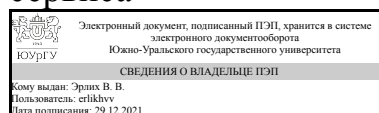


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



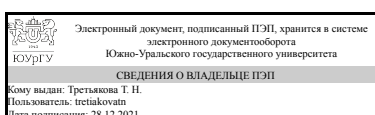
В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины 1.Ф.П1.25.01 Функционально-пространственная организация
гостиничных комплексов
для направления 43.03.03 Гостиничное дело
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Гостиничная деятельность
форма обучения очная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис**

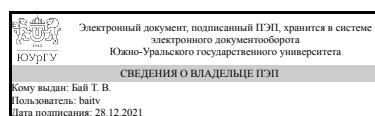
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

Зав.кафедрой разработчика,
д.пед.н., проф.



Т. Н. Третьякова

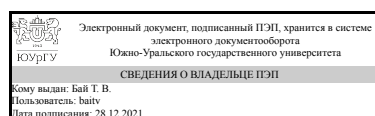
Разработчик программы,
к.пед.н., доц., доцент



Т. В. Бай

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной
программы
к.пед.н., доц.



Т. В. Бай

1. Цели и задачи дисциплины

Цель – дать представление об особенностях функционально-пространственной организации различных служб в гостиничных комплексах. Задачи обучения формулируются в соответствии со структурой дисциплины, включающей два раздела. Задачей первого раздела является изучение понятий дисциплины, категорий, терминов, определение особенностей функционально-пространственной организации различных служб гостиницы. Задачей второго раздела является изучение организации, оборудования и декорирования интерьера различных служб гостиницы.

Краткое содержание дисциплины

Взаимосвязь архитектуры гостиничного комплекса с пространственной формой. Типы и габариты помещений в структуре гостиницы. Нормативные материалы в дизайне интерьера. Основные требования к комфортным показателям.

Антропометрические и эргономические характеристики в дизайне интерьера

Функционально-пространственная организация интерьера. Оборудование

функциональных зон в помещениях различного назначения. Принципы и методы оформления интерьера. Исторические стили интерьера и принципы стилизации.

Этнические стили интерьера и принципы стилизации. Современные тенденции оформления внутреннего пространства гостиничных комплексов. Композиционные

особенности интерьера гостиничных комплексов. Основные композиционные

приемы организации интерьера различных служб гостиницы. Практика цветового решения интерьера. Элементы фито, аквадизайна, предметы искусства и ДПИ в оформлении внутреннего пространства

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-5 способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	Знает: методику функционально-пространственной организации средств размещения с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания Умеет: обосновывать оптимальный набор помещений и оборудования гостиничных предприятий с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания Имеет практический опыт: функционально-пространственного зонирования и оборудования гостиничных комплексов с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания
ПК-6 способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Знает: способы исследования функционально-пространственной организации средств размещения Умеет: осуществлять функционально-пространственное зонирование гостиничных предприятий на основе прикладных исследований

	Имеет практический опыт: функционально-пространственного зонирования и оборудования гостиничных комплексов на основе прикладных исследований и мирового гостиничного опыта
--	--

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Инфраструктура санаторно-курортных комплексов, Современные концепции организации гостиничной инфраструктуры, Мировое гостиничное хозяйство, Мировая индустрия владения отдыхом	Стандартизация и сертификация гостиничных услуг, Экономика в туризме и гостиничном бизнесе, Управление персоналом в гостиничном бизнесе, Производственная практика, проектно-технологическая практика (6 семестр), Производственная практика, преддипломная практика (8 семестр)

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Инфраструктура санаторно-курортных комплексов	Знает: прикладные способы изучения инфраструктуры санаторно-курортных комплексов, виды корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания санаторно-курортных комплексов Умеет: прикладным путем изучать инфраструктуру санаторно-курортных комплексов, проводить процедуру соответствия инфраструктуры санаторно-курортных комплексов отраслевым стандартам сервиса Имеет практический опыт: анализа инфраструктуры санаторно-курортных комплексов, анализа инфраструктуры санаторно-курортных комплексов
Современные концепции организации гостиничной инфраструктуры	Знает: концепции формирования и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения, основы взаимодействия между структурными подразделениями гостиничного предприятия на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности Умеет: определять содержание корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом инфраструктуры средства размещения, применять полученные знания при решении профессиональных задач на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности Имеет практический опыт: формирования и внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания с учетом

	инфраструктуры средства размещения, анализа современного инфраструктурного комплекса гостиничного предприятия на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности
Мировое гостиничное хозяйство	Знает: историю и динамику развития мирового гостиничного хозяйства, современное состояние и перспективы развития мировой индустрии гостеприимства Умеет: проводить анализ эффективности деятельности гостиничных предприятий на основе прикладных исследований, адаптировать международные гостиничные стандарты в технологические процессы гостиничного обслуживания в России Имеет практический опыт: проведения прикладных исследований на основе анализа предприятий мирового гостиничного хозяйства, разработки внутренних стандартов обслуживания на основе международных и национальных стандартов
Мировая индустрия владения отдыхом	Знает: методику прикладных исследований в мировой индустрии гостеприимства, современное состояние мировой индустрии владения отдыхом Умеет: выбирать методы прикладных исследований для обзора мировой практики индустрии гостеприимства, транслировать достижения мировой индустрии владения отдыхом в технологические процессы гостиничного комплекса России Имеет практический опыт: использования методов прикладных исследований для анализа мировой практики индустрии гостеприимства, создания гостиничных адаптеров мировой индустрии владения отдыхом

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 75,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		5
Общая трудоёмкость дисциплины	144	144
<i>Аудиторные занятия:</i>	64	64
Лекции (Л)	32	32
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	32	32
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	68,5	68,5
с применением дистанционных образовательных	0	

технологий		
Особенности функционально-пространственной организации гостиничного комплекса	36	36
Общие принципы формирования интерьера гостиничного комплекса	32,5	32.5
Консультации и промежуточная аттестация	11,5	11,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен, КР

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Общие принципы формирования интерьера гостиничного комплекса	18	10	8	0
2	Особенности функционально-пространственной организации гостиничного комплекса	46	22	24	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Взаимосвязь архитектуры гостиничного комплекса с пространственной формой	2
2	1	Типы и габариты помещений в структуре гостиницы	2
3	1	Нормативные материалы в дизайне интерьера	2
4	1	Основные требования к комфортным показателям	2
5	1	Антропометрические и эргономические характеристики в дизайне интерьера	2
6	2	Функционально-пространственная организация интерьера Оборудование функциональных зон в помещениях различного назначения	2
7	2	Принципы и методы оформления интерьера	2
8	2	Исторические стили интерьера и принципы стилизации	2
9	2	Этнические стили интерьера и принципы стилизации	2
10	2	Современные тенденции оформления внутреннего пространства гостиничных комплексов	2
11	2	Композиционные особенности интерьера гостиничных комплексов	2
12	2	Основные композиционные приемы организации интерьера различных служб гостиницы	4
13	2	Практика цветового решения интерьера	2
14	2	Элементы фито, аквадизайна, предметы искусства и ДПИ в оформлении внутреннего пространства	4

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Основные принципы создания пространственной композиции в интерьере	2
2	1	Пространственные характеристики помещений в структуре гостиницы	2
3	1	Номенклатура нормативных материалов в дизайне интерьера	2

4	1	Антропометрические и эргономические характеристики в дизайне интерьера	2
5	2	Функционально-пространственная организация жилых, помещений в структуре гостиничного комплекса	4
6	2	Функционально-пространственная организация подсобных помещений в структуре гостиничного комплекса	4
7	2	Функционально-пространственная организация общественных помещений в структуре гостиничного комплекса	4
8	2	Оборудование функциональных зон в помещениях различного назначения	4
9	2	Стилевые особенности исторических стилей интерьера	2
10	2	Стилевые особенности этнических стилей интерьера	2
11	2	Современные тенденции оформления внутреннего пространства гостиничных комплексов	4

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Особенности функционально-пространственной организации гостиничного комплекса	Полякова, А. В. Инфраструктура гостиничного и ресторанного хозяйства : учебное пособие / А. В. Полякова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. — 282 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170481 (дата обращения: 29.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	5	36
Общие принципы формирования интерьера гостиничного комплекса	Полякова, А. В. Инфраструктура гостиничного и ресторанного хозяйства : учебное пособие / А. В. Полякова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. — 282 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170481 (дата обращения: 29.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	5	32,5

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№	Се-	Вид	Название	Вес	Макс.	Порядок начисления баллов	Учи-
---	-----	-----	----------	-----	-------	---------------------------	------

КМ	местр	контроля	контрольного мероприятия		балл		тыва- ется в ПА
1	5	Текущий контроль	ФОС-1	1	100	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов: - работа выполнена верно – 100-85 баллов - работа выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 84-75 баллов - работа выполнена верно, есть замечания, не все блоки представлены – 74-60 баллов - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов Максимальное количество баллов – 100. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	экзамен
2	5	Текущий контроль	ФОС-2	1	100	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов: - работа выполнена верно – 100-85 баллов - работа выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 84-75 баллов - работа выполнена верно, есть замечания, не все блоки представлены – 74-60 баллов - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов Максимальное количество баллов – 100. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	экзамен
3	5	Текущий контроль	ФОС-3	1	100	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов: - работа выполнена верно – 100-85 баллов - работа выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 84-75 баллов - работа выполнена верно, есть замечания, не все блоки представлены – 74-60 баллов	экзамен

						- работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов Максимальное количество баллов – 100. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	
4	5	Текущий контроль	ФОС-4	1	100	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов: - работа выполнена верно – 100-85 баллов - работа выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 84-75 баллов - работа выполнена верно, есть замечания, не все блоки представлены – 74-60 баллов - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов Максимальное количество баллов – 100. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	экзамен
5	5	Текущий контроль	ФОС -5	1	100	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов: - работа выполнена верно – 100-85 баллов - работа выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 84-75 баллов - работа выполнена верно, есть замечания, не все блоки представлены – 74-60 баллов - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов Максимальное количество баллов – 100. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	экзамен
6	5	Курсовая работа/проект	ФОС -6	-	100	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов: - работа выполнена верно – 100-85 баллов - работа выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 84-75 баллов - работа выполнена верно, есть замечания, не все блоки представлены –	кур- совые работы

						74-60 баллов - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов Максимальное количество баллов – 100. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	
7	5	Промежуточная аттестация	ФОС -7	-	100	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов: - работа выполнена верно – 100-85 баллов - работа выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 84-75 баллов - работа выполнена верно, есть замечания, не все блоки представлены – 74-60 баллов - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов Максимальное количество баллов – 100. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	Экзамен включает итоговое тестирование по дисциплине: выполнение итогового теста, который включает 20 вопросов, время для тестирования 60 минут, максимальная оценка - 40 баллов . Оценка за промежуточную аттестацию выставляется по сумме набранных баллов, исходя из следующих критериев: оценка "отлично" - 85-100 баллов оценка "хорошо" - 75-84 балла оценка "удовлетворительно" - 60-74 балла оценка "неудовлетворительно" - 0-59 баллов	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ						
		1	2	3	4	5	6	7
ПК-5	Знает: методику функционально-пространственной организации средств размещения с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания	+	+	+	+	+	+	+
ПК-5	Умеет: обосновывать оптимальный набор помещений и оборудования гостиничных предприятий с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания	+	+	+	+	+	+	+
ПК-5	Имеет практический опыт: функционально-пространственного зонирования и оборудования гостиничных комплексов с учетом корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания	+	+	+	+	+	+	+
ПК-6	Знает: способы исследования функционально-пространственной организации средств размещения	+	+	+	+	+	+	+

ПК-6	Умеет: осуществлять функционально-пространственное зонирование гостиничных предприятий на основе прикладных исследований	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-6	Имеет практический опыт: функционально-пространственного зонирования и оборудования гостиничных комплексов на основе прикладных исследований и мирового гостиничного опыта	+	+	+	+	+	+	+	+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Ляпина, И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания [Текст] Учеб. И. Ю. Ляпина; Под ред. А. Ю. Лапина. - М.: ПрофОбрИздат, 2001. - 206, [1] с. ил.
2. Уокер, Д. Р. Введение в гостеприимство [Текст] учеб. Д. Р. Уокер ; пер. с англ. Н. Н. Михайлова. - М.: ЮНИТИ, 1999. - 463 с.
3. Европейский гостиничный маркетинг [Текст] учеб. пособие для шк. гостинич. и ресторан. бизнеса в Европе Пер. с англ. Е. Ю. Драгныш. - М.: Финансы и статистика, 2002. - 221, [1] с.
4. Ляпина, И. Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов [Текст] Учеб. для сред. проф. образования по специальности 2302 "Гостиничный сервис" И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатьева, С. В. Безрукова. - М.: Academia, 2004. - 249, [1] с.
5. Ляпина, И. Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов [Текст] учебник для сред. проф. образования по специальности "Гостиничный сервис" И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатьева, С. В. Безрукова. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2008. - 249, [1] с.
6. Ляпина, И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания [Текст] Учеб. пособие по специальности 2302 "Орг. обслуживания в гостиницах и турист. комплексах" И. Ю. Ляпина. - 2-е изд., стер. - М.: Academia, 2002. - 206, [1] с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Горенбургов, М. А. Технология и организация услуг питания [Текст] учебник для вузов по направлениям "Туризм" и "Гостиничное дело" (квалификация "бакалавр") М. А. Горенбургов, Г. С. Сологубова ; Балт. акад. туризма и предпринимательства. - М.: Академия, 2012. - 238, [1] с. ил.
2. Зайцева, Н. А. Управление персоналом в гостиницах [Текст] учеб. пособие для вузов по направлениям 100400 "Туризм" и 101100 "Гостиничное дело" Н. А. Зайцева. - М.: Форум : ИНФРА-М, 2013. - 415 с. ил.
3. Организация гостиничного дела [Текст] учеб. пособие для вузов по направлению 101100 "Гостиничное дело" Н. С. Родионова и др. - СПб.: Троицкий мост, 2014. - 348, [1] с. ил.
4. Туризм и гостиничное хозяйство [Текст] учеб. для вузов по специальности "Менеджмент" Ассоц. авт. и изд. "Тандем"; О. А. Агеева, Д. Н. Акуленок, Н. М. Васильев и др.; под ред. А. Д. Чудновского. - М.: Тандем: Экмос, 2000. - 399 с.

5. Туризм и гостиничное хозяйство [Текст] учеб. пособие для вузов
Л. П. Шматько, Л. В. Жолобова, Г. И. Ляшко и др.; под ред. Л. П. Шматько. - 3-е изд., испр. и доп. - М.; Ростов н/Д.: Март, 2007. - 346 с. ил.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Architectural Digest
2. Architectural Record. US
3. Interior Design
4. Интерьер + дизайн
5. Лучшие интерьеры
6. Мебель и Стил

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Пособие для выполнения практических занятий
2. Учебник для выполнения семинарских и практических заданий

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Пособие для выполнения практических занятий
2. Учебник для выполнения семинарских и практических заданий

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Полякова, А. В. Инфраструктура гостиничного и ресторанного хозяйства : учебное пособие / А. В. Полякова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. — 282 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170481 (дата обращения: 29.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)
2. ФГАОУ ВО "ЮУрГУ (НИУ)"-Портал "Электронный ЮУрГУ" (<https://edu.susu.ru>)(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(бессрочно)
2. EBSCO Information Services-EBSCOhost Research Databases(бессрочно)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для
-------------	--------	--

		различных видов занятий
Лекции	405 (7Р)	Средства мультимедиа для лекционного курса
Практические занятия и семинары	405 (7Р)	Средства мультимедиа для презентаций и докладов
Самостоятельная работа студента	308 (7Р)	Компьютерное место студента для работы в локальной сети
Экзамен	504 (7Р)	Средства мультимедиа для презентаций и докладов