    |   |
|-------|---|--|----|---|
|       |   | практического занятия,<br>групповая дискуссия  |    |   |
|       | Тема 5 Свет в дизайне<br>интерьера гостиниц   | Семинар: выступления с<br>сообщениями по вопросам<br>практического занятия,<br>групповая дискуссия | 4  | 1 |
|       | Тема 6. Стили дизайна   | Семинар: выступления с<br>сообщениями по вопросам<br>практического занятия,<br>групповая дискуссия | 4  | 1 |
|       | Тема 7. Художественно –<br>декоративные приемы<br>дизайна   | Семинар: выступления с<br>сообщениями по вопросам<br>практического занятия                         | 4  | 1 |
|       | Тема 8. Фирменный стиль<br>и имиджевая политика<br>предприятий<br>гостеприимства и<br>общественного питания | Выездное практическое<br>занятие в гостинице.  | 2  | 1 |
|       | Тема 8. Создание<br>фирменного стиля<br>гостиницы   | Деловая игра   | 4  | 1 |
| Всего |   |  | 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,<br>(час) | Из них<br>практической<br>подготовки,<br>(час) | №<br>раздела<br>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/<br>URL<br>адрес | Библиографическая ссылка  | Количество экземпляров в библиотеке (кроме электронных экземпляров) |
|-----------------------|---|---|
|                       | Шарков Ф. И.<br>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.<br><i>Режим доступа:</i><br><a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=327924">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=327924</a>  |   |
|                       | Козлова Н. П.<br>Козлова, Н.П. Особенности формирования деловой репутации современной компании: Монография / Н. П. Козлова. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. — 376 с.<br><i>Режим доступа:</i><br><a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=514171">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=514171</a>                                   |   |
|                       | Котлер Ф.<br>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.<br><i>Режим доступа:</i><br><a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=391834">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=391834</a> |   |
|                       | Макарова В. В.<br>Макарова В. В. Дизайн помещений: стили интерьера на примерах. — СПб.: БХВ-Петербург, 2011. — 168 с.<br><a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=355373">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=355373</a>  |   |
|                       | Ткаченко О. Н.<br>Дизайн и рекламные технологии: Учебное пособие / О.Н. Ткаченко; Под ред. Л.М. Дмитриевой; Омский государ. технич. универ. (ОмГТУ). - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 176 с.<br><a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=433166">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=433166</a>  |   |
|                       | Синяева И. М.<br>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.<br><a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=872836">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=872836</a>  |  |
|  | Розанова Т. П.<br>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.<br><a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430296">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430296</a> |  |
|  | Муртузалиева Т. В.<br>Маркетинг услуг гостеприимства и туризма: Учебно-практическое пособие / Муртузалиева Т.В., Розанова Т.П., Тарасенко Э.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 166 с.<br><a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=937237">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=937237</a>   |  |
|  | Кошлякова М. О.<br>Кошлякова М. О. Технологии формирования имиджа [Электронный ресурс] / М. О. Кошлякова. - М.: РГУТиС, 2008. - 128 с. - <i>Режим доступа:</i><br><a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=365046">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=365046</a>   |  |
|  | Можаева Н. Г.<br>Гостиничный сервис: Учебник / Н.Г. Можаева, Г.В. Рыбачек. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 240 с.<br><a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415579">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415579</a>  |  |
|  | Скобкин С. С.<br>Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 496 с.<br><a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=391984">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=391984</a>   |  |
|  | 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:<br><a href="https://e.lanbook.com/book/44297">https://e.lanbook.com/book/44297</a>   |  |
|  | Уокер Д. Р.<br>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.<br><a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=396883">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=396883</a>                                   |  |

#### 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                                  |
|---|---|
| <a href="http://buklib.net/URL">http://buklib.net/URL</a>         | Электронная библиотека                        |
| <a href="http://tourlib.net/">http://tourlib.net/</a>             | Электронная библиотека                        |
| <a href="http://Znanium.com">Znanium.com</a>                      | Электронная библиотека                        |
| <a href="http://www.hotelstat.ru">http://www.hotelstat.ru</a>     | Электронная библиотека нормативных документов |
| <a href="http://hotelexecutive.ru/">http://hotelexecutive.ru/</a> | Журнал «Современный отель», «Ресторановедь»   |

|   |   |
|---|---|
| <a href="http://buklib.net/">http://buklib.net/</a> | Электронная библиотека  |
| <a href="http://marklog.ru/">http://marklog.ru/</a> | 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;<br>Тесты  |

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   |   |

| Оценка компетенции                    | Характеристика сформированных компетенций   |
|---------------------------------------|---|
| 5-балльная шкала                      |   |
| «отлично»<br>«зачтено»                | <ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся глубоко и всесторонне усвоил программный материал;</li> <li>– уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает;</li> <li>– опираясь на знания основной и дополнительной литературы, тесно привязывает усвоенные научные положения с практической деятельностью направления;</li> <li>– умело обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи;</li> <li>– делает выводы и обобщения;</li> <li>– свободно владеет системой специализированных понятий.</li> </ul> |
| «хорошо»<br>«зачтено»                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу излагает его, опираясь на знания основной литературы;</li> <li>– не допускает существенных неточностей;</li> <li>– увязывает усвоенные знания с практической деятельностью направления;</li> <li>– аргументирует научные положения;</li> <li>– делает выводы и обобщения;</li> <li>– владеет системой специализированных понятий.</li> </ul>  |
| «удовлетворительно»<br>«зачтено»      | <ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся усвоил только основной программный материал, по существу излагает его, опираясь на знания только основной литературы;</li> <li>– допускает несущественные ошибки и неточности;</li> <li>– испытывает затруднения в практическом применении знаний направления;</li> <li>– слабо аргументирует научные положения;</li> <li>– затрудняется в формулировании выводов и обобщений;</li> <li>– частично владеет системой специализированных понятий.</li> </ul>                 |
| «неудовлетворительно»<br>«не зачтено» | <ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся не усвоил значительной части программного материала;</li> <li>– допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении проблем в конкретном направлении;</li> <li>– испытывает трудности в практическом применении знаний;</li> <li>– не может аргументировать научные положения;</li> <li>– не формулирует выводов и обобщений.</li> </ul>   |

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-4.3.1       |
| 2.    | Элементы фирменного стиля.   | ПК-4.3.1       |
| 3.    | Товарный знак: определение, функции. Бренд.                          | ПК-4.3.1       |
| 4.    | Психологические аспекты значения торговой марки и товарного знака.   | ПК-6.У.1       |
| 5.    | Особенности фирменного стиля современных предприятий гостеприимства. | ПК-3.3.1       |

|     |   |          |
|-----|---|----------|
| 6.  | Роль кухни в формировании фирменного стиля ресторана.           | ПК-3.3.1 |
| 7.  | Корпоративный имидж: определение, характеристика.               | ПК-3.3.1 |
| 8.  | Логотип: понятие, требования к оформлению.                      | ПК-3.3.1 |
| 9.  | Этапы разработки фирменного стиля                               | ПК-3.3.1 |
| 10. | Функции и элементы дизайна.                                     | ПК-3.3.1 |
| 11. | Ансамбль интерьера.   | ПК-6.У.1 |
| 12. | Архитектурно – декоративные приемы дизайна.                     | ПК-4.3.1 |
| 13. | Психологическое воздействие цвета. Гармония цвета.              | ПК-4.3.1 |
| 14. | Свет в интерьере. Требования к освещению помещений гостиницы.   | ПК-4.3.1 |
| 15. | Зонирование пространства. Способы зонирования.                  | ПК-6.У.1 |
| 16. | Историческое развитие архитектурно – художественного интерьера. | ПК-4.3.1 |
| 17. | Металл, стекло и керамика в дизайне.                            | ПК-4.3.1 |
| 18. | Декоративные элементы в интерьере.                              | ПК-4.3.1 |
| 19. | Растения в интерьере.   | ПК-4.3.1 |
| 20. | Древнегреческий дизайн.   | ПК-4.3.1 |
| 21. | Патрицианский стиль.  | ПК-4.3.1 |
| 22. | Готический стиль.   | ПК-4.3.1 |
| 23. | Стиль барокко. Русское барокко.                                 | ПК-4.3.1 |
| 24. | Стиль рококо: характеристика, особенности.                      | ПК-4.3.1 |
| 25. | Стиль классицизма: характеристика, особенности.                 | ПК-4.3.1 |
| 26. | Стиль кантри: характеристика, особенности.                      | ПК-4.3.1 |
| 27. | Этностиль: характеристика, особенности.                         | ПК-4.3.1 |
| 28. | Стиль хай – тек: характеристика, особенности.                   | ПК-4.3.1 |
| 29. | Русский стиль: характеристика, особенности.                     | ПК-4.3.1 |
| 30. | Архитектурно – художественные стили в Санкт – Петербурге.       | ПК-4.3.1 |
| 31. | Ландшафтный дизайн.   | ПК-4.3.1 |
| 32. | Русский византийский стиль.                                     | ПК-4.3.1 |
| 33. | Фэн – шуй в интерьере.  | ПК-4.3.1 |
| 34. | Декоративные элементы в интерьере.                              | ПК-4.3.1 |
| 35. | Приемы организации пространства помещений                       | 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 |
|-------|--|----------------|
| 1.    | 1. Дизайн – это:<br>А) творческий метод, процесс и результат художественно-технического проектирования промышленных изделий, их комплексов и систем, ориентированного на достижение наиболее полного соответствия создаваемых объектов и среды в целом возможностям и потребностям человека, как утилитарным, так и эстетическим | ПК-3.3.1       |

|     |   |          |
|-----|---|----------|
|     | Б) сочетание мебели и цвета стен<br>В) часть архитектуры  |          |
| 2.  | Основные функции гостиничного дизайна:<br>А) практическая<br>Б) эстетическая, организующая, рационализирующая, функция общения и пр.<br>В) привлечение клиентов | ПК-3.3.1 |
| 3.  | Так называемые «теплые» цвета это:<br>А) красный, оранжевый, желтый<br>Б) зелено – голубые, синие, фиолетовые<br>В) белый, серый, черный, коричневый            | ПК-3.3.1 |
| 4.  | Ахроматическим или бесцветными называют:<br>А) белый, серый, черный<br>Б) синий, фиолетовый, голубой<br>В) красный, оранжевый, желтый                           | ПК-3.3.1 |
| 5.  | Светящиеся потолки создают эффект:<br>А) более домашней обстановки<br>Б) уменьшения объема<br>В) естественного освещения и увеличения объема                    | ПК-3.3.1 |
| 6.  | Назовите виды искусственного освещения гостиниц:<br>А) прямое, точечное, имитирующее<br>Б) люстры, торшеры, светильники<br>В) солнечное, лунное                 | ПК-4.3.1 |
| 7.  | Уход в мир фантазий, театрализация, изящество характерны для стиля:<br>А) классицизм<br>Б) рококо<br>В) модерн  | ПК-4.3.1 |
| 8.  | В период Средневековья для внутреннего убранства гостиниц характерен:<br>А) барокко<br>Б) готический стиль<br>В) постмодернизм                                  | ПК-4.3.1 |
| 9.  | Какой стиль является в настоящее время самым распространенным в интерьере гостиниц европейских стран:<br>А) восточный<br>Б) неоклассицизм<br>В) европейский     | ПК-3.3.1 |
| 10. | Большое количество зеркал характерно для:<br>А) стиля древнего Египта<br>Б) Ампира<br>В) восточного стиля   | ПК-3.3.1 |
| 11. | Фэн- шуй в дословном переводе означает:<br>А) ветер и вода<br>Б) свет и тьма<br>В) добро и зло  | ПК-4.3.1 |
| 12. | Согласно учению фэн – шуй в общественных местах (холлах, вестибюлях) нужно избегать:<br>А) серого цвета<br>Б) пурпурного цвета<br>В) золотого цвета             | ПК-6.У.1 |
| 13. | Какие запахи больше всего подходят для холла отеля:   | ПК-6.У.1 |

|     |   |          |
|-----|---|----------|
|     | А) шалфей, лаванда, кедр<br>Б) иланг-иланг, жасмин<br>В) тимьян, лаванда, герань  |          |
| 14. | К неконструктивным материалам отделки относят:<br>А) ткань, бумага, пластик<br>Б) мозаика<br>В) дерево  | ПК-4.3.1 |
| 15. | Ротафиша –это:<br>А) большой плакат<br>Б) стационарные, освещенные изнутри треугольники, короба и пр. с нанесенной рекламой<br>В) бегущая строка  | ПК-4.3.1 |
| 16. | В холле гостиниц, как правило, мебель:<br>А) кожаные глубокие кресла, удобные для ожидания<br>Б) из пластика и металла<br>В) мебель из ротанга  | ПК-6.У.1 |
| 17. | Для оформления вестибюлей, холлов, лестничных площадок, используют:<br>А) только живые цветы, пальмы, суккуленты и пр.<br>Б) только сухоцветы и искусственные цветы<br>В) возможны оба варианта | ПК-6.У.1 |
| 18. | Принцип меблировки небольших помещений состоит в том, что:<br>А) все предметы, кроме мебели для сидения, располагаются у стен<br>Б) мебель стоит посередине комнаты<br>В) мебель отсутствует    | ПК-6.У.1 |
| 19. | Основные элементы текстильного оформления отеля – это:<br>А) шторы и скатерти<br>Б) постельное белье<br>В) оба варианта   | ПК-3.3.1 |
| 20. | Номера для гостей ориентированы, как правило:<br>А) на восток, юг, запад<br>Б) на север<br>В) не имеет значения   | ПК-3.3.1 |

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 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, 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

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 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 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 дизайна 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.

11.4. 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 в виде оценивания выполнения практических заданий.

Результаты текущего контроля успеваемости учитываются при проведении промежуточной аттестации.

11.5. Методические указания для обучающихся по прохождению промежуточной аттестации.

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

– зачет – это форма оценки знаний, полученных обучающимся в ходе изучения учебной дисциплины в целом или промежуточная (по окончании семестра) оценка знаний обучающимся по отдельным разделам дисциплины с аттестационной оценкой «зачтено» или «не зачтено».

Зачет проходит в форме выполнения тестовых заданий.

Тест (англ. test – задание стандартной формы, по которому проводится испытание для определения уровня знаний) представляет собой одну из наиболее удобных форм быстрой и всесторонней проверки полученных знаний. В то же время не следует преувеличивать пользу тестовых заданий, выделяя данную форму проверки знаний и пренебрегая иным аппаратом организации усвоения материала (вопросы, доклады, задачи, контрольные и самостоятельные работы).

В тестовых заданиях студенту-бакалавру предлагается ответить на конкретно поставленный вопрос, сделав выбор из предлагаемых вариантов ответов. При чтении вопросов необходимо осмысливать каждое слово и лишь после этого приступать к выбору правильного ответа. Под правильным ответом понимается наиболее полный и исчерпывающий ответ. Поскольку отдельные предлагаемые ответы также могут быть правильными, рекомендуется обращать внимание на их объём, включающий в себя максимум необходимой информации.

Все тестовые задания разделены по темам в соответствии с учебной программой. После наименования темы следуют подготовительные вопросы, предварительные ответы на которые способствуют поиску правильных вариантов тестовых заданий, а также методические рекомендации по изучению соответствующего материала. Работа с тестовыми заданиями предусматривает получение ответов в более короткие сроки, по сравнению, например, с решением задач. Поэтому данное условие должно учитываться при оценке знаний студентов.

Для решения предложены Тесты по дисциплине «Фирменный стиль в гостиничном и ресторанном бизнесе». Предложено для решения 20 тестов. Каждый тест - вопрос предполагает несколько вариантов ответов. Предложенные ответы могут быть верными или не верными.

Каждый тест состоит из 3 - 5 ответов. Студенту следует выбрать правильные ответы.

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» и «О модульно-рейтинговой системе оценки качества учебной работы студентов в ГУАП».

Лист внесения изменений в рабочую программу дисциплины

| Дата внесения изменений и дополнений.<br>Подпись внесшего изменения | Содержание изменений и дополнений | Дата и № протокола заседания кафедры | Подпись зав. кафедрой |
|---|-----------------------------------|--------------------------------------|-----------------------|
|   |                                   |                                      |                       |
|   |                                   |                                      |                       |
|   |                                   |                                      |                       |
|   |                                   |                                      |                       |
|   |                                   |                                      |                       |