

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)



«27» июня 2024 г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины

Программу составил (а)

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



11.06.2024
(подпись, дата)

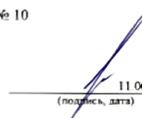
С. В. Шепелева
(инициалы, фамилия)

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)

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
Год присма	2024

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 формированием системы знаний о теоретических основах, нормативно-правовой базе проектирования гостиничной деятельности и приобретение практических навыков по их использованию.

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 у обучающихся системы знаний о теоретических основах, нормативно-правовой базе проектирования гостиничной деятельности и приобретение практических навыков по их использованию.

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, которые направлены 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 концепции и бизнес-плана новых 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:

- «Основы проектной деятельности»,
- «Организация услуг гостеприимства»,
- «Организация и технологии гостиничной деятельности»,
- «Организация питания в гостиницах»

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

- «Инновации в гостиничном деле»,
- «Управление проектами в индустрии гостеприимства»

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) (час)	ЛР (час)	КП (час)	СРС (час)
Семестр 7					
Раздел 1. Основы проектирования гостиничных зданий и сооружений					
Тема 1. Понятие и этапы проектирования	1				8
Тема 2. Основные стадии работ по проектированию	1				8
Тема 3. Нормативные основы проектирования зданий гостиниц и гостиничных комплексов	2	2			8
Тема 4. Особенности процесса и этапов проектирования гостиниц и гостиничных комплексов	2	2			9
Раздел 2. Проектирование различных элементов гостиничных комплексов					
Тема 5. Проектирование прилегающих территорий и внешнего вида гостиницы	1	2			10
Тема 6. Проектирование приемно-вестибюльных помещений, лестниц и лифтов, инженерных систем.	2	3			10
Тема 7. Проектирование жилых номеров гостиницы	2	2			10
Тема 8. Проектирования помещений администрации, служебно-хозяйственных и производственных	2				10
Тема 9. Проектирование предприятий питания при гостиничных комплексах	2	4			10
Тема 10. Проектирование различных подразделений для обслуживания гостей в составе гостиничного комплекса	2	2			10
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	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.
Раздел 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.
Раздел 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
Раздел 1	Тема 4. Особенности процесса и этапов проектирования гостиниц и гостиничных комплексов Особенности проектирования гостиниц в различной местности. Выбор участка для строительства гостиницы. Функциональная организация зданий гостиниц
Раздел 2	Тема 5. Проектирование прилегающих территорий и внешнего вида гостиницы Функциональное зонирование территории гостиничного комплекса. Проезды, въезды, площадки и парковки для стоянки автомобилей. Ландшафтная архитектура. Входы и фасад. Освещение в гостиничном комплексе
Раздел 2	Тема 6. Проектирование приемно-вестибюльных помещений, лестниц и лифтов 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. 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.
Раздел 2	Тема 7. Проектирование жилых номеров гостиницы Виды помещений номерного фонда гостиниц и общие требования к ним. Проектирование ванных комнат жилых номеров. Меблировка гостиничных номеров. Освещение гостиничных номеров. Дизайн номеров
Раздел 2	Тема 8. Проектирования помещений администрации, служебно-хозяйственных и производственных 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
Раздел 2	Тема 9. Проектирование предприятий питания при гостиничных комплексах Типы предприятий питания при гостиничных комплексах, особенности их функционирования. Требования к проектированию предприятий питания в составе гостиничного предприятия. Планирование деятельности предприятий питания различных типов
Раздел 2	Тема 10. Проектирование различных подразделений для обслуживания гостей в составе гостиничного комплекса Проектирование помещений бытового обслуживания и торговли. Проектирование помещений деловой деятельности (бизнес-центра). Проектирование помещений и сооружений физкультурно-оздоровительного назначения. Проектирование помещений культурно-досугового назначения

4.3. Практические (семинарские) занятия

Темы практических занятий и их трудоемкость приведены в таблице 5.

Таблица 5 – Практические занятия и их трудоемкость

№ п/п	Темы практических занятий	Формы практических занятий	Трудоемкость, (час)	Из них практической подготовки, (час)	№ раздела дисциплины
Семестр 7					
1	Проектирование с учётом доступности для маломобильных групп населения.	решение ситуационных задач	2		1
2	Выбор участка для строительства гостиницы	решение ситуационных задач	2		1
3	Проектирование генерального плана гостиничного предприятия (по индивидуальному заданию).	разработка планировочных решений	2		2
4	Проектирование помещений вестибюльной группы (по индивидуальному заданию).	разработка планировочных решений	3		2
5	Проектирование жилого этажа в гостинице (по	разработка планировочных	4		2

	индивидуальному заданию).	решений			
6	Проектирование деятельности предприятия питания при гостинице (по индивидуальному заданию).	деловая учебная игра	2		2
7	Проектирование подразделения для обслуживания гостей (по индивидуальному заданию)	деловая учебная игра	2		2
Всего			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: закрепление теоретических знаний в сфере проектирования гостиничных предприятий и приобретение навыков в моделировании различных зон в гостиничных комплексах.

Часов практической подготовки: 17

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)	17	17
Курсовое проектирование (КП, КР)	17	17
Расчетно-графические задания (РГЗ)	9	9
Выполнение реферата (Р)		
Подготовка к текущему контролю успеваемости (ТКУ)	20	20
Домашнее задание (ДЗ)	20	20
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)
https://vk.com/doc284718893_665296050?hash=xrmatR1U11LvuvmT9nE3Dyx1C5BBRY9Tk5yhZQCh60	Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие для высшего профессионального образования / Е.Н. Артемова, Н.И. Царева, Н.В. Мясничева. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК», 2013. – 235 с. ISBN 978-5-93932-639-1	
https://vk.com/doc284718893_665296056?hash=GwTgZihz2J3GC4GM7EWZugiIznPnWMUaOSFnWIyP45c	Методическое пособие ПРОЕКТИРОВАНИЕ ЗДАНИЙ ГОСТИНИЦ / Министерство строительства и жилищно-коммунального хозяйства Российской Федерации, Федеральное автономное учреждение «Федеральный центр нормирования, стандартизации и оценки соответствия в строительстве», Москва, 2018 г, 158 с.	
https://vk.com/doc284718893_665296058?hash=2SJpzMUU8Z9IV8XTEoISdJd64AI57PnoHNlzCSAsCFP	Методические рекомендации к выполнению курсового проекта по дисциплине «Проектирование гостиничной деятельности»: учебно-методическое пособие / составитель Е.В. Пшеничникова. – Благовещенск: Амурский гос. ун-т, 2016. – 92 с.	
https://vk.com/doc284718893_665296062?hash=wN1tix44uQNynMAAfuuCQBAzBIz1qCbP7B3Oq8eazno	Тимофеева Е. С. Проектирование гостиничной деятельности: Учебное пособие / Е. С. Тимофеева, С. А. Коломоец – СПб: Троицкий мост, 2015, - 192 с. ISBN 978-5-4377-0047-1	
https://vk.com/doc284718893_665296063?hash=U7YWKssX2oljWp0UCUn0iv0kZa2xpfOqiohuFZxdTz0	Фоминых И.Л. Ф 76 ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ТУРИСТСКИХ, ГОСТИНИЧНЫХ И РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСОВ: Учебное пособие. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2007. – 104 с.	
https://tiflocentre.ru/download/sp257-1325800-2020.pdf	СП 257.1325800.2020 Здания гостиниц. Правила проектирования. Дата введения 2021-07-01, - 35 с	

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

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

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

URL адрес	Наименование
	1) Prohotel. Портал про гостиничный бизнес – Режим доступа: < www.prohotel.ru >.
	2) Искусство гостеприимства. Медиа-ресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса [Электронный ресурс]. – Режим доступа: < http://www.hotelexecutive.ru >.
	3) Все о гостиничном бизнесе – Режим доступа: < www.hotelmaster.ru >.
	4) Интернет-журнал деловой информации для ритейлеров, рестораторов и отельеров – Режим доступа: < http://www.delinform.ru >.
	5) Комитет по развитию туризма Санкт-Петербурга – Режим доступа: < http://www.uspit.gov.spb.ru/gov/otrasl/c_tourism >.
	6) Российская Гостиничная Ассоциация. Вестник РГА – Режим доступа: < http://rha.ru/vestnik/vestnik-rga-1-58 >.
	7) Frontdesk.ru. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса – Режим доступа: < www.frontdesk.ru >.
	8) Ассоциация отелей и ресторанов. Национальная Академии Гостеприимства – Режим доступа: < http://www.nha.ru >.
	9) Федерация рестораторов и отельеров. Саморегулируемое объединение работодателей в индустрии Гостеприимства. Библиотека ФРиО – Режим доступа: < http://www.frio.ru/library >.
	10) Радиус. Для ресторана и отеля – Режим доступа: < http://www.radius.ru >.
	11) Hospitality Income Consulting – Режим доступа: < http://in-comm.ru/nashi-proekty.html >

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	Аудитория для лекций и практических занятий	С-36

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»	– 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»	– 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
	<p>Основные этапы проектирования гостиничного предприятия.</p> <p>Предпроектные работы: обоснование целесообразности строительства гостиничного предприятия.</p> <p>Предпроектные работы: выбор участка.</p> <p>По каким критериям следует выбирать участок для строительства гостиницы?</p> <p>Что входит в технические условия участка?</p> <p>Предпроектные работы: сбор исходных данных. Предпроектные работы: что должно быть указано в задании на проектирование?</p> <p>Назовите виды проектов.</p> <p>Назовите принципы проектирования.</p> <p>Какие виды документов содержат основные требования к проектированию и строительству предприятий, зданий и сооружений?</p> <p>Назовите требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.</p> <p>Назовите функциональное зонирование территории гостиничного комплекса.</p> <p>Что означает термин «генеральный план участка»? В каком масштабе его изготавливают?</p> <p>Дайте характеристику централизованной системе застройки.</p> <p>Преимущества и недостатки системы.</p> <p>Дайте характеристику блочной системе застройки. Преимущества и недостатки системы.</p> <p>Дайте характеристику павильонной системе застройки. Назовите преимущества и недостатки системы.</p> <p>Дайте характеристику смешанной системе застройки. Назовите преимущества и недостатки системы.</p> <p>Что означает термин «объемно-планировочное решение»? Как располагаются жилая и общественная части гостиницы</p>	ПК-4.3.1

	<p>относительно друг друга? Какие композиционные схемы могут быть использованы при проектировании различных видов зданий? Какие потоки выделяют в гостинице? Дайте их характеристику. Опишите порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений гостиничного комплекса. Назовите требования к проездам, въездам, площадкам и парковкам для стоянки автомобилей. Что предусматривают на территории гостиничного комплекса для гостей с ограниченными физическими возможностями? Виды нормативных документов, используемых при проектировании зданий гостиниц и гостиничных комплексов. Особенности проектирования деятельности сельских гостевых домов. Особенности проектирования гостиниц на сельских территориях. Особенности проектирования гостиниц в городах. Особенности проектирования гостиниц в горной местности. Особенности проектирования гостиниц на водных акваториях.</p>	
	<p>Определите цели и задачи проекта согласно задания. Составьте технико-экономическое обоснование проекта средства размещения согласно задания на проектирование Определите возможности и ограничения участка под строительство отеля Сделайте SWOT-анализ участка. Начертите типовой генеральный план городской гостиницы. Приведите приемы планировок зданий гостиничных предприятий с разными композициями.</p>	ПК-4.У.1
	<p>Оцените расположения участка под строительство отеля Разработайте планировочные решения гостиничного номера согласно задания Разработайте планировочные решения зала ресторана при отеле Разработайте планировочные решения СПА-зоны в отеле Разработайте планировочные решения конференц-зон в отеле</p>	ПК-4.В.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

Примерный перечень тем для курсового проектирования/выполнения курсовой работы
<ol style="list-style-type: none"> 1. Техничко-экономическое обоснование проектирования хостела в городе... (указать область или край) 2. Техничко-экономическое обоснование проектирования курортной гостиницы в городе... (указать область или край) 3. Техничко-экономическое обоснование проектирования туристической гостиницы в городе... (указать область или край) 4. Техничко-экономическое обоснование проектирования бизнес-отеля в городе...

- (указать область или край)
5. Техничко-экономическое обоснование проектирования клубного отеля в городе... (указать область или край)
 6. Техничко-экономическое обоснование проектирования СПА-отеля в городе... (указать область или край)
 7. Техничко-экономическое обоснование проектирования эко-отеля в ... (указать область или край).
 8. Техничко-экономическое обоснование проектирования агроотеля в ... (указать область или край).
 9. Техничко-экономическое 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

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

Таблица 18 – Примерный перечень вопросов для тестов

№	Примерный перечень вопросов для тестов	Код
---	--	-----

п/п		индикатора
1	<p>При определении потребности в гостиничных местах 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. 	ПК-4.3.1
2	<p>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. 	ПК-4.3.1
3	<p>Проектирование гостиничных предприятий должно основываться на следующих основных принципах ...</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. 	ПК-4.3.1
4	<p>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
5	<p>В гостиницах категории 5* предусмотрена установка лифта в здании более ...</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) одного этажа; 2) двух этажей; 3) трёх этажей; 4) четырёх этажей. 	ПК-4.3.1
6	<p>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; 	ПК-4.У.1

	<p>3) проницаемость почвы для воды и отсутствие предприятий, отходы которых загрязняют почву;</p> <p>4) условия транспортных связей и подключения к инженерным сетям.</p>	
7	<p>При количестве проживающих в жилой комнате/номере хостела 20 человек минимальная площадь жилой комнаты/номера с двухъярусным расположением кроватей должна составлять...</p> <p>1) 30 м²;</p> <p>2) 40 м²;</p> <p>3) 60 м²;</p> <p>4) 80 м².</p>	ПК-4.У.1
8	<p>Минимальный состав помещений поэтажного обслуживания может быть представлен ...</p> <p>1) помещением для хранения чистого и грязного белья, кладовой уборочного инвентаря;</p> <p>2) комнатой администратора этажа, комнатой горничных;</p> <p>3) комнатой чистки и глажения одежды;</p> <p>комнатой дежурного персонала</p>	ПК-4.У.1
9	<p>В гостиницах категорий ... следует предусматривать столовые и буфеты персонала из расчета одновременной минимальной посадки 30% наибольшей смены в столовых и 20% в буфетах.</p> <p>1) «две звезды» и выше;</p> <p>2) «три звезды» и выше;</p> <p>3) всех;</p> <p>4) «пять звезд».</p>	ПК-4.У.1
10	<p>Помещения поэтажного обслуживания следует блокировать, предусматривая один блок на ... мест в гостиницах категории "пять звезд".</p> <p>1) 20;</p> <p>2) 30;</p> <p>3) 40;</p> <p>4) 50.</p>	ПК-4.У.1
11	<p>Ширину эвакуационного выхода из коридора на лестничную клетку, а также ширину маршей лестниц вы установите в зависимости от ...</p> <p>1) ширины коридора;</p> <p>2) числа эвакуирующихся через этот выход;</p> <p>3) числа номеров на этаже;</p> <p>конфигурации здания</p>	ПК-4.В.1
12	<p>При строительстве в отделке основных помещений гостиниц, мотелей и кемпингов, а также при использовании материалов для изготовления встроенной мебели вы будете применять экологически чистые и безопасные материалы, подлежащие гигиенической оценке в соответствии с утвержденными Минздравом России «Перечнями видов продукции и товаров». Материалы должны иметь...</p> <p>1) российские сертификаты;</p> <p>2) маркировку «эко»;</p> <p>3) гигиенические заключения, выданные органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы;</p> <p>4) гигиенические заключения с эко-маркировкой.</p>	ПК-4.В.1
13	<p>Вы будете предусматривать особые мероприятия по защите</p>	ПК-4.В.1

	номеров и общественных помещений от шума из коридоров путём... 1) установки шумозащищающих дверей; 2) уплотнения в притворах; 3) устройства тамбуров либо вторых дверей в передних; использования любого из вариантов, представленных выше	
14	Вы будете проверять качество остекления жилых номеров, обеспечивающее соблюдение нормативных уровней шума в жилых помещениях от внешних источников шума... 1) при закрытых окнах; 2) в режиме проветривания; 3) при открытых окнах; 4) при открытых окнах и дверях	ПК-4.В.1
15	При проектировании мотеля число мест на автостоянках вы будете принимать не менее ... от числа номеров 1) 20%; 2) 30%; 3) 50%; 4) 100%.	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:

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

– 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/практических занятиях

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 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.

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.

11.3. 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 закрепить полученные знания и умения по дисциплине «Проектирование гостиничной деятельности»

Структура пояснительной записки курсового проекта/ работы

- 1) введение;
- 2) основная часть (состоит из глав);
- 3) заключение;
- 4) список использованных источников;
- 5) приложения.

Во введении курсовой работы необходимо обосновать актуальность темы, определить цель и задачи работы, определить объект и предмет исследования, представить анализ используемой литературы.

Основная часть курсовой работы отражает степень изученности той или иной проблемы студентом.

Каждая из глав должна быть посвящена подробному рассмотрению включенных в неё вопросов. Не следует слишком дробить содержание основной части работы. Наиболее удачный вариант – это наличие в работе двух – трех глав.

В заключение к каждой главе должны быть представлены основные выводы, к которым пришел студент. Они излагаются кратко и четко.

Заключение не должны повторять выводов глав. Они носят самостоятельный характер.

Список использованных источников должен включать перечень нормативной документации, пособий, учебников, периодических изданий, интернет-источников, которыми пользовался студент.

Оформление курсовой работы производится по требованиям, указанным в НД вуза. Курсовая работа должна быть сдана не менее чем за три дня до даты её защиты. Без сданной курсовой работы студент не допускается к сдаче экзамена.

Пример структуры курсовой работы:

Тема	Содержание
Технико-экономическое обоснование проектирования туристской гостиницы	ВВЕДЕНИЕ 1. Теоретические основы разработки технико-экономического обоснования для проектирования гостиничного предприятия 1.1 Структура технико-экономического обоснования. 1.2 Законодательная и нормативная база в сфере организации и проектирования туристских предприятий гостеприимства 2. Обоснование целесообразности строительства туристской гостиницы 2.1. Туристский потенциал региона. (Развитие въездного и внутреннего туризма, динамика рынка туристских услуг в регионе, сегментация потребителей гостиничных услуг, существующий и потенциальный спрос на гостиничные услуги, анализ внутреннего

	<p>спроса на гостиничные услуги).</p> <p>2.2 Анализ обеспеченности региона туристской инфраструктурой (туристскими средствами размещения, предприятиями общественного питания, индустрией развлечений, транспортной инфраструктурой).</p> <p>3. Разработка предложений по выбору участка и формированию концепции туристской гостиницы.</p> <p>3.1 Выбор участка под строительство туристской гостиницы (природные и климатические особенности региона, сравнительная характеристика участков, предназначенных для строительства гостиничного комплекса и выбор оптимального из них)</p> <p>3.2 Формирование концепции гостиничного проекта (целевые аудитории проекта, определение рыночной ниши, определение концепции и конкурентных преимуществ, выбор системы управления)</p> <p>ЗАКЛЮЧЕНИЕ СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ ПРИЛОЖЕНИЕ А. Название приложения</p>
<p>Проектирование и организация жилой зоны в гостинице на 150 мест категории «одна звезда»</p>	<p>ВВЕДЕНИЕ</p> <p>1. Теоретические основы проектирования жилой зоны в структуре гостиничного предприятия.</p> <p>1.1. Требования к проектированию жилой зоны в составе гостиничного предприятия.</p> <p>1.2. Особенности проектирования жилой зоны с учётом доступности для МГН.</p> <p>2. Опыт проектирования жилых помещений с комплексом поэтажного обслуживания в гостиницах категории «одна звезда» в России и за рубежом</p> <p>2.1. Анализ организации и проектирования номеров и помещений поэтажного обслуживания в РФ.</p> <p>2.2. Особенности организации и проектирования номерного фонда в зарубежных средствах размещения.</p> <p>3. Разработка предложений по проектированию и организации жилой зоны в гостинице на 150 мест категории «одна звезда»</p> <p>3.1. Проектирование и организация жилого этажа.</p> <p>3.2. Планировочные решения гостиничного номера «первой категории».</p> <p>ЗАКЛЮЧЕНИЕ СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ ПРИЛОЖЕНИЕ А. Название приложения.</p>

Требования к оформлению пояснительной записки курсового проекта/ работы
 Правила оформления отчета. ГОСТ 7.32—2017 межгосударственный стандарт, система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу, отчет о научно-исследовательской работе.

«6.1 Общие требования

6.1.1 Изложение текста и оформление отчета выполняют в соответствии с требованиями настоящего стандарта. Страницы текста отчета и включенные в отчет иллюстрации и таблицы должны соответствовать формату А4 по ГОСТ 9327.

Отчет должен быть выполнен любым печатным способом на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала.

Допускается при подготовке заключительного отчета о НИР печатать через один интервал, если отчет имеет значительный объем (500 и более страниц). Цвет шрифта должен быть черным, размер шрифта — не менее 12 пт. Рекомендуемый тип шрифта для основного текста отчета — Times New

Roman. Полужирный шрифт применяют только для заголовков разделов и подразделов, заголовков структурных элементов. Использование курсива допускается для обозначения объектов (биология, ГОСТ 7.32—2017 геология, медицина, нанотехнологии, генная инженерия и др.) и написания терминов (например, *in vivo*, *in vitro*) и иных объектов и терминов на латыни.

Для акцентирования внимания может применяться выделение текста с помощью шрифта иного начертания, чем шрифт основного текста, но того же кегля и гарнитуры. Разрешается для написания определенных терминов, формул, теорем применять шрифты разной гарнитуры.

Текст отчета следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: левое — 30 мм, правое — 15 мм, верхнее и нижнее — 20 мм. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту отчета и равен 1,25 см.

6.1.2 Вне зависимости от способа выполнения отчета качество напечатанного текста и оформления иллюстраций, таблиц, распечаток программ должно удовлетворять требованию их четкого воспроизведения.

Заголовки структурных элементов следует располагать в середине строки без точки в конце, прописными буквами, не подчеркивая. Каждый структурный элемент отчета начинают с новой страницы.

6.2.2 Основную часть отчета следует делить на разделы, подразделы и пункты. Пункты при необходимости могут делиться на подпункты. Разделы и подразделы отчета должны иметь заголовки. Пункты и подпункты, как правило, заголовков не имеют.

6.2.3 Заголовки разделов и подразделов основной части отчета следует начинать с абзацного отступа и размещать после порядкового номера, печатать с прописной буквы, полужирным шрифтом, не подчеркивать, без точки в конце. Пункты и подпункты могут иметь только порядковый номер без заголовка, начинающийся с абзацного отступа.

6.2.4 Если заголовок включает несколько предложений, их разделяют точками. Переносы слов в заголовках не допускаются.

6.3 Нумерация страниц отчета

6.3.1 Страницы отчета следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту отчета, включая приложения. Номер страницы проставляется в центре нижней части страницы без точки. Приложения, которые приведены в отчете о НИР и имеющие собственную нумерацию, допускается не перенумеровать.

6.3.2 Титульный лист включают в общую нумерацию страниц отчета. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

6.3.3 Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц отчета.

6.4 Нумерация разделов, подразделов, пунктов, подпунктов и книг отчета

6.4.1 Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всего отчета, обозначенные арабскими цифрами без точки и расположенные с абзацного отступа. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Разделы, как и подразделы, могут состоять из одного или нескольких пунктов.

6.5 Иллюстрации

6.5.1 Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в отчете непосредственно после текста отчета, где они упоминаются впервые, или на следующей странице (по возможности

ближе к соответствующим частям текста отчета). На все иллюстрации в отчете должны быть даны ссылки. При ссылке необходимо писать слово «рисунок» и его номер, например: «в соответствии с рисунком 2» и т. д.

6.5.2 Чертежи, графики, диаграммы, схемы, помещаемые в отчете, должны соответствовать требованиям стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД).

6.5.3 Количество иллюстраций должно быть достаточным для пояснения излагаемого текста отчета. Не рекомендуется в отчете о НИР приводить объемные рисунки.

6.5.4 Иллюстрации, за исключением иллюстраций, приведенных в приложениях, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Если рисунок один, то он обозначается: Рисунок 1.

6.5.5 Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения: Рисунок А.3.

6.5.6 Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела отчета. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой: Рисунок 2.1.

6.5.7 Иллюстрации при необходимости могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисуночный текст). Слово «Рисунок», его номер и через тире наименование помещают после пояснительных данных и располагают в центре под рисунком без точки в конце.

6.6 Таблицы

6.6.1 Цифровой материал должен оформляться в виде таблиц. Таблицы применяют для наглядности и удобства сравнения показателей.

6.6.2 Таблицу следует располагать непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице.

На все таблицы в отчете должны быть ссылки. При ссылке следует печатать слово «таблица» с указанием ее номера.

6.6.3 Наименование таблицы, при ее наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Наименование следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в следующем формате: Таблица Номер таблицы — Наименование таблицы. Наименование таблицы приводят с прописной буквы без точки в конце.

Если наименование таблицы занимает две строки и более, то его следует записывать через один межстрочный интервал.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другую страницу. При переносе части таблицы на другую страницу слово «Таблица», ее номер и наименование указывают один раз слева над первой частью таблицы, а над другими частями также слева пишут слова «Продолжение таблицы» и указывают номер таблицы.

При делении таблицы на части допускается ее головку или боковик заменять соответственно номерами граф и строк. При этом нумеруют арабскими цифрами графы и (или) строки первой части

таблицы. Таблица оформляется в соответствии с рисунком 1.

Таблица _____ — _____
номер наименование таблицы

6.6.4 Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Таблицы каждого приложения обозначаются отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Если в отчете одна таблица, она должна быть обозначена «Таблица 1» или «Таблица А.1» (если она приведена в приложении А).

Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела при большом объеме отчета. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой: Таблица 2.3.

6.6.5 Заголовки граф и строк таблицы следует печатать с прописной буквы, а подзаголовки граф — со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставятся. Названия заголовков и подзаголовков таблиц указывают в единственном числе.

6.10 Титульный лист

6.10.1 Титульный лист содержит реквизиты: образец на сайте ГУАП

6.16 Список использованных источников

Сведения об источниках следует располагать в порядке появления ссылок на источники в тексте отчета и нумеровать арабскими цифрами с точкой и печатать с абзацного отступа.

6.17 Приложения

6.17.1 Приложения могут включать: графический материал, таблицы не более формата А3, расчеты, описания алгоритмов и программ.

Приложение оформляют одним из следующих способов:

- 1) как продолжение данного отчета на последующих его листах;
- 2) в виде самостоятельного документа (отдельной книги).

6.17.2 В тексте отчета на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте отчета.

6.17.3 Каждое приложение следует размещать с новой страницы с указанием в центре верхней части страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ».

Приложение должно иметь заголовок, который записывают с прописной буквы, полужирным шрифтом, отдельной строкой по центру без точки в конце.

6.17.4 Приложения обозначают прописными буквами кириллического алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» следует буква, обозначающая его последовательность. Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита, за исключением букв I и O.

В случае полного использования букв кириллического или латинского алфавита допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

Если в отчете одно приложение, оно обозначается «ПРИЛОЖЕНИЕ А».

6.17.5 Приложения, как правило, выполняют на листах формата А4. Допускается оформление приложения на листах формата А3.

6.17.6 Текст каждого приложения при необходимости может быть разделен на разделы, подразделы, пункты, подпункты, которые нумеруют в пределах каждого приложения. Перед номером ставится обозначение этого приложения.

Приложения должны иметь общую с остальной частью отчета сквозную нумерацию страниц.

6.17.7 Все приложения должны быть перечислены в содержании отчета (при наличии) с указанием их обозначений, статуса и наименования».

Стиль изложения материала - научный, от 3-го лица (дана характеристика...., представлен в таблице....; следовательно, можно сделать вывод.....). Не пишем: я , по моему мнению, мы....

Если вы хотите высказать свое мнение, то: «автор считает....., по мнению автора.....».

11.4. 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).

11.5. 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. Результаты текущего контроля успеваемости будут учитываться при проведении промежуточной аттестации.

11.6. 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».

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