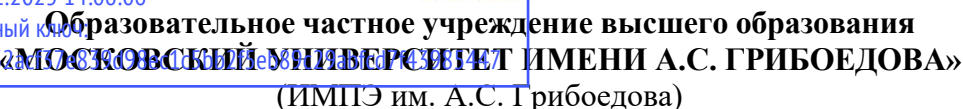


637517d24e103c3db032ae70e819c98e1cd4bb2f1eb891c9abfed743987447



А. А. Панарин
«02» сентября 2025г.

Москва

Рабочая программа дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности». Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль): Менеджмент в индустрии гостеприимства. Б. Е. Шпилев/. – М.: ИМПЭ им. А. С. Грибоедова. – 20с.

Рабочая программа дисциплины составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 8 июня 2017 г. № 515 (Редакция с изменениями N 1456 от 26.11.2020); Профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрировано в Минюсте России 26.05.2015 N 37395).

Разработчики:

Б. Е. Шпилев, доцент, к. э. н.

Ответственный рецензент:

О. М. Кирилук, кандидат экономических наук, доцент
кафедры менеджмента, маркетинга и коммерции
ФГБОУ ВО «ОмГУПС», заместитель директора по
учебной работе ИМЭКа

(Ф.И.О., уч. степень, уч. звание, должность)

Ответственный рецензент

В. С. Беребесов, генеральный директор ООО «Триумф
отель»

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры инновационного менеджмента и предпринимательства 02.09.2025г., протокол №1

Заведующий кафедрой _____ / Л. И. Гончарова, доцент, к. э. н.

Согласовано от Библиотеки _____ / О. Е. Стёпкина

Раздел 1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» является формирование профессиональных компетенций, связанных с освоением теоретических основ проектирования гостиничной деятельности.

Задачи:

- привитие навыков использования нормативно-технической базы для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта;
- обучение студентов организации работы по проектированию гостиничных предприятий и других средств размещения.

Раздел 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>УК-1.1. Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации.</p> <p>УК-1.2. Умеет соотносить разнородные явления и систематизировать их в рамках избранных видов профессиональной деятельности.</p> <p>УК-1.3. Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений.</p>

Раздел 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Проектирование гостиничной деятельности» изучается в 5 семестре, относится к Блоку Б.1 «Дисциплины (модули)», «Часть, формируемая участниками образовательных отношений», образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль): Менеджмент в индустрии гостеприимства.

Раздел 4. Объем (трудоемкость) дисциплины
(общая, по видам учебной работы, видам промежуточной аттестации)

Трудоемкость дисциплины и виды учебной работы

на очной форме обучения

з.е.	Итого	Лек ции	Практиче ские занятия	Курсовое проектир ование	Самостоя тельная работа	Текущий контроль	Контроль, промежуточна я аттестация
5 семестр							
3	108	16	16		72		4 Зачет

Тематический план дисциплины

Очная форма обучения

Разделы / Темы	Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Текущий контроль	Контроль, промежуточная аттестация	Всего часов
5 семестр						

Тема 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	1	1	4			6
Тема 2. Стратегическое проектирование гостиничной деятельности	1	1	6			8
Тема 3. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий	1	1	6			8
Тема 4. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий	1	1	4			6
Тема 5. Общие проектные требования и типология строительных решений	1	1	6			8
Тема 6. Требования к зданиям гостиничных предприятий	1	2	4			7
Тема 7. Объемно-планировочное решение гостиниц	1	1	6			8
Тема 8. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия	2	1	4			7
Тема 9. Конструктивные элементы зданий гостиниц	1	2	4			7
Тема 10. Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия	1	1	6			8
Тема 11. Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения	1	1	6			8
Тема 12. Планировочная организация жилого этажа гостиничного предприятия	1	1	6			8
Тема 13. Планировочная организация номера гостиницы	1	1	6			8
Тема 14. Ключевые экономические показатели проектирования гостиничной деятельности	2	1	4			7
Зачет					4	4
Итого по дисциплине	16	16	72		4	108

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Наименование раздела \темы	Содержание темы
1	Тема 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	Концепция гостиничного предприятия. Сущность и этапы проектирования. Техническое задание как исходный документ на проектирование строительного объекта. Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы.

2	Тема 2. Стратегическое проектирование гостиничной деятельности	Понятие стратегического проектирования гостиничной деятельности. Маркетинговые исследования как первоначальный этап проектирования. Проектирование гостиничного продукта и инновации.
3	Тема 3. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий	Формы здания гостиницы. Жилой комплекс. Конструкция гостиничного здания. Месторасположение гостиниц.
4	Тема 4. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий	Основные понятия проектирования. Состав предпроектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования.
5	Тема 5. Общие проектные требования и типология строительных решений	Основные принципы, принимаемые во внимание при проектировании и сооружении здания гостиницы. Система гостиничных стандартов. Государственные стандарты, строительные нормы и правила.
6	Тема 6. Требования к зданиям гостиничных предприятий	Принципы проектирования. Условия обеспечения функциональных требований для создания оптимальных условий жизнедеятельности. Санитарные требования, инсоляция, звукоизоляция, воздухообмен, температурно-влажностный режим.
7	Тема 7. Объемно-планировочное решение гостиниц	Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы. Виды объемно-планировочных решений зданий гостиничных предприятий в зависимости от взаимного расположения общественной и жилой частей. Требования к объемно-планировочным решениям. Учет функциональных процессов и схем перемещения людей: проживающих и персонала. Композиционные схемы, используемые при планировке зданий гостиниц: зальная, центричная, анфиладная, коридорная, секционная
8	Тема 8. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия	Генеральный план участка, предназначенного под строительство. Зонирование участка гостиничного предприятия. Централизованная система застройки. Блочная система застройки. Павильонная система застройки. Смешанная система застройки.
9	Тема 9. Конструктивные элементы зданий гостиниц	Конструктивные элементы зданий гостиниц: фундамент, стены, перекрытия, крыши, полы, окна, двери, балконы, лоджии, эркеры, лестницы. Назначения, характеристики, классификация. Несущие, ограждающие, совмещающие элементы. Привязка конструктивных элементов зданий к разбивочным осям. Единая модульная система в строительстве.
10	Тема 10. Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия	Функциональные группы помещений гостиничного предприятия. Виды гостиничных помещений и их назначение. Требования к взаимосвязи помещений: обеспечение поточности технологического процесса, минимальной протяженности технологических, транспортных и людских потоков, соблюдение правил охраны труда и санитарно-гигиенических норм и правил.

11	Тема 11. Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения	Состав помещений приемно-вестибюльной группы, общественного питания, бытового обслуживания, развлекательного назначения, бизнес-центров, SPA-центров, спортивно-оздоровительного обслуживания, служебно-бытовых, административных и технических помещений. Требования к размещению. Внутренние, входные и выходные потоки.
12	Тема 12. Планировочная организация жилого этажа гостиничного предприятия	Варианты схем этажей жилой части гостиницы. Условия и выбор оптимальных схем жилого этажа. Правило сокращения горизонтальных коммуникаций. Состав вспомогательных помещений в зависимости от формы обслуживания в гостинице. Требования к расположению элементов горизонтальных и вертикальных коммуникаций. Требования к проектированию, материалам отделки, цветовым решениям, освещению жилых этажей.
13	Тема 13. Планировочная организация номера гостиницы	Взаиморасположение составляющих номера. Количество составляющих номера. Приемы взаимосвязи номера и санузла.
14	Тема 14. Ключевые экономические показатели проектирования гостиничной деятельности	Система бюджетирования при проектировании гостиничной деятельности. Статьи бюджетирования. Показатели инвестирования при проектировании средства размещения. Методы оценки средств размещения: затратный, капитальных доходов, сравнительных продаж. Ключевые показатели гостиничной деятельности.

Занятия семинарского типа (Практические занятия)

Общие рекомендации по подготовке к практическим занятиям. При подготовке к работе во время проведения занятий практического типа следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс предварительной подготовки, на работу во время занятия, обработку полученных результатов, исправление полученных замечаний. Предварительная подготовка к учебному занятию практического типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач занятия.

Работа во время проведения занятия практического типа включает несколько моментов: а) консультирование обучающихся преподавателями с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач; б) самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Тема 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности

1. Определить целевую аудиторию и позиционирование будущего гостиничного предприятия
2. Ключевые элементы включает концепция гостиничного предприятия
3. Связать географическое расположение объекта с его концептуальной направленностью

Тема 2. Стратегическое проектирование гостиничной деятельности

1. Обосновать ассортимент номерного фонда и дополнительных услуг на основе анализа целевого рынка
2. Разработать тарифную политику для номеров и ресторана с учётом конкурентной среды и ожидаемой загрузки
3. Рассчитать прогнозируемый объём реализации услуг и возможные доходы гостиницы на год

Тема 3. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий

1. Современные архитектурные тренды, применяемые при проектировании гостиниц
2. Как использовать программы САПР (например, AutoCAD, Revit) для создания базовой планировки гостиничного здания?
3. Как архитектурный облик здания влияет на восприятие бренда и привлекательность гостиницы для гостей?

Тема 4. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий

1. Как организовать процесс проектирования гостиничного предприятия на стадии прединвестиционных исследований?
2. Какие этапы включает проектная документация для строительства гостиницы?
3. Как обеспечить взаимодействие между архитекторами, инженерами, маркетологами и операторами на этапе проектирования?

Тема 5. Общие проектные требования и типология строительных решений

1. Какие нормативные документы (СНиП, СП, СанПиН) регулируют проектирование гостиниц в РФ?
2. Как выбрать оптимальную типологию здания (линейная, П-образная, объёмно-блочная и др.) для конкретного участка?
3. Какие технические ограничения необходимо учитывать при выборе строительной системы для гостиницы?

Тема 6. Требования к зданиям гостиничных предприятий

1. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к помещениям гостиницы?
2. Как обеспечить требуемый уровень инсоляции, шумоизоляции и микроклимата в номерах?
3. Как рассчитать нормы воздухообмена и вентиляции для общественных и жилых зон гостиницы?

Тема 7. Объёмно-планировочное решение гостиниц

1. Как выбрать оптимальное объёмно-планировочное решение с учётом ландшафта, инфраструктуры и целевой аудитории?
2. Как расположить жилую и общественную зоны для минимизации пересечения гостевых и служебных потоков?
3. Какие композиционные схемы планировки гостиниц наиболее эффективны для городских и загородных объектов?

Тема 8. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия

1. Как спроектировать прилегающую территорию (ландшафт, парковка, зоны отдыха) с учётом функциональности и эстетики?
2. Какие требования предъявляются к подъездным путям и размещению автостоянки?
3. Как обеспечить доступность участка для маломобильных групп населения (МГН)?

Тема 9. Конструктивные элементы зданий гостиниц

1. Какие конструктивные системы (каркасные, монолитные, сборные) целесообразны для гостиничных зданий?
2. Как спроектировать несущие и ограждающие конструкции с учётом климатических условий региона?
3. Какие инженерные решения применяются для обеспечения сейсмоустойчивости и пожарной безопасности?

Тема 10. Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия

1. Как сгруппировать функциональные зоны (рецепция, ресторан, номера, back-office) для обеспечения эффективной работы?
2. Как обеспечить логичную взаимосвязь между служебными и гостевыми помещениями?

3. Как избежать избыточной или недостаточной площади при проектировании функциональных блоков?

Тема 11. Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения

1. Как спроектировать зону рецепции и лобби с учётом принципов гостеприимства и безопасности?
2. Как организовать внутренние потоки (гости, персонал, багаж, посуда) для минимизации их пересечения?
3. Какие требования предъявляются к проектированию зон питания, конференц-залов и рекреационных пространств?

Тема 12. Планировочная организация жилого этажа гостиничного предприятия

1. Как выбрать тип коридорной системы (центральной, боковой, кольцевой) для жилого этажа?
2. Как обеспечить эвакуационную безопасность и удобство передвижения гостей на этаже?
3. Как рационально разместить номера, служебные ниши и зоны отдыха на одном этаже?

Тема 13. Планировочная организация номера гостиницы

1. Какие минимальные размеры и планировочные решения предусмотрены для стандартного, люксового и семейного номеров?
2. Как организовать зонирование внутреннего пространства номера (сон, гигиена, работа, отдых)?
3. Какие требования предъявляются к инженерному оснащению (освещение, розетки, вентиляция) в номере?

Тема 14. Ключевые экономические показатели проектирования гостиничной деятельности

1. Какие показатели (RevPAR, ADR, occupancy rate) используются для оценки эффективности гостиничного проекта?
2. Как разработать бюджет капитальных и операционных затрат на этапе проектирования?
3. Как оценить срок окупаемости инвестиций в гостиничный проект?

Раздел 5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Наряду с чтением лекций и проведением занятий семинарского типа неотъемлемым элементом учебного процесса является *самостоятельная работа (сокращённо- СР)*. При самостоятельной работе достигается конкретное усвоение учебного материала, развиваются теоретические способности, столь важные для успешной подготовки и защиты выпускной работы студента. Формы самостоятельной работы, обучающихся могут быть разнообразными. Самостоятельная работа обучающихся включает: изучение литературы, изучение, оценку, обсуждение и рецензирование публикуемых статей; ответы на контрольные вопросы; решение задач; самотестирование. Выполнение всех видов самостоятельной работы увязывается с изучением конкретных тем.

Самостоятельная работа

Наименование разделов\ тем	Виды занятий для самостоятельной работы
Тема 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	- усвоение изучаемого материала по рекомендуемой учебной, учебно- методической и научной литературе и/или по конспекту лекции; - выполнение устных упражнений
Тема 2. Стратегическое проектирование	- выполнение письменных упражнений и практических работ; - выполнение творческих работ;

гостиничной деятельности	
Тема 3. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий	<ul style="list-style-type: none"> - участие в проведении научных экспериментов, исследований; - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;
Тема 4. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий	<ul style="list-style-type: none"> - работа в помещениях, оснащенных специальным лабораторным и иным оборудованием, компьютерами и иным оборудованием; - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;
Тема 5. Общие проектные требования и типология строительных решений	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение выпускной квалификационной работы. - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;
Тема 6. Требования к зданиям гостиничных предприятий	<ul style="list-style-type: none"> - усвоение изучаемого материала по рекомендуемой учебной, учебно- методической и научной литературе и/или по конспекту лекции; - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;
Тема 7. Объемно-планировочное решение гостиниц	<ul style="list-style-type: none"> - усвоение изучаемого материала по рекомендуемой учебной, учебно- методической и научной литературе и/или по конспекту лекции; - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;
Тема 8. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия	<ul style="list-style-type: none"> - усвоение изучаемого материала по рекомендуемой учебной, учебно- методической и научной литературе и/или по конспекту лекции; - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;
Тема 9. Конструктивные элементы зданий гостиниц	<ul style="list-style-type: none"> - усвоение изучаемого материала по рекомендуемой учебной, учебно- методической и научной литературе и/или по конспекту лекции; - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;
Тема 10. Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия	<ul style="list-style-type: none"> - усвоение изучаемого материала по рекомендуемой учебной, учебно- методической и научной литературе и/или по конспекту лекции; - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;
Тема 11. Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения	<ul style="list-style-type: none"> - усвоение изучаемого материала по рекомендуемой учебной, учебно- методической и научной литературе и/или по конспекту лекции; - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;

Тема 12. Планировочная организация жилого этажа гостиничного предприятия	<ul style="list-style-type: none"> - усвоение изучаемого материала по рекомендуемой учебной, учебно- методической и научной литературе и/или по конспекту лекции; - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;
Тема 13. Планировочная организация номера гостиницы	<ul style="list-style-type: none"> - усвоение изучаемого материала по рекомендуемой учебной, учебно- методической и научной литературе и/или по конспекту лекции; - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;
Тема 14. Ключевые экономические показатели проектирования гостиничной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - усвоение изучаемого материала по рекомендуемой учебной, учебно- методической и научной литературе и/или по конспекту лекции; - подготовка рефератов (докладов), эссе, статей, тематических сообщений и выступлений, альбомов, схем, таблиц, слайдов, выполнение иных практических заданий;

5.1 Примерная тематика эссе ¹

1. Гостиница будущего: между технологией, уютом и экологией.
2. Может ли архитектура гостиницы стать её главным конкурентным преимуществом?
3. «Умная» гостиница: удобство для гостя или риск потери человеческого тепла в сервисе?
4. Почему проектирование гостиницы начинается не с плана этажа, а с понимания гостя?
5. Эко-гостиница: дань моде или стратегическая необходимость современного проектирования?
6. Как проектирование влияет на операционную эффективность гостиницы: от кухни до housekeeping.
7. Городская гостиница vs загородный resort: различия в проектировании под разные типы гостей.
8. Баланс между эстетикой и функциональностью: можно ли создать красивую, но неудобную гостиницу?
9. Инклюзивное проектирование: как сделать гостиницу доступной для всех, не превратив её в больницу?
10. Роль локальной идентичности в архитектуре и интерьере гостиницы: от безликих сетей к уникальным boutique-отелям.
11. Проектирование гостиницы в условиях ограниченного бюджета: компромиссы и креативные решения.
12. Как ошибка на этапе проектирования может привести к провалу даже самого дорогого отеля?
13. Гостиница как социальное пространство: трансформация лобби в эпоху постпандемии.
14. Между глобальными стандартами и локальными реалиями: вызовы проектирования гостиниц в России.
15. Будет ли гостиница завтра выглядеть как сегодняшнее коворкинг-пространство?

5.2 Примерные задания для самостоятельной работы

Наименование разделов\ тем	Тип заданий для самостоятельной работы
Тема 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	1. Разработайте краткую концепцию гостиничного предприятия (название, формат, целевая аудитория, УТП, позиционирование) для выбранного вами типа

¹ Перечень тем не является исчерпывающим. Обучающийся может выбрать иную тему по согласованию с преподавателем.

	<p>локации (город, курорт, аэропорт, исторический центр и др.).</p> <p>2. Подготовьте сравнительный анализ двух гостиничных брендов (например, Marriott и Azimut) по критериям: целевая аудитория, архитектурный стиль, сервисное предложение, позиционирование.</p>
Тема 2. Стратегическое проектирование гостиничной деятельности	<p>1. На основе анализа конкурентов в выбранном городе составьте предварительную структуру номерного фонда (категории, количество мест, соотношение) для гостиницы на 100 номеров.</p> <p>2. Разработайте тарифную сетку для номеров и ресторана на основе среднерыночных цен и позиционирования вашего проекта.</p>
Тема 3. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий	<p>1. Подберите 3 примера современных гостиниц с нестандартной архитектурой (с фото или ссылками). Опишите, как архитектура отражает концепцию бренда.</p> <p>2. Создайте эскиз фасада гостиницы (от руки или в простом графическом редакторе) в соответствии с выбранной концепцией проекта.</p>
Тема 4. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий	<p>1. Составьте перечень нормативных документов (СП, СанПиН, ГОСТ), обязательных при проектировании гостиницы в РФ.</p> <p>2. Разработайте структуру проектной документации для гостиницы (перечень разделов: архитектурный, конструктивный, инженерный и др.).</p>
Тема 5. Общие проектные требования и типология строительных решений	<p>1. Проанализируйте, как требования пожарной безопасности влияют на планировку жилого этажа.</p>
Тема 6. Требования к зданиям гостиничных предприятий	<p>1. Рассчитайте минимальные нормы инсоляции и воздухообмена для номера категории «стандарт».</p> <p>2. Сравните два объемно-планировочных решения (линейное и П-образное) по критериям: естественное освещение, эвакуационная безопасность, эффективность использования площадей.</p>
Тема 7. Объемно-планировочное решение гостиниц	<p>1. Подготовьте схему взаимного расположения общественной и жилой зон для гостиницы бизнес-класса на 80 номеров.</p>
Тема 8. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия	<p>1. Спроектируйте план прилегающей территории гостиницы (в масштабе или схематично): подъезд, парковка, зоны отдыха, озеленение.</p>
Тема 9. Конструктивные элементы зданий гостиниц	<p>1. Подберите оптимальную конструктивную систему (каркасная, монолитная и др.) для гостиницы в сейсмоопасном регионе и обоснуйте выбор.</p> <p>2. Опишите, как конструктивные решения влияют на сроки строительства и стоимость проекта.</p>
Тема 10. Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия	<p>1. Разработайте функциональную схему первого этажа гостиницы (рецепция, лобби, ресторан, back-office) с обозначением гостевых и служебных потоков.</p> <p>2. Проанализируйте планировку общественной зоны в реальной гостинице (по фото/видео/виртуальному тур) и предложите улучшения.</p>

Тема 11. Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения	1. Составьте чек-лист требований к проектированию ресторана при гостинице (площадь, эвакуация, вентиляция, связь с кухней).
Тема 12. Планировочная организация жилого этажа гостиничного предприятия	1. Спроектируйте планировку жилого этажа гостиницы на 20 номеров с учетом требований эвакуации и удобства работы housekeeping. 2. Разработайте макет интерьера стандартного номера (планировка мебели, зонирование, санузел) с соблюдением минимальных норм площади.
Тема 13. Планировочная организация номера гостиницы	1. Сравните планировочные особенности номера-люкса и семейного номера: в чём различия в функционале и зонировании?
Тема 14. Ключевые экономические показатели проектирования гостиничной деятельности	1. Подготовьте краткий инвестиционный меморандум (1 стр.) для привлечения инвестора в ваш гостиничный проект. 2. Определите основные статьи капитальных затрат при строительстве гостиницы и оцените их долю в общем бюджете.

Раздел 6. Оценочные и методические материалы по образовательной программе (фонд оценочных средств) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

6.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по учебной дисциплине

В процессе освоения учебной дисциплины для оценивания сформированности требуемых компетенций используются оценочные материалы (фонды оценочных средств), представленные в таблице

Индикаторы компетенций в соответствии с основной образовательной программой	Типовые вопросы и задания	Примеры тестовых заданий
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач		
УК-1.1.	П. 6.2 настоящей рабочей программы дисциплины	П. 6.3 настоящей рабочей программы дисциплины
УК-1.2.	П. 6.2 настоящей рабочей программы дисциплины	П. 6.3 настоящей рабочей программы дисциплины
УК-1.3.	П. 6.2 настоящей рабочей программы дисциплины	П. 6.3 настоящей рабочей программы дисциплины

6.2 Типовые вопросы и задания

Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации

1. Концепция гостиничного предприятия.
2. Стратегическое проектирование гостиничного предприятия.
3. Организационная структура гостиничных предприятий.
4. Службы и отделы предприятий гостиничного хозяйства.
5. Квалификационные требования к персоналу. Должностные инструкции.
6. Зарубежный и отечественный опыт проектирования гостиничной деятельности.
7. Системы автоматизации проектирования.
8. Использование инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств размещения.

9. Нормативно-техническая документация проектирования и строительства.
10. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.
11. Перспективные архитектурные решения в гостиничном бизнесе.
12. Основные принципы при проектировании и сооружении здания гостиницы.
13. Стадии проектирования здания гостиницы.
14. Требования при проектировании планировки и застройки гостиниц.
15. Предметно-пространственное решение гостиниц.
16. Планировочная структура участка гостиничного предприятия.
17. Коридорная схема плана здания гостиницы.
18. Галерейная планировочная схема здания гостиницы.
19. Башенная схема плана здания гостиницы.
20. Узловая схема плана здания гостиницы.
21. Атриумная схема плана здания гостиницы.
22. Функциональная организация зданий гостиниц.
23. Блок общественных помещений гостиницы.
24. Зона интенсивного пешеходного движения.
25. Зона экстенсивного пешеходного движения.
26. Рекреационная зона.
27. Блок помещений жилой группы.
28. Требования, предъявляемые к жилому номеру гостиницы.
29. Блок группы помещений общественного питания.
30. Общие требования к компоновке помещений общественного питания.
31. Состав помещений общественного питания.
32. Блок помещений администрации.
33. Помещения спортивно-оздоровительного назначения.
34. Помещения культурно-массового назначения.
35. Блок подсобных и хозяйственных помещений.
36. Интерьер гостиничного здания.
37. Экстерьер гостиничного здания.
38. Цветовое решение интерьера гостиницы.
39. Параметры светового климата.
40. Виды освещения.
41. Меблировка жилых и общественных помещений.
42. Конструкции мебели.
43. Функциональные нормы мебели.
44. Принципы декоративного оформления гостиницы.
45. Элементов декоративного оформления гостиницы.
46. Текстильные материалы в интерьере гостиницы.
47. Озеленение гостиницы.
48. Системы безопасности.
49. Комплекс технических средств безопасности.
50. Система отопления и теплоснабжения.
51. Система канализации.
52. Система вентиляции воздуха.
53. Система кондиционирования воздуха.
54. Ресурсосберегающие технологии в оформлении интерьеров гостиниц.
55. Система бюджетирования при проектировании гостиничной деятельности. Статьи бюджетирования.
56. Показатели инвестирования при проектировании средства размещения.
57. Ключевые показатели гостиничной деятельности

6.3 Примерные тестовые задания

Полный банк тестовых заданий для проведения компьютерного тестирования находятся в электронной информационной образовательной среде и включает более 60 заданий из которых в случайном порядке формируется тест, состоящий из 20 заданий.

Компетенции	Типовые вопросы и задания
УК-1	<p>1. В отелях каких категорий должно предусматриваться отдельное помещение для питания персонала?</p> <p>а) В гостиницах *** и ****; б) В гостиницах **** и *****; в) В гостиницах *** и *****; г) В гостиницах всех выше названных категорий.</p> <p>2. Как называется этаж, в котором помещения расположены в объеме чердака, при этом площадь горизонтальной части потолка помещений должна быть не менее половины площади пола, а высота стен до низа наклонной части потолка - не менее 1,6 м?</p> <p>а) Этаж надземный; б) Этаж технический; в) Этаж мансардный.</p> <p>3. Как называется этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли?</p> <p>а) Этаж надземный; б) Этаж мансардный; в) Этаж цокольный.</p> <p>4. Во время составления проекта здания или сооружения обращается особое внимание на наличие:</p> <p>а) вариантных проработок, расчетов и других материалов, обосновывающих выбор оптимальных административных решений; б) вариантных проработок, расчетов и других материалов, обосновывающих выбор оптимальных проектных решений; в) вариантных проработок, расчетов и других материалов, обосновывающих выбор оптимальных процессуальных решений.</p>

6.4 Оценочные шкалы

6.4.1. Оценивание текущего контроля

Целью проведения текущего контроля является достижение уровня результатов обучения в соответствии с индикаторами компетенций.

Текущий контроль может представлять собой письменные индивидуальные задания, состоящие из 5/3 вопросов или в форме тестовых заданий по изученным темам до проведения промежуточной аттестации. Рекомендованный планируемый период проведения текущего контроля за 6/3 недели до промежуточной аттестации.

Шкала оценивания при тестировании

Оценка	Критерии выставления оценки
Зачтено	Количество верных ответов в интервале: 71-100%
Не зачтено	Количество верных ответов в интервале: 0-70%

Шкала оценивания на зачете, рубежном контроле

Оценка	Критерии выставления оценки
Зачтено	Студент должен: - продемонстрировать общее знание изучаемого материала; - показать общее владение понятийным аппаратом дисциплины;

	<ul style="list-style-type: none"> - уметь строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - знать основную рекомендуемую программой учебную литературу.
Не зачтено	<p>Студент демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - незнание значительной части программного материала; - не владение понятийным аппаратом дисциплины; - существенные ошибки при изложении учебного материала; - неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумение делать выводы по излагаемому материалу.

6.4.2. Оценивание самостоятельной письменной работы (контрольной работы, эссе)

При оценке учитывается:

1. Правильность оформления.
2. Уровень сформированности компетенций.
3. Уровень усвоения теоретических положений дисциплины, правильность формулировки основных понятий и закономерностей.
4. Уровень знания фактического материала в объеме программы.
5. Логика, структура и грамотность изложения письменной работы.
6. Полнота изложения материала (раскрытие всех вопросов)
7. Использование необходимых источников.
8. Умение связать теорию с практикой.
9. Умение делать обобщения, выводы.

Шкала оценивания контрольной работы и эссе

Оценка	Критерии выставления оценки
Зачтено	<p>Студент должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрировать общее знание изучаемого материала; - показать общее владение понятийным аппаратом дисциплины; - уметь строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - знать основную рекомендуемую программой учебную литературу.
Не зачтено	<p>Студент демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - незнание значительной части программного материала; - не владение понятийным аппаратом дисциплины; - существенные ошибки при изложении учебного материала; - неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумение делать выводы по излагаемому материалу.

6.4.3. Оценивание ответов на вопросы и выполнения заданий промежуточной аттестации

При оценке знаний учитывается уровень сформированности компетенций:

1. Уровень усвоения теоретических положений дисциплины, правильность формулировки основных понятий и закономерностей.
2. Уровень знания фактического материала в объеме программы.
3. Логика, структура и грамотность изложения вопроса.
4. Умение связать теорию с практикой.
5. Умение делать обобщения, выводы.

Шкала оценивания на экзамене, зачете с оценкой

Оценка	Критерии выставления оценки
Отлично	<p>Обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрировать глубокое и прочное усвоение знаний программного материала; - исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно изложить теоретический материал; - правильно формулировать определения; - продемонстрировать умения самостоятельной работы с литературой; - уметь сделать выводы по излагаемому материалу.
Хорошо	<p>Обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрировать достаточно полное знание программного материала; - продемонстрировать знание основных теоретических понятий; - достаточно последовательно, грамотно и логически стройно излагать материал; - продемонстрировать умение ориентироваться в литературе; - уметь сделать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
Удовлетворительно	<p>Обучающийся должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрировать общее знание изучаемого материала; - показать общее владение понятийным аппаратом дисциплины; - уметь строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - знать основную рекомендуемую программой учебную литературу.
Неудовлетворительно	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - незнание значительной части программного материала; - не владение понятийным аппаратом дисциплины; - существенные ошибки при изложении учебного материала; - неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумение делать выводы по излагаемому материалу.

Шкала оценивания на зачете

Оценка	Критерии выставления оценки
«Зачтено»	<p>Обучающийся должен: уметь строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; продемонстрировать прочное, достаточно полное усвоение знаний программного материала; продемонстрировать знание основных теоретических понятий; правильно формулировать определения; последовательно, грамотно и логически стройно изложить теоретический материал; продемонстрировать умения самостоятельной работы с литературой; уметь сделать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.</p>
«Не зачтено»	<p>Обучающийся демонстрирует: незнание значительной части программного материала; не владение понятийным аппаратом дисциплины; существенные ошибки при изложении</p>

	учебного материала; неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; неумение делать выводы по излагаемому материалу.
--	---

6.4.4. Тестирование

Критерии оценивания тестирования

Оценка	Шкала
Отлично	Количество верных ответов в интервале: 85-100%
Хорошо	Количество верных ответов в интервале: 71-84%
Удовлетворительно	Количество верных ответов в интервале: 65-70%
Неудовлетворительно	Количество верных ответов в интервале: 0-64%
Зачтено	Количество верных ответов в интервале: 65-100%
Не зачтено	Количество верных ответов в интервале: 0-64%

6.5. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания сформированных компетенций в соответствии с ООП

Качество знаний характеризуется способностью обучающегося точно, структурированно и уместно воспроизводить информацию, полученную в процессе освоения дисциплины, в том виде, в котором она была изложена в учебном издании или преподавателем.

Умения, как правило, формируются на занятиях семинарского типа. Задания, направленные на оценку умений, в значительной степени требуют от обучающегося проявления стереотипности мышления, т.е. способности выполнить работу по образцам, с которыми он работал в процессе обучения. Преподаватель же оценивает своевременность и правильность выполнения задания.

Навыки - это умения, развитые и закреплённые осознанным самостоятельным трудом. Навыки формируются при самостоятельном выполнении студентом практико-ориентированных заданий, моделирующих решение им производственных, социокультурных и правовых задач в соответствующей области профессиональной деятельности, как правило, при выполнении домашних заданий, курсовых проектов (работ), научно-исследовательских работ, прохождении практик, при работе индивидуально или в составе группы и т.д. При этом студент поставлен в условия, когда он вынужден самостоятельно (творчески) искать пути и средства для разрешения поставленных задач, самостоятельно планировать свою работу и анализировать ее результаты, принимать определенные решения в рамках своих полномочий, самостоятельно выбирать аргументацию и нести ответственность за проделанную работу, т.е. проявить владение навыками. Взаимодействие с преподавателем осуществляется периодически по завершению определенных этапов работы и проходит в виде консультаций. При оценке владения навыками преподавателем оценивается не только правильность решения выполненного задания, но и способность (готовность) обучающегося решать подобные практико-ориентированные задания самостоятельно (в перспективе за стенами вуза) и, главным образом, способность обучающегося обосновывать и аргументировать свои решения и предложения.

Устный опрос - это процедура, организованная как специальная беседа преподавателя с группой обучающихся (фронтальный опрос) или с отдельными студентами (индивидуальный опрос) с целью оценки сформированности у них основных понятий и усвоения учебного материала.

Тесты являются простейшей формой контроля, направленная на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин. Тест может предоставлять возможность выбора из перечня ответов; один или несколько правильных ответов; частота тестирования определяется преподавателем.

Практические занятия - особая форма сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы обучающимися на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает:

индивидуальные выступления обучающихся с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы, фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы, решение задач и упражнений по образцу.

Раздел 7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Освоение обучающимся учебной дисциплины предполагает изучение материалов дисциплины на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций, семинаров и практических занятий. Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

Для успешного освоения учебной дисциплины и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с настоящей рабочей программы учебной дисциплины. Следует обратить внимание на список основной и дополнительной литературы, которая имеется в электронной библиотечной системе Университета. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа. С целью обеспечения успешного обучения обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку: знакомит с новым учебным материалом; разъясняет учебные элементы, трудные для понимания; систематизирует учебный материал; ориентирует в учебном процессе.

С этой целью: внимательно прочитайте материал предыдущей лекции; ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции; внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради; запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции; постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке; узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу

Предварительная подготовка к учебному занятию семинарского типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач занятия.

Самостоятельная работа. Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала.

Подготовка к зачету, экзамену. К зачету, экзамену необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. Попытки освоить учебную дисциплину в период зачетно-экзаменационной сессии, как правило, приносят не слишком удовлетворительные результаты. При подготовке к зачету обратите внимание на защиту практических заданий на основе теоретического материала. При подготовке к экзамену по теоретической части выделите в вопросе главное, существенное (понятия, признаки, классификации и пр.), приведите примеры, иллюстрирующие теоретические положения.

7.1. Методические рекомендации по написанию эссе

Эссе – (от французского *essai* – опыт, набросок) жанр научно-публицистической литературы, сочетающей подчеркнуто-индивидуальную позицию автора по конкретной проблеме.

Главными особенностями, которые характеризуют эссе, являются следующие положения:

- Небольшой объем (4–6 страниц), с оформленным списком литературы и сносками на ее использование.
- собственная позиция обязательно должна быть аргументирована и подкреплена авторитетными точками зрениями и базироваться на фундаментальной науке.
- стиль изложения – научно-исследовательский, требующий четкой, последовательной и логичной системы доказательств; может отличаться образностью, оригинальностью, афористичностью, свободным лексическим составом языка.
- исследование ограничивается четкой, лаконичной проблемой с выявлением противоречий и разрешением этих противоречий в данной работе.

7.2. Методические рекомендации по использованию кейсов

Кейс-метод (Casestudy) – метод анализ реальной жизненной ситуации, описание которой одновременно отражает не только какую-либо практическую проблему, но и актуализирует определенный комплекс знаний, который необходимо усвоить при разрешении данной проблемы. При этом сама проблема не имеет однозначных решений.

Кейс как метод оценки компетенций должен удовлетворять следующим требованиям:

- соответствовать четко поставленной цели создания;
- иметь междисциплинарный характер;
- иметь достаточный объем первичных и статистических данных;
- иметь соответствующий уровень сложности, иллюстрировать типичные ситуации, иметь актуальную проблему, позволяющую применить разнообразные методы анализа при поиске решения, иметь несколько решений.

Кейс-метод оказывает содействие развитию умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации. Он развивает такие квалификационные характеристики, как способность к проведению анализа и диагностики проблем, умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение общаться, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, которая поступает в вербальной и невербальной форме.

7.3. Требования к компетентностно-ориентированным заданиям для демонстрации выполнения профессиональных задач

Компетентностно-ориентированное задание – это всегда практическое задание, выполнение которого нацелено на демонстрацию доказательств наличия у обучающихся сформированных компетенций необходимых для будущей профессиональной деятельности.

Компетентностно-ориентированные задания бывают разных видов:

- Направленные на использование в качестве источника знаний различных электронных, печатных документов и изданий, образовательных мультимедийных продуктов, неперiodических изданий (научно-популярной, производственной, официально-документальной (нормативной), политической, информационной литературы) в качестве источника знаний;
- Сконцентрированные на умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, развитие умений искать, анализировать, сопоставлять и оценивать содержащуюся в различных источниках информацию о событиях и явлениях прошлого и настоящего, представлять результаты исследования, включая составление текста и презентации материалов с использованием информационных и коммуникационных технологий, участвовать в дискуссии.
- Связанные с умением самостоятельно определять цели и составлять планы, осознавая приоритетные и второстепенные задачи, для достижения данного умения, уметь описать ситуацию и указать свои намерения, уметь обосновать идеальную (желаемую) ситуацию, уметь назвать противоречия между идеальной и реальной ситуацией, уметь формулировать задачи, соответствующие цели работы, уметь предлагать способы убедиться в достижении

цели, уметь обосновать достижимость цели и назвать риски, уметь предлагать стратегию достижения цели на основе анализа альтернативы.

• Развивающие умение самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать учебную и самостоятельную работу с учетом предварительного планирования; использовать различные ресурсы для достижения целей; выбирать успешные стратегии в трудных ситуациях, выделять и аргументировать возможность использовать освоенные в ходе работы умения в других видах деятельности, анализировать результаты работы с точки зрения жизненных планов на будущее.

Раздел 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основная литература

1. Радыгина, Е. Г. Технологии гостиничной деятельности: учебник / Е. Г. Радыгина. — 2-е изд. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2026. — 165 с. — ISBN 978-5-4497-0797-0. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/153610.html>

2. Семенова, Л. В. Проектирование гостиничных предприятий: монография / Л. В. Семенова, Л. В. Пуряжова. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 144 с. — ISBN 978-5-4497-3551-5. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/142630.html>

Дополнительная литература

1. Руденко, Л. Л. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие для бакалавров / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-394-04230-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/102280.html>

2. Саяпина, Н. Н. Бизнес-планирование сервисной и технологической деятельности : учебное пособие / Н. Н. Саяпина, Н. А. Кулик, Ю. В. Плохих. — Омск : Омский государственный технический университет, 2019. — 100 с. — ISBN 978-5-8149-2808-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/115410.html>

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Интернет-ресурсы,

Организация безопасности и сотрудничества в Европе: <http://www.osce.org/>

Организация Объединенных наций: <http://www.un.org/>

Организация по Безопасности и Сотрудничеству в Европе: www.osce.org

Совет Европы: <http://www.coe.int>

ЮНЕСКО: <http://www.unesco.org>

современные профессиональные базы данных,

Всемирная организация здравоохранения: <http://www.who.ch/>

Всемирная торговая организация: www.wto.org

Европейский парламент: <http://www.europarl.eu.int>

Европейский Союз: <http://europa.eu.int>

Международная организация труда: <http://www.ilo.org>

информационно-справочные и поисковые системы

ЭБС «IPRsmart» <http://www.iprbookshop.ru>

Справочная правовая система «КонсультантПлюс»: <http://www.con-sultant.ru>

8.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата

8.1.1. Университет располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

В Университете имеются специализированные аудитории для проведения занятий по информационным технологиям.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде Университета.

8.1.2. Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

Комплект лицензионного программного обеспечения

Операционная система «Атлант» - Atlant Academ от 24.01.2024 г. (бессрочно)

Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Расширенный Russian Edition договор-оферта № Tr000941765 от 16.10.2025 г.

Программное обеспечение «Мираполис» система вебинаров - Лицензионный договор №107/06/24-к от 27.06.2024 (Спецификация к Лицензионному договору №107/06/24-к от 27.06.2024, от 27.06.2024 г., срок действия с 01.07.2024 по 01.07.2026 г.)

Электронная информационно-образовательная среда «1С: Университет» договор от 10.09.2018 г. №ПРКТ-18281 (бессрочно)

Система тестирования Indigo лицензионное соглашение (Договор) от 07.11.2018 г. №Д-54792 (бессрочно)

Информационно-поисковая система «Консультант Плюс» - Договор №МИ-ВИП-79717-56/2022 (бессрочно)

Электронно-библиотечная система IPRsmart лицензионный договор от 01.09.2024 г. №11652/24С (срок действия до 31.08.2027 г.)

Научная электронная библиотека eLIBRARY лицензионный договор SCIENC INDEX № SIO - 3079/2025 от 28.01.2025 г. (срок действия до 03.02.2026 г.)

Программное обеспечение отечественного производства:

Операционная система «Атлант» - Atlant Academ от 24.01.2024 г. (бессрочно)

Электронная информационно-образовательная среда «1С: Университет» договор от 10.09.2018 г. №ПРКТ-18281 (бессрочно)

Система тестирования Indigo лицензионное соглашение (Договор) от 07.11.2018 г. №Д-54792 (бессрочно)

Информационно-поисковая система «Консультант Плюс» - Договор №МИ-ВИП-79717-56/2022 (бессрочно)

Электронно-библиотечная система IPRsmart лицензионный договор от 01.09.2024 г. №11652/24С (срок действия до 31.08.2027 г.)

Научная электронная библиотека eLIBRARY лицензионный договор SCIENC INDEX № SIO - 3079/2025 от 28.01.2025 г. (срок действия до 03.02.2026 г.)

8.1.3. Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется при необходимости, но не реже одного раз в год.

8.1.4. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Раздел 9. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<u>Оборудование:</u> специализированная мебель (мебель аудиторная (12 столов, 24 стульев, доска аудиторная навесная), стол преподавателя, стул преподавателя. <u>Технические средства обучения:</u> персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран).
Помещение для самостоятельной работы	Специализированная мебель (9 столов, 9 стульев), персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета