МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
СЕРВИСА

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Рабочая программа дисциплины (модуля)

**ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ТУРИСТСКИХ И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННЫХ
КОМПЛЕКСОВ**

Направление и направленность (профиль)

43.03.02 Туризм. Международный туристский и гостиничный бизнес

Год набора на ОПОП
2022

Форма обучения
очная

Владивосток 2022

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Основы проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (утв. приказом Минобрнауки России от 08.06.2017г. №516) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 г. N301).

Составитель(и):

Гомилевская Г.А., кандидат экономических наук, доцент, Кафедра туризма и гостинично-ресторанного бизнеса, Galina.Gomilevskaya1@vvsu.ru

Ден В.Г., ассистент, Кафедра туризма и гостинично-ресторанного бизнеса, Valeriya.Den14@vvsu.ru

Утверждена на заседании кафедры туризма и гостинично-ресторанного бизнеса от 15.04.2022 , протокол № 8

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой (разработчика)

Гомилевская Г.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат	Galina__1575480626
Номер транзакции	00000000077FA5F
Владелец	Гомилевская Г.А.

1 Цель, планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

Цель дисциплины: формирование у студентов комплекса основных теоретических знаний и практических методов в области проектирования, строительства, реконструкции, эксплуатации предприятий сферы туризма и гостеприимства для разработки туристского продукта.

В процессе достижения цели решаются следующие задачи:

- сформировать у студентов знания в области технологии проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов и формирования туристского продукта;
- привить студентам умения применять строительные нормы и правила проектирования общественных зданий и сооружений при разработке инновационных проектов, в том числе функциональных групп помещений предприятий сферы гостеприимства (туристские и санаторно-курортные комплексы, базы отдыха, гостиницы, предприятия общественного питания);
- сформировать у студентов практические навыки разработки проектов туристских и гостинично-ресторанных комплексов на основе современных технологий, методов проектирования, расчета и подбора средств для оказания услуг на туристских предприятиях.

Планируемыми результатами обучения по дисциплине (модулю), являются знания, умения, навыки. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины (модуля)

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине		
			Код результата	Формулировка результата	
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-1 : Способен разрабатывать туристский продукт на основе современных технологий	ПКВ-1.1к : Разрабатывает концепцию и программу туристского продукта на основе современных технологий	РД7	Знание	основ и принципов формирования концепций и программ, технологий проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов
			РД8	Умение	использовать современные технологии при разработке проектов, программ, концепций туристских и гостинично-ресторанных комплексов
			РД9	Навыки	разработки концепций, программ, планов проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов на основе современных технологий
	ПКВ-3 : Способен проводить мониторинг деятельности департаментов предприятия сферы туристского и гостиничного бизнеса	ПКВ-3.2к : Организует оценку и обеспечивает планирование деятельности департаментов предприятия сферы туристского и гостиничного бизнеса в ресурсах	РД1	Знание	технологий и методов оценки и планирования деятельности департаментов предприятий туризма и гостеприимства при проектировании туристских и гостинично-ресторанных комплексов
			РД2	Умение	организовать оценку и планирование деятельности департаментов предприятий туризма и гостеприимства при проектировании
			РД3	Навыки	оценки и планирования деятельности департаментов предприятий сферы туризма и гостеприимства при проектировании туристских и гостинично-ресторанных комплексов

2 Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов» относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений.

3. Объем дисциплины (модуля)

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обучения	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудо-емкость (З.Е.)	Объем контактной работы (час)					СРС	Форма аттес-тации	
					Всего	Аудиторная			Внеауди-торная			
						лек.	прак.	лаб.	ПА			КСР
43.03.02 Туризм	ОФО	Б1.В	6	4	55	18	36	0	1	0	89	ДЗ

4 Структура и содержание дисциплины (модуля)

4.1 Структура дисциплины (модуля) для ОФО

Тематический план, отражающий содержание дисциплины (перечень разделов и тем), структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом, приведен в таблице 3.1

Таблица 3.1 – Разделы дисциплины (модуля), виды учебной деятельности и формы текущего контроля для ОФО

№	Название темы	Код ре-зультата обучения	Кол-во часов, отведенное на				Форма текущего контроля
			Лек	Практ	Лаб	СРС	
1	Виды и классификация туристско-рекреационных комплексов	РД1, РД7, РД8	2	4	0	3	участие в собеседовании, оценка результатов
2	Планировочная организация туристских и гостинично-ресторанных комплексов	РД1, РД3, РД7, РД8, РД9	2	4	0	12	участие в собеседовании, реферат, обсуждение
3	Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха	РД2, РД3, РД9	2	4	0	12	участие в собеседовании, защита проекта, оценка результатов
4	Планировочная организация туристских комплексов	РД3, РД9	3	6	0	12	участие в собеседовании, защита проекта, оценка результатов
5	Планировочная организация ресторанных комплексов	РД3, РД9	2	4	0	14	участие в собеседовании, обсуждение, оценка результатов
6	Планировочная организация помещений общественного назначения	РД2, РД3, РД9	2	4	0	14	участие в собеседовании, письменное задание, оценка результатов

7	Планировочная организация жилого этаж	РД2, РД3, РД9	3	6	0	12	участие в собеседовании, письменное задание, оценка результатов
8	Планировочная организация административно-хозяйственных помещений	РД2, РД3, РД9	2	4	0	10	защита проекта, обсуждение, оценка результатов
Итого по таблице			18	36	0	89	

4.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ОФО

Тема 1 Виды и классификация туристско-рекреационных комплексов.

Содержание темы: Предмет, цели и задачи изучения дисциплины. Туристско-рекреационные комплексы как перспективная форма планировочной организации рекреационной территории. Понятие комплекса. Виды комплексов. Критерии классификации рекреационных комплексов. Градостроительные и социально-экономические факторы и другие условия формирования рекреационных комплексов. Современные мировые тенденции в проектировании рекреационных комплексов.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: участие в собеседовании, решение практических задач, тестирование.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к практическим занятиям – работа с базами данных в сети Интернет и теоретическими материалами для написания тестирования, подготовка сообщений в устной форме для участия в собеседовании.

Тема 2 Планировочная организация туристских и гостинично-ресторанных комплексов.

Содержание темы: Многофункциональность и универсальность рекреационных учреждений. Схемы объемно-планировочных структур рекреационных комплексов. Техничко-экономическое обоснование проектирования и строительства рекреационных комплексов. Типовое и индивидуальное проектирование. Нормативно-техническая документация проектирования и строительства. Виды нормативных документов. Область применения. Требования норм.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: участие в собеседовании, решение практических задач.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка сообщений для участия в собеседовании, подготовка реферата.

Тема 3 Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха.

Содержание темы: Структура планировочной организации санаторных комплексов (профиль, состав комплекса, виды санаторных учреждений, месторасположение, архитектурно-планировочные композиции). Характеристика типов санаторных учреждений, входящих в комплекс. Схемы архитектурно-планировочных композиций санаторных учреждений: централизованная, блочная, павильонная. Композиционные приемы взаимосвязи функциональных групп помещений санаторных комплексов. Планировочная организация комплексов отдыха. Факторы, влияющие на планировочную организацию комплексов отдыха. Зоны повседневного, кратковременного и длительного отдыха в планировочной структуре города. Основные рекреационные учреждения комплексов отдыха (базы, дома и парки отдыха, пансионаты, детские лагеря, дачи, курортные городки, курортные гостиницы). Современная аттрактивная архитектура среды отдыха. Типология

архитектуры зданий и архитектурных композиций комплексов отдыха.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: участие в собеседовании, решение практических задач, проектирование.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, изучение лекционного материала для подготовки к проектированию и решению практических задач.

Тема 4 Планировочная организация туристских комплексов.

Содержание темы: Определение туристского комплекса. Типы туристских учреждений. Градостроительные условия размещения туристских комплексов. Структура планировочной организации туристских комплексов. Принципы размещения туристских комплексов в системе туристских маршрутов. Планировочные организации туристских гостиниц, туристских баз, мотелей, кемпингов, приютов и хижин, туристских лагерей, ботелей.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: участие в собеседовании, защита части проекта, задание по экспертизе спроектированного здания.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к защите проекта.

Тема 5 Планировочная организация ресторанных комплексов.

Содержание темы: Определение ресторана. Состав комплекса по типам предприятий общественного питания. Принципы размещения ресторанных комплексов в составе городов и поселков. Структура планировочной организации ресторана. Требования к проектированию и планировочной организации помещений предприятий общественного питания различных типов в структуре туристского и гостиничного комплекса.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: участие в собеседовании, решение практических задач, защита части проекта.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, работа с литературой для написания тестирования, подготовка проекта.

Тема 6 Планировочная организация помещений общественного назначения.

Содержание темы: Состав и функции помещений общественного назначения. Принципы формирования планировочной структуры помещений общественного назначения. Требования к проектированию помещений: питания, зрелищ, развлечений, торговли, спортивно-оздоровительных, туристско-познавательных и бытовых. Планировочная организация помещений питания и торговли. Функциональная и технологическая связь групп помещений предприятий питания и торговли. Композиционно-планировочные схемы помещений. Требования к проектированию и планировочной организации помещений зрелищно-развлекательного и познавательного обслуживания; лечебно-оздоровительного и туристско-спортивного назначения.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: участие в собеседовании, решение практических задач, защита части проекта.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка письменного задания, подготовка проекта.

Тема 7 Планировочная организация жилого этажа.

Содержание темы: Виды планировочных решений жилого этажа: упрощенная конфигурация, компактная, усложненная, атриумная. Экономические и градостроительные

факторы в выборе конфигурации жилого этажа. Характеристика планировочных структур жилого этажа: коридорная, галерейная, секционная, комбинированная. Схемы объемно-планировочных структур жилого этажа. Планировочная организация однокомнатного(1,2,3,4-местного), двухкомнатного, трехкомнатного и многокомнатного номеров. Планировочная организация обслуживающих помещений, лестнично-лифтовых холлов. Функциональная схема жилого этажа.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: участие в собеседовании, решение практических задач.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка сообщений для участия в собеседовании, проектирование здания по заданной теме.

Тема 8 Планировочная организация административно-хозяйственных помещений.

Содержание темы: Состав и функции административно-хозяйственных помещений туристских и гостинично-ресторанных комплексов. Требования к проектированию и планировочной организации вестибюльной группы помещений. Фронтальная, продольная, концентрическая схемы планировочной организации помещений вестибюльной группы (зона работы, торговая зона, зона отдыха, бюро обслуживания). Планировочные организации административно-офисных, инженерно-технических и хозяйственных помещений.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: участие в собеседовании, проектирование административно-хозяйственных помещений.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, работа с литературой для участия в собеседовании, выполнение письменного задания, подготовка к проекту.

5 Методические указания для обучающихся по изучению и реализации дисциплины (модуля)

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины и по обеспечению самостоятельной работы

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на всех занятиях аудиторной формы: лекционные занятия, практические занятия, выполнение аттестационных мероприятий, эффективную самостоятельную работу.

В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на самостоятельную проработку лекционного материала, подготовку к практическим занятиям, выполнение реферата, практических задач, заданий по проектированию объектов индустрии туризма и гостеприимства, самостоятельное изучение некоторых разделов курса.

Методические рекомендации по обеспечению самостоятельной работы

Контрольные задания по проектированию зданий и сооружений (п.5.4 ФОС)

Задание 1.

Дано: Компонировочная площадь предприятия питания -324 м². Сетка колонн 6*6
Определить максимально возможное количество конфигураций будущего здания (одно и двух-этажных)

Задание 2.

Дано: Компонировочная площадь предприятия питания -360 м². Сетка колонн 6*6
Определить максимально возможное количество конфигураций будущего здания (одно и двух-этажных)

Задание 3.

Дано: Компонировочная площадь предприятия питания - 432 м². Сетка колонн 6*9

Определить максимально возможное количество конфигураций будущего здания (одно и двух-этажных)

Задание 4.

Дано: Компонировочная площадь предприятия питания -378 м². Сетка колонн 6*9
Определить максимально возможное количество конфигураций будущего здания (одно и двух-этажных)

Задание 5.

Дано: Компонировочная площадь предприятия питания -810 м². Сетка колонн 9*9
Определить максимально возможное количество конфигураций будущего здания (одно и двух-этажных)

Работа состоит из графической части. Необходимо выполнить задание на миллиметровой бумаге с использованием карандаша, учитывая условия задачи.

1) Изучить понятие «конфигурация»

2) Расчертить максимально возможное количество конфигураций здания, учитывая сетку колонн и заданную площадь.

Темы заданий для самостоятельной работы над проектом (п.5.6 ФОС)

1.Проектирование участка (ген. план) размещения санаторного комплекса, мощностью на 100 человек.

2.Проектирование автостоянки при мотеле на 20 номеров.

3.Проектирование дачного банного комплекса на 10 человек.

4.Проектирование блока помещений физкультурно-оздоровительного назначения туристской базы на 100 отдыхающих.

5.Проектирование помещений физкультурно-оздоровительного назначения (бассейн) на территории гостиницы класса 5*.

6. Проектирование помещений конноспортивного клуба на 10 лошадей в составе туристской базы.

7.Проектирование конференц-зала гостиничного комплекса класса 4*.

8.Проектирование блока помещений физкультурно-оздоровительного назначения туристской базы на 100 отдыхающих.

9.Проектирование помещений физкультурно-оздоровительного назначения (бассейн) на территории гостиницы класса 5*.

10. Проектирование вестибюльной группы помещений гостиницы класса 3* на 50 проживающих.

11. Проектирование предприятия питания (закусочной на 25 мест) на территории дома отдыха.

12. Проектирование помещений бара на 50 мест в составе ресторанного комплекса.

13.Проектирование торговой группы помещений ресторана на 75 мест.

14.Проектирование производственной группы помещений кафе на 50 мест.

15. Проектирование складской группы помещений столовой на 100 мест.

16. Проектирование административной группы помещений гостиницы класса 4* на 100 проживающих.

17.Проектирование административной группы помещений гостиницы класса 4* на 100 проживающих.

18.Проектирование группы торговых помещений в составе гостиницы класса 4* на 150 проживающих.

19.Проектирование группы бытовых помещений в составе туристской гостиницы на 50 проживающих.

20.Проектирование группы торговых помещений в составе гостиницы класса 4* на 150 проживающих.

21.Проектирование группы бытовых помещений в составе туристской гостиницы на 50 проживающих.

22.Проектирование внутреннего пространства хижины на 2 проживающих.

23. Проектирование жилой зоны гостиницы класса 2* на 50 проживающих.

24. Проектирование жилой зоны мотеля на 20 номеров.

25. Проектирование внутреннего пространства 4-местного однокомнатного номера гостиницы класса 2*.

26. Проектирование жилого этажа (галерейная структура) гостиницы класса 3* на 100 проживающих.

27. Проектирование жилого этажа (секционная структура) гостиницы класса 3* на 100 проживающих.

28. Проектирование жилого этажа (коридорная структура) гостиницы класса 3* на 100 проживающих.

29. Проектирование жилого этажа (атриумная структура) гостиницы класса 3* на 100 проживающих.

30. Проектирование внутреннего пространства апартамент-номера гостиницы.

Спроектировать здание с учетом определенных условий, используя нормативы по строительству. Использовать миллиметровую бумагу и карандаш.

1) Тонкими штрихпунктирными линиями нанести координационные оси здания. Обозначить все оси.

2) Нанести тонкими линиями контуры всех капитальных стен здания, соблюдая привязки к координационным осям, привязку внутренних несущих стен назначают центральную.

3) Выполнить чертеж перегородок и окон здания, огражденной капитальными стенами.

4) Проставить на чертеже наименование осей.

5) Изобразить помещения и нанести размеры образовавшихся помещений

Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия в форме презентационных материалов, тексты ГОСТов, учебные пособия и др., обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие темам лекций, представленным в пункте 5 настоящей РПД.

5.2 Особенности организации обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

При необходимости обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (по заявлению обучающегося) предоставляется учебная информация в доступных формах с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные задания, консультации и др.

6 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине (модулю) созданы фонды оценочных средств. Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной

программы, представлены в Приложении 1.

7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература

1. Боголюбов В. С., Быстров С. А., Боголюбова С. А. ТУРИСТСКО-РЕКРЕАЦИОННОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ. ОЦЕНКА ИНВЕСТИЦИЙ 2-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для вузов [Электронный ресурс] , 2020 - 256 - Режим доступа: <https://urait.ru/book/turistsko-rekreacionnoe-proektirovanie-ocenka-investiciy-452072>
2. Божко А.Н., Волосатова Т.М., Грошев С.В. и др. Основы автоматизированного проектирования : Учебник [Электронный ресурс] : НИЦ ИНФРА-М , 2020 - 329 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=348154>
3. Дехтярь Г. М. СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ И КЛАССИФИКАЦИЯ В ТУРИЗМЕ 4-е изд. Практическое пособие [Электронный ресурс] : Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ (г. Москва). , 2020 - 412 - Режим доступа: <https://urait.ru/book/standartizaciya-sertifikaciya-i-klassifikaciya-v-turizme-448681>
4. Колесова Ю.А. Туристско-рекреационное проектирование : Учебное пособие [Электронный ресурс] : КУРС , 2019 - 352 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=354795>
5. Краснощеков Ю.В., Заполева М.Ю. Основы проектирования конструкций зданий и сооружений : Учебное пособие [Электронный ресурс] : Инфра-Инженерия , 2019 - 316 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=346691>

7.2 Дополнительная литература

1. Безрукова Н.Л. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии : Учебно-методическая литература [Электронный ресурс] : Московский педагогический государственный университет , 2018 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=339608>
2. Гаврилов Д.А. Проектно-сметное дело : Учебное пособие [Электронный ресурс] : НИЦ ИНФРА-М , 2020 - 352 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=345630>
3. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
4. Любецкая Т.Р., Бронникова В.В. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах : Учебник [Электронный ресурс] : КноРус , 2021 - 246 - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/937062>
5. Николенко П. Г., Гаврильева Т. Ф. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. Учебник и практикум для СПО [Электронный ресурс] : Северо-Восточный федеральный университет имени М.К. Аммосова (г. Якутск).; Нижегородский государственный инженерно-экономический университет (г. Княгинино). , 2020 - 413 - Режим доступа: <https://urait.ru/book/proektirovanie-gostinichnoy-deyatelnosti-448858>
6. Руденко Л.Г. Планирование и проектирование организаций : Учебник [Электронный ресурс] : Дашков и К , 2019 - 240 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358161>
7. Соловьев А. К., Герасимов А. И., Никонова Е. В. Проектирование зданий и сооружений : Инженерно-технические науки [Электронный ресурс] : Московский государственный строительный университет , 2020 - 76 - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/165191>
8. Теодоронский В.С., Боговая И.О. Ландшафтная архитектура с основами проектирования : Учебное пособие [Электронный ресурс] : Издательство ФОРУМ , 2020 -

7.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая профессиональные базы данных и информационно-справочные системы (при необходимости):

1. Библиотека стандартов ГОСТ URL: <http://www.gost.ru>
2. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. URL: <http://vsegost.com/Catalog/54/54762.shtml>
3. ГОСТ Р 50681-2010 Туристские услуги. Проектирование туристских услуг [Электронный ресурс] // Vsegost: библиотека ГОСТов. – Режим доступа: <http://vsegost.com/Catalog>
4. ГОСТ Р 50690-2000 Туристские услуги. Общие требования [Электронный ресурс] // Vsegost: библиотека ГОСТов. – Режим доступа: <http://vsegost.com/Catalog>
5. Научная электронная библиотека – <https://elibrary.ru/>
6. Профессиональная база данных: "Открытая база ГОСТов"/ Режим доступа: <http://standartgost.ru/>, свободный
7. Электронная библиотека Руконт <https://rucont.ru/>
8. Электронная библиотечная система ZNANIUM.COM - Режим доступа: <https://znanium.com/>
9. Электронно-библиотечная система Book.ru - Режим доступа: <https://www.book.ru/>
10. Электронно-библиотечная система издательства "Лань" - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
11. Электронно-библиотечная система издательства "Юрайт" - Режим доступа: <https://urait.ru/>
12. Open Academic Journals Index (ОАИ). Профессиональная база данных - Режим доступа: <http://oaji.net/>
13. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: <https://www.prlib.ru/>
14. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

8 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) и перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

Основное оборудование:

- Компьютеры
- Проектор
- Монитор облачный 23" LG23CAV42K/мышь Genius Optical Wheel проводная/клавиатура Genius KB110 проводная
- Облачный монитор LG Electronics черный +клавиатура+мышь

Программное обеспечение:

- AutoCAD
- Adobe Flash Player
- Adobe Reader
- InDesign
- Microsoft Office 2010 Standart
- PDF Converter
- КонсультантПлюс

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
СЕРВИСА

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Фонд оценочных средств
для проведения текущего контроля
и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

**ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ТУРИСТСКИХ И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННЫХ
КОМПЛЕКСОВ**

Направление и направленность (профиль)
43.03.02 Туризм. Международный туристский и гостиничный бизнес

Год набора на ОПОП
2022

Форма обучения
очная

Владивосток 2022

1 Перечень формируемых компетенций

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-1 : Способен разрабатывать туристский продукт на основе современных технологий	ПКВ-1.1к : Разрабатывает концепцию и программу туристского продукта на основе современных технологий
	ПКВ-3 : Способен проводить мониторинг деятельности департаментов предприятия сферы туристского и гостиничного бизнеса	ПКВ-3.2к : Организует оценку и обеспечивает планирование деятельности департаментов предприятия сферы туристского и гостиничного бизнеса в ресурсах

Компетенция считается сформированной на данном этапе в случае, если полученные результаты обучения по дисциплине оценены положительно (диапазон критериев оценивания результатов обучения «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично»). В случае отсутствия положительной оценки компетенция на данном этапе считается несформированной.

2 Показатели оценивания планируемых результатов обучения

Компетенция ПКВ-1 «Способен разрабатывать туристский продукт на основе современных технологий»

Таблица 2.1 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине			Критерии оценивания результатов обучения
	Код ре-з-та	Т и п ре з-та	Результат	
ПКВ-1.1к : Разрабатывает концепцию и программу туристского продукта на основе современных технологий	РД7	Знание	основ и принципов формирования концепций и программ, технологий проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов	знает принципы формирования концепций и программ, и технологии, используемые при проектировании туристских и гостинично-ресторанных комплексов
	РД8	Умение	использовать современные технологии при разработке проектов, программ, концепций туристских и гостинично-ресторанных комплексов	разбирается и самостоятельно использует современные технологии при проектировании и формировании программ и концепций
	РД9	Навыки	разработки концепций, программ, планов проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов на основе современных технологий	владеет навыками разработки и инновационных проектов и применяет современные технологии

Компетенция ПКВ-3 «Способен проводить мониторинг деятельности департаментов предприятия сферы туристского и гостиничного бизнеса»

Таблица 2.2 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

	Результаты обучения по дисциплине	

Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Код результата	Тип результата	Результат	Критерии оценивания результатов обучения
ПКВ-3.2к : Организует оценку и обеспечивает планирование деятельности департаментов предприятия сферы туристского и гостиничного бизнеса в ресурсах	РД1	Знание	технологий и методов оценки и планирования деятельности департаментов предприятий туризма и гостеприимства при проектировании туристских и гостинично-ресторанных комплексов	в полной мере владеет технологиями и методами оценки предприятий
	РД2	Умение	организовать оценку и планирование деятельности департаментов предприятий туризма и гостеприимства при проектировании	умеет организовать оценку и планирование деятельности при проектировании туристских и гостинично-ресторанных комплексов
	РД3	Навыки	оценки и планирования деятельности департаментов предприятий сферы туризма и гостеприимства при проектировании туристских и гостинично-ресторанных комплексов	самостоятельно оценивает и планирует деятельность предприятий при проектировании

Таблица заполняется в соответствии с разделом 2 Рабочей программы дисциплины (модуля).

3 Перечень оценочных средств

Таблица 3 – Перечень оценочных средств по дисциплине (модулю)

Контролируемые планируемые результаты обучения		Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Очная форма обучения				
РД1	Знание : технологий и методов оценки и планирования деятельности департаментов предприятий туризма и гостеприимства при проектировании туристских и гостинично-ресторанных комплексов	1.1. Виды и классификация туристско-рекреационных комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа
			Разноуровневые задачи и задания	Опрос
			Собеседование	Контрольная работа
			Собеседование	Опрос
		1.2. Планировочная организация туристских и гостинично-ресторанных комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа
			Разноуровневые задачи и задания	Опрос
			Собеседование	Контрольная работа
			Собеседование	Опрос

РД2	Умение : организовать оценку и планирование деятельности департаментов предприятий туризма и гостеприимства при проектировании	1.3. Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха	Реферат	Проект
		1.6. Планировочная организация помещений общественного назначения	Реферат	Проект
		1.7. Планировочная организация жилого этажа	Реферат	Проект
		1.8. Планировочная организация административно-хозяйственных помещений	Реферат	Проект
РД3	Навыки : оценки и планирования деятельности департаментов предприятий сферы туризма и гостеприимства при проектировании туристских и гостинично-ресторанных комплексов	1.2. Планировочная организация туристских и гостинично-ресторанных комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Тест
		1.3. Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха	Разноуровневые задачи и задания	Тест
		1.4. Планировочная организация туристских комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Тест
		1.5. Планировочная организация ресторанных комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Тест
		1.6. Планировочная организация помещений общественного назначения	Разноуровневые задачи и задания	Тест
		1.7. Планировочная организация жилого этажа	Разноуровневые задачи и задания	Тест
		1.8. Планировочная организация административно-хозяйственных помещений	Разноуровневые задачи и задания	Тест
		РД7	Знание : основ и принципов формирования концепций и программ, технологий проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов	1.1. Виды и классификация туристско-рекреационных комплексов
Собеседование	Опрос			
1.2. Планировочная организация туристских и гостинично-ресторанных комплексов	Собеседование			Контрольная работа
	Собеседование			Опрос
РД8	Умение : использовать современные технологии при разработке проектов, программ, концепций туристских и гостинично-ресторанных комплексов	1.1. Виды и классификация туристско-рекреационных комплексов	Реферат	Проект
		1.2. Планировочная организация туристских и гостинично-ресторанных комплексов	Реферат	Проект
РД9	Навыки : разработки концепций, программ, планов проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов на основе современных технологий	1.2. Планировочная организация туристских и гостинично-ресторанных комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Тест

	1.3. Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха	Разноуровневые задачи и задания	Тест
	1.4. Планировочная организация туристских комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Тест
	1.5. Планировочная организация ресторанных комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Тест
	1.6. Планировочная организация помещений общественного назначения	Разноуровневые задачи и задания	Тест
	1.7. Планировочная организация жилого этажа	Разноуровневые задачи и задания	Тест
	1.8. Планировочная организация административно-хозяйственных помещений	Разноуровневые задачи и задания	Тест

4 Описание процедуры оценивания

Качество сформированности компетенций на данном этапе оценивается по результатам текущих и промежуточных аттестаций при помощи количественной оценки, выраженной в баллах. Максимальная сумма баллов по дисциплине (модулю) равна 100 баллам.

ид учебной деятельности	Оценочное средство							Итого
	Собеседование	Тестирование	Опрос	Реферат	Контрольная работа	Разноуровневые задачи и задания	Проект	
Лекции	5					10		15
Практические занятия	5			5		17	10	37
Самостоятельная работа				5			5	10
Промежуточная аттестация		10	10		13		5	38
Итого	10	10	10	10	13	27	20	100

Сумма баллов, набранных студентом по всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины, переводится в оценку в соответствии с таблицей.

Сумма баллов по дисциплине	Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенции
от 91 до 100	«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций, обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой, умеет свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, свободно оперирует приобретенными знаниями и умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.
от 76 до 90	«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
от 61 до 75	«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям, студент испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

от 41 до 60	«не зачтено» / «неудовлетворитель- но»	У студента не сформированы дисциплинарные компетенции, проявляется недо- статочность знаний, умений, навыков.
от 0 до 40	«не зачтено» / «неудовлетворитель- но»	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков.

5 Примерные оценочные средства