

Министерство спорта и туризма Республики Беларусь

Учреждение образования
«Белорусский государственный университет физической культуры»

УТВЕРЖДЕНО

проректор

по учебной работе

университета

27.12.2019

Регистрационный № УД-326/уч.

**ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ОТКРЫТИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ГОСТИНИЧНОГО
И РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Учебная программа учреждения высшего образования
по учебной дисциплине
для специальности 1-89 80 01 «Туризм и гостеприимство»

Минск 2019

Учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине составлена на основе типового учебного плана по специальности 1-89 80 01 «Туризм и гостеприимство», утвержденного 27.03.2019 (регистрационный № N 89-2-001/пр-тип.)

СОСТАВИТЕЛЬ:

О.Г.Дранкевич, старший преподаватель кафедры спортивного туризма и технологий в туристической индустрии Института менеджмента спорта и туризма учреждения образования «Белорусский государственный университет физической культуры»

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

О.Н.Михайлова, доцент кафедры социально-гуманитарных дисциплин в туризме и гостеприимстве Института менеджмента спорта и туризма учреждения образования «Белорусский государственный университет физической культуры», кандидат технических наук, доцент;

Р.Н.Медников, заместитель директора по учебной работе Института повышения квалификации и переподготовки руководящих работников и специалистов физической культуры, спорта и туризма учреждения образования «Белорусский государственный университет физической культуры», кандидат педагогических наук, доцент

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

кафедрой спортивного туризма и технологий в туристической индустрии Института менеджмента спорта и туризма учреждения образования «Белорусский государственный университет физической культуры» (протокол от 05.09.2019 № 1);

советом факультета менеджмента спорта, туризма и гостеприимства Института менеджмента спорта и туризма учреждения образования «Белорусский государственный университет физической культуры» (протокол от 20.11.2019 № 3);

научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный университет физической культуры» (протокол от __. __. 2019 № __)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Проектирование и открытие предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса» предназначена для реализации на второй ступени высшего образования (магистратуры) по специальности 1-89 80 01 «Туризм и гостеприимство» в рамках модуля «Инновационное проектирование в индустрии туризма и гостеприимства» и разработана в соответствии с требованиями образовательного стандарта ОСВО 1-89 80 01-2019 и типового учебного плана вышеуказанной специальности.

Учебная дисциплина «Проектирование и открытие предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса» предполагает формирование фундаментальной составляющей профессиональной подготовки специалистов сферы туризма и гостеприимства и охватывает широкий спектр знаний, умений, навыков и компетенций, включая педагогические, психологические, технологические, организационно-управленческие.

Для изучения учебной дисциплины «Проектирование и открытие предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса» необходимы знания по учебной дисциплине «Маркетинговый менеджмент в туризме и гостеприимстве».

Отличительными особенностями учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Проектирование и открытие предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса» являются: рассмотрение современных тенденций оказания спектра услуг гостиничными и ресторанными предприятиями, вопросов управления качеством обслуживания, проблем менеджмента персонала и экономики предприятий данного профиля.

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины: приобретение студентами магистратуры теоретических знаний соответствующего направления, а также формирование у них определенных практических навыков исследования, планирования, разработки и организации открытия объектов ресторанного и гостиничного бизнеса: от разработки идеи предприятия до ее воплощения.

Задачи учебной дисциплины:

– освоение научно-теоретических подходов к организации гостинично-ресторанного бизнеса;

– изучение комплекса теоретических положений и формирование практических умений в области проектирования и открытия предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса.

ТРЕБОВАНИЯ К ФОРМИРОВАНИЮ КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ И УРОВНЮ ОСВОЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате изучения учебной дисциплины «Проектирование и открытие предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса» формируются следующие компетенции:

обладать знаниями о построении организационной структуры предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса, владеть навыками разработки стратегии их развития.

В результате освоения содержания учебной дисциплины «Проектирование и открытие предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса» студент должен:

знать:

- законодательную базу современного рынка ресторанов и гостиниц, регулирующую открытие этих предприятий;
- этапы и фазы открытия предприятия HoReCa (Hotel, Restaurant, Cafe);
- бизнес-планирование: цели и технологии;
- этапы воплощения от идеи до открытия объектов HoReCa;
- виды проектирования для объектов HoReCa и особенности этого процесса;
- управление функционированием объекта на этапе открытия предприятия.

уметь:

- классифицировать предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса;
- составлять бизнес-план для различных объектов гостиничного и ресторанного бизнеса;
- контролировать правильность выполнения проектной документации;
- составить маркетинговый анализ деятельности конкурентов;
- объективно предлагать разработку той или иной концепции заведения;
- уметь построить систему функционирования объекта и составить план запуска.

владеть:

- навыками организации маркетинговых исследований;
- навыками построения концепции заведения;
- навыками планирования работ по открытию предприятия;
- навыками написания бизнес-плана для организации;
- навыками руководства работой по проектированию объектов HoReCa;
- навыками корректировки проектов для объектов HoReCa;
- навыками построения организационной структуры предприятия;
- составления штатных расписаний;
- навыками расчета затрат на открытия предприятия.

Изучение учебной дисциплины рассчитано на общее количество часов – 40, из них 32 – аудиторных часа.

Распределение аудиторного времени по видам занятий для дневной формы получения образования: лекции – 14 часов, практические занятия – 16 часов, семинарские занятия – 2 часа.

Форма текущей аттестации студентов по учебной дисциплине – экзамен во втором семестре.

Распределение аудиторного времени по видам занятий для заочной формы получения образования: лекции – 4 часа, практические занятия – 6 часов. На 1 курсе во 2 семестре: лекции – 4 часа, на 2 курсе в 3 семестре: практические занятия – 6 часов.

Форма текущей аттестации студентов по учебной дисциплине для заочной формы получения образования в 3 семестре – экзамен.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование раздела, темы	Количество аудиторных часов			
	Всего	из них		
		лекции	практические занятия	семинарские занятия
РАЗДЕЛ I. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ ГОСТИНИЧНОГО И РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА	10	6	4	
Тема 1. Теоретические аспекты открытия предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса. Фазы открытия заведения	2	2		
Тема 2. Классификация объектов гостиничного и ресторанного бизнеса. Термины и определения	2		2	
Тема 3. Законодательная база для предприятий общественного питания и гостиниц	2	2		
Тема 4. Маркетинговые исследования в фазе инициации	2		2	
Тема 5. Пути открытия заведения и особенности помещений для объектов HoReCa	2	2		
Раздел II. БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ	22	8	12	2
Тема 6. Разработка концепции и бренда предприятия	2	2		
Тема 7. Бизнес-планирование для ресторана и гостиницы. Теоретические основы. Виды планирования	2	2		
Тема 8. Показатели, включаемые в бизнес-план для объектов HoReCa. Затраты на открытие. Эффективность проекта	4	2	2	
Тема 9. Проектирование, подбор оборудования и строительство	4	2	2	
Тема 10. Построение системы функционирования и работа с персоналом на этапе открытия предприятия	2		2	
Тема 11. Правоустанавливающая документация для открытия предприятия и организация работы с поставщиками	2		2	
Тема 12. Маркетинг и реклама на этапе тестирования, строительства и открытия предприятия	2		2	
Тема 13. Тестирование и запуск предприятия	4		2	2
Итого	32	14	16	2

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Раздел I. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ ГОСТИНИЧНОГО И РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Тема 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ОТКРЫТИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ ГОСТИНИЧНОГО И РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА. ФАЗЫ ОТКРЫТИЯ ЗАВЕДЕНИЯ

Управление проектами. Основные понятия управления проектами. Три аспекта реализации проекта: сроки, расходы и качество. Стадии проекта. Четыре крупных этапа проектирования проектами: формулирование проекта, планирование, осуществление и завершение.

Фазы открытия предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса. Этапы реализации фаз проекта: инициации, проектирования и строительства, запуска.

Тема 2. КЛАССИФИКАЦИЯ ОБЪЕКТОВ РЕСТОРАННОГО И ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Основные определения. Критерии для классификации предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса. Классификация предприятий по типу обслуживания. Звездность гостиниц в Республике Беларусь.

Тема 3. ЗАКОНОДАТЕЛЬНАЯ БАЗА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ГОСТИНИЧНОГО И РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Законодательная база на этапе строительства. Нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность объекта общественного питания. Нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность объекта гостиничного бизнеса.

Тема 4. МАРКЕТИНГОВЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ В ФАЗЕ ИНИЦИАЦИИ

Термины и определения. Описание маркетинговых исследований.

Отчет о проведенных маркетинговых исследованиях. Общий обзор рынка. Детальный анализ игроков. Анализ потребителей и требований покупателей. Прогноз тенденций развития рынка. Рекомендации и выводы. Концептуализация.

Тема 5. ПУТИ ОТКРЫТИЯ ЗАВЕДЕНИЯ И ОСОБЕННОСТИ ПОМЕЩЕНИЙ ДЛЯ ОБЪЕКТОВ HoReCa

Пути открытия заведения: по франчайзингу, собственного заведения. Поиск и подбор помещения. Особенности заключения договора аренды.

Раздел II. БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

Тема 6. ВЫРАБОТКА КОНЦЕПЦИИ И БРЕНДА ПРЕДПРИЯТИЯ

Понятие определения «концепция», «бренд», «брендинг», «нейминг» и «семеновика» предприятия в ресторанном бизнесе.

План концепции: анализ и описание работы гостиничного и ресторанного предприятий, целевой аудитории, организационной структуры, меню, планирование необходимых инвестиций и времени их возврата.

Тема 7. БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ ДЛЯ ГОСТИНИЦЫ И РЕСТОРАНА. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ. ВИДЫ ПЛАНИРОВАНИЯ

Цель бизнес-планирования и основные определения. Определение понятия «бизнес-план». Цель разработки бизнес-плана.

Составляющие бизнес-плана. Виды экономического планирования и их отличительные черты: технико-экономическое обоснование и бизнес-кейс.

Тема 8. ПОКАЗАТЕЛИ, ВКЛЮЧАЕМЫЕ В БИЗНЕС-ПЛАН ДЛЯ ОБЪЕКТОВ HoReCa. ЗАТРАТЫ НА ОТКРЫТИЕ. ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРОЕКТА

Маркетинговый анализ: PEST-анализ и SWOT-анализ. Показатели эффективности. Основные риски: финансовые, социальные, технические. Основные затраты на открытие предприятия.

Определение уровня прибыли и уровня затрат. Упрощенный расчет рентабельности проекта.

Тема 9. ПРОЕКТИРОВАНИЕ, ПОДБОР ОБОРУДОВАНИЯ И СТРОИТЕЛЬСТВО

Теоретические основы проектирования. Виды проектирования и порядок действий. Дизайн-проект и архитектурный проект. Стадии технологического проектирования. Подбор оборудования и строительство предприятия общественного питания. Подбор оборудования и строительство предприятия гостеприимства.

Тема 10. ПОСТРОЕНИЕ СИСТЕМЫ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ И РАБОТА С ПЕРСОНАЛОМ НА ЭТАПЕ ОТКРЫТИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ

План построения системы функционирования и работы с персоналом на этапе открытия предприятия. Стадия планирования. Особенности выбора организационной структуры. Разработка стандартов предприятия общественного питания и гостиницы.

Составление штатного расписания на основании мастер-графиков. Затраты на оплату труда персонала. Формирование необходимых документов для организации набора персонала. Планирование набора на стадии открытия.

Тема 11. ПРАВОУСТАНОВЛИВАЮЩАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ ДЛЯ ОТКРЫТИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ С ПОСТАВЩИКАМИ

Классификация документации, действующей на предприятии. Организация делопроизводства и документооборота. Организация работы с поставщиками.

Меню ресторана. Этапы работы по меню и цели.

Тема 12. МАРКЕТИНГ И РЕКЛАМА НА ЭТАПЕ ТЕСТИРОВАНИЯ, СТРОИТЕЛЬСТВА И ОТКРЫТИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ

Основные элементы рекламы и PR до открытия предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса и действия для организации этой рекламы.

Последовательность маркетинговых мероприятий и создание списка материалов. Check-list необходимых материалов и медиаплан открытия предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса.

Тема 13. ТЕСТИРОВАНИЕ И ЗАПУСК ПРЕДПРИЯТИЯ

Тестирование и техническое открытие. Check-list открытия предприятия.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (дневная форма получения образования)

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов			УСРС	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия		
I.	Раздел I. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ ГОСТИНИЧНОГО И РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА	4	2		4	
1.1.	Тема 1. Теоретические аспекты открытия предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса. Фазы открытия заведения	2				
1.1.1 1.1.2 1.1.3 1.1.4 1.1.5 1.1.6 1.1.7	Управление проектами. Основные понятия управления проектами. Три аспекта реализации проекта: сроки, расходы и качество. Стадии проекта. Формулирование проекта, планирование, осуществление и завершение. Фазы открытия предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса. Этапы реализации фаз проекта: инициации, проектирования и строительства, запуска	2				Опрос
1.2.1	Тема 2. Классификация объектов гостиничного и ресторанного бизнеса. Термины и определения				2	
1.2.1 1.2.2 1.2.3 1.2.4	Основные определения. Критерии для классификации предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса. Классификация предприятий по типу обслуживания. Звездность гостиниц в Республике Беларусь				2	Проверка терминов
1.3.	Тема 3. Законодательная база для предприятий общественного питания и гостиниц	2				
1.3.1 1.3.2 1.3.3 1.3.4	Классификация законодательной базы. Законодательная база на этапе строительства. Нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность объекта общественного питания. Нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность объекта гостиничного бизнеса	2				Опрос
1.4.	Тема 4. Маркетинговые исследования в фазе инициации		2			
1.4.1 1.4.2 1.4.3 1.4.4	Термины и определения. Описание маркетинговых исследований. Отчет о проведенных маркетинговых исследованиях. Общий обзор рынка.		2			Опрос

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов			УСРС	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия		
1.4.5 1.4.6 1.4.7 1.4.8 1.4.9	Детальный анализ игроков. Анализ потребителей и требований покупателей. Прогноз тенденций развития рынка. Рекомендации и выводы. Концептуализация					
1.5.	Тема 5. Пути открытия заведения и особенности помещений для объектов HoReCa				2	
1.5.1 1.5.2 1.5.3	Пути открытия заведения: по франчайзингу, собственного заведения Поиск и подбор помещения. Особенности заключения договора аренды				2	Презентация
2	Раздел II. Бизнес-планирование предприятия	8	8	2		
2.1.	Тема 6. ВЫРАБОТКА КОНЦЕПЦИИ И БРЕНДА ПРЕДПРИЯТИЯ	2				
2.1.1 2.1.2 2.1.3	Понятие определения «концепция», «бренд», «брендинг», «нейминг» и «семонемика» предприятия в ресторанном бизнесе. План концепции: анализ и описание работы гостиничного и ресторанного предприятий, целевой аудитории, организационной структуры, меню, планирование необходимых инвестиций и времени их возврата.	2				Опрос
2.2.	Тема 7. Бизнес-планирование для ресторана и гостиницы. Теоретические основы. Виды планирования	2				
2.2.1 2.2.2 2.2.3 2.2.4	Цель бизнес-планирования и основные определения. Определение понятия «бизнес-план». Цель разработки бизнес-плана. Составляющие бизнес-плана. Виды экономического планирования и их отличительные черты: технико-экономическое обоснование и бизнес-кейс	2				Проверка бизнес плана
2.3.	Тема 8. Показатели, включаемые в бизнес-план для объектов HoReCa. Затраты на открытие. Эффективность проекта	2	2			
2.3.1 2.3.2 2.3.3 2.3.4	Маркетинговый анализ: PEST-анализ и SWOT-анализ. Показатели эффективности. Основные риски: финансовые, социальные, технические. Основные затраты на открытие предприятия	2				Опрос
2.3.5 2.3.6	Определение уровня прибыли и уровня затрат. Упрощенный расчет рентабельности проекта		2			Проверка PEST-анализа и

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов			УСРС	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия		
						SWOT-анализа
2.4.	Тема 9. Проектирование, подбор оборудования и строительство	2			2	
2.4.1	Теоретические основы проектирования.	2				
2.4.2	Виды проектирования и порядок действий.					
2.4.3	Дизайн-проект и архитектурный проект.					
2.4.4	Стадии технологического проектирования					
2.4.5	Подбор оборудования и строительство предприятия общественного питания.				2	Проверка задания
2.4.6	Подбор оборудования и строительство предприятия гостеприимства					
2.5	Тема 10. Построение системы функционирования и работа с персоналом на этапе открытия предприятия		2			
2.5.1	План построения системы функционирования и работы с персоналом на этапе открытия предприятия.		2			Опрос
2.5.2	Стадия планирования.					
2.5.3	Особенности выбора организационной структуры.					
2.5.4	Разработка стандартов предприятия общественного питания и гостиницы.					
2.5.5	Составление штатного расписания на основании мастер-графиков.					
2.5.6	Затраты на оплату труда персонала.					
2.5.7	Формирование необходимых документов для организации набора персонала.					
2.5.8	Планирование набора на стадии открытия					
2.6	Тема 11. Правоустанавливающая документация для открытия предприятия и организация работы с поставщиками		2			
2.6.1	Классификация документации, действующей на предприятии.		2			Презентация
2.6.2	Списки документов.					
2.6.3	Организация делопроизводства и документооборота.					
2.6.4	Организация работы с поставщиками.					
2.6.5	Меню ресторана.					
2.6.6	Этапы работы по меню и цели					
2.7	Тема 12. Маркетинг и реклама на этапе тестирования, строительства и открытия предприятия		2			

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов			УСРС	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия		
2.7.1	Основные элементы рекламы и PR до открытия предприятий ГиРБ и действия для организации этой рекламы.		2			Презентация рекламы
2.7.2	Последовательность маркетинговых мероприятий и создание списка материалов. Check-list необходимых материалов и медиаплан открытия предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса					
2.8	Тема 13. Тестирование и запуск предприятия			2	2	
2.8.1	Тестирование и техническое открытие.				2	Проверка задания
2.8.2	Check-list открытия предприятия					
2.8.3	Тестирование и техническое открытие. Check-list открытия предприятия			2		Бизнес-план открытия предприятия
	Всего	12	10	2	8	
	Экзамен – 2 семестр					

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
(заочная форма получения образования)**

Номер раздела, темы, подтемы	Название раздела, темы, подтемы	Вид занятий количество часов		Самостоятельная работа	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия		
I.	Раздел I. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ ГОСТИНИЧНОГО И РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА	2		8	
1.1.	Тема 1. Теоретические аспекты открытия предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса. Фазы открытия заведения	1		1	
1.1.1	Управление проектами.	1		1	Опрос
1.1.2	Основные понятия управления проектами.				
1.1.3	Три аспекта реализации проекта: сроки, расходы и качество.				
1.1.4	Стадии проекта.				
1.1.5	Формулирование проекта, планирование, осуществление и завершение.				
1.1.6	Фазы открытия предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса.				
1.1.7	Этапы реализации фаз проекта: инициации, проектирования и строительства, запуска				
1.2.1	Тема 2. Классификация объектов гостиничного и ресторанного бизнеса. Термины и определения			2	
1.2.1	Основные определения.			2	Презентация
1.2.2	Критерии для классификации предприятий ГиРБ.				
1.2.3	Классификация предприятий по типу обслуживания.				
1.2.4	Звездность гостиниц в Республике Беларусь				
1.3.	Тема 3. Законодательная база для предприятий общественного питания и гостиниц	1		1	
1.3.1	Классификация законодательной базы.	1		1	Опрос
1.3.2	Законодательная база на этапе строительства.				
1.3.3	Нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность объекта общественного питания.				
1.3.4	Нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность объекта гостиничного бизнеса				
1.3.5	Нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность объекта гостиничного бизнеса				

Номер раздела, темы, подтемы	Название раздела, темы, подтемы	Вид занятий количество часов		Самостоятельная работа	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия		
1.4.	Тема 4. Маркетинговые исследования в фазе инициации			2	
1.4.1	Термины и определения.			2	Проверка задания
1.4.2	Описание маркетинговых исследований.				
1.4.3	Отчет о проведенных маркетинговых исследованиях.				
1.4.4	Общий обзор рынка.				
1.4.5	Детальный анализ игроков.				
1.4.6	Анализ потребителей и требований покупателей.				
1.4.7	Прогноз тенденций развития рынка.				
1.4.8	Рекомендации и выводы.				
1.4.9	Концептуализация				
1.5.	Тема 5. Пути открытия заведения и особенности помещений для объектов HoReCa			2	
1.5.1	Пути открытия заведения: по франчайзингу, собственного заведения			2	Проверка задания
1.5.2	Поиск и подбор помещения.				
1.5.3	Особенности заключения договора аренды				
2	Раздел II. Бизнес-планирование предприятия	2		16	
2.1.	Тема 6. ВЫРАБОТКА КОНЦЕПЦИИ И БРЕНДА ПРЕДПРИЯТИЯ	1		1	
2.1.1	Понятие «концепция»: по бизнес-словарю, в ресторанном бизнесе.	1		1	Опрос
2.1.2	Понятие «бренд», «брендинг», «нейминг» и «семонемика» предприятия.				
2.1.3	План концепции: анализ и описание работы ГиРП, целевой аудитории, организационной структуры, меню, планирование необходимых инвестиций и времени их возврата, брендинг				
2.2.	Тема 7. Бизнес-планирование для ресторана и гостиницы. Теоретические основы. Виды планирования			2	
2.2.1	Цель бизнес-планирования и основные определения.			2	Проверка бизнес плана
2.2.2	Определение понятия «бизнес-план». Цель разработки бизнес-плана.				
2.2.3	Составляющие бизнес-плана.				
2.2.4	Виды экономического планирования и их отличительные черты: технико-экономическое обоснование и бизнес-кейс				
2.3.	Тема 8. Показатели, включаемые в бизнес-план для объектов HoReCa. Затраты на открытие. Эффективность проекта			4	
2.3.1	Маркетинговый анализ: PEST-анализ и SWOT-анализ.			2	Проверка PEST-анализа и
2.3.2	Показатели эффективности.				

Номер раздела, темы, подтемы	Название раздела, темы, подтемы	Вид занятий количество часов		Самостоятельная работа	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия		
2.3.3 2.3.4	Основные риски: финансовые, социальные, технические. Основные затраты на открытие предприятия				SWOT-анализа
2.3.5 2.3.6	Определение уровня прибыли и уровня затрат. Упрощенный расчет рентабельности проекта			2	Проверка PEST-анализа и SWOT-анализа
2.4.	Тема 9. Проектирование, подбор оборудования и строительство	1	1	2	
2.4.1 2.4.2 2.4.3 2.4.4	Теоретические основы проектирования. Виды проектирования и порядок действий. Дизайн-проект и архитектурный проект. Стадии технологического проектирования	1		1	Опрос
2.4.5 2.4.6	Подбор оборудования и строительство предприятия общественного питания. Подбор оборудования и строительство предприятия гостеприимства		1	1	Опрос
2.5	Тема 10. Построение системы функционирования и работа с персоналом на этапе открытия предприятия			2	
2.5.1 2.5.2 2.5.3 2.5.4 2.5.5 2.5.6 2.5.7 2.5.8	План построения системы функционирования и работы с персоналом на этапе открытия предприятия. Стадия планирования. Особенности выбора организационной структуры. Разработка стандартов предприятия общественного питания и гостиницы. Составление штатного расписания на основании мастер-графиков. Затраты на оплату труда персонала. Формирование необходимых документов для организации набора персонала. Планирование набора на стадии открытия			2	Проверка задания
2.6	Тема 11. Правоустанавливающая документация для открытия предприятия и организация работы с поставщиками		2		
2.6.1 2.6.2 2.6.3 2.6.4 2.6.5 2.6.6	Классификация документации, действующей на предприятии. Списки документов. Организация делопроизводства и документооборота. Организация работы с поставщиками. Меню ресторана. Этапы работы по меню и цели		2		Проверка задания

Номер раздела, темы, подтемы	Название раздела, темы, подтемы	Вид занятий количество часов		Самостоятельная работа	Форма контроля знаний
		Лекции	Практические занятия		
2.7	Тема 12. Маркетинг и реклама на этапе тестирования, строительства и открытия предприятия			2	
2.7.1	Основные элементы рекламы и PR до открытия предприятий ГиРБ и действия для организации этой рекламы.			2	Презентация
2.7.2	Последовательность маркетинговых мероприятий и создание списка материалов. Check-list необходимых материалов и медиаплан открытия предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса				
2.8	Тема 13. Тестирование и запуск предприятия		2	2	
2.8.1	Тестирование и техническое открытие.		2	1	Проверка задания
2.8.2	Check-list открытия предприятия				
2.8.3	Тестирование и техническое открытие. Check-list открытия предприятия			1	Проверка задания
	Всего	4	6	24	
	Экзамен – 3 семестр				

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная работа студентов осуществляется в двух основных формах, отличающихся степенью самостоятельности ее выполнения и управления/контроля со стороны преподавателя:

– управляемая самостоятельная работа (УСР), предусматривающая самостоятельное выполнение студентами учебного или исследовательского задания при опосредованном контроле и управлении преподавателя (указания с его стороны, рекомендации, научно-методическое и информационное обеспечение и др.);

– собственно самостоятельная работа, организуемая студентом в рациональное с его точки зрения время, мотивируемая собственными познавательными потребностями и контролируемая им самим (например, подготовка к экзамену).

Наиболее эффективными формами и методами организации самостоятельной работы при освоении дисциплины являются: ответы на контрольно-обучающие вопросы; разработка проектов и их публичная защита с мультимедийной презентацией; участие в учебно-исследовательской деятельности; подготовка к публикации статей и тезисов докладов.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ПРОЕКТОВ

1. Разработать бизнес-план открытия предприятия ресторанного бизнеса.
2. Разработать бизнес-план открытия предприятия гостиничного бизнеса.
3. Разработать бизнес-план открытия предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса.

МЕТОДЫ И ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ

При организации практических и семинарских занятий предпочтительны основные виды интерактивных образовательных технологий, которые используются в преподавании учебной дисциплины:

1. Работа в малых группах (команде) – совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

2. Анализ конкретных ситуаций (case study) – анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности, и поиск вариантов лучших решений.

3. Ролевые и деловые игры – ролевая имитация студентами реальной профессиональной деятельности с выполнением функций специалистов на различных рабочих местах.

ДИАГНОСТИКА КОМПЕТЕНЦИЙ СТУДЕНТОВ

Учебным планом специальности 1-89 80 01 «Туризм и гостеприимство» в качестве формы текущей аттестации студентов по учебной дисциплине «Проектирование и открытие предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса» предусмотрен экзамен. Десятибалльная шкала оценки представляет собой систему измерения учебных достижений студента, в которой отметка уровня знаний выражается последовательным рядом чисел (баллов) «1», «2», «3», «4», «5», «6», «7», «8», «9», «10». Положительными являются отметки не ниже 4 (четырёх) баллов. Отметки 1 (один), 2 (два), 3 (три) являются неудовлетворительными.

Для промежуточного контроля знаний студентов по учебной дисциплине и диагностики компетенций студентов используются следующие формы

1. Устная форма.
2. Устно-письменная форма.
3. Письменная форма.

К устной форме диагностики компетенций относятся:

1. Доклады на конференциях.
2. Устные экзамены.
3. Другие.

К устно-письменной форме диагностики компетенций относятся:

1. Экзамен.
2. Другие.

К письменной форме диагностики компетенций относятся:

1. Контрольные опросы.
2. Разработка проектов.
3. Публикации статей, докладов.
4. Другие.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТУДЕНТА

Баллы	Показатели оценки
1 (один)	Отсутствие приращения знаний и компетенций в рамках образовательного стандарта высшего образования, отказ от ответа, неявка на аттестацию без уважительной причины
2 (два)	Фрагментарные знания в рамках образовательного стандарта высшего образования; знания отдельных литературных источников, рекомендованных учебной программой учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Проектирование и открытие предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса»; неумение использовать терминологию учебной дисциплины, наличие в ответе грубых, логических ошибок; пассивность на практических занятиях, низкий уровень культуры исполнения заданий
3 (три)	Недостаточно полный объем знаний в рамках образовательного стандарта высшего образования; знание части основной литературы, рекомендованной учебной программой учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Проектирование и открытие предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса»; использование научной терминологии, изложение ответа на вопросы с существенными, логическими ошибками; слабое владение инструментарием учебной дисциплины, некомпетентность в решении стандартных (типовых) задач; неумение ориентироваться в основных теориях, концепциях и направлениях изучаемой учебной дисциплины; пассивность на практических занятиях, низкий уровень культуры исполнения заданий
4 (четыре)	Достаточный объем знаний в рамках образовательного стандарта высшего образования; усвоение основной литературы, рекомендованной учебной программой учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Проектирование и открытие предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса»; использование научной терминологии, логическое изложение ответа на вопросы, умение делать выводы без существенных ошибок; владение инструментарием учебной дисциплины, умение его использовать в решении стандартных (типовых) задач; неумение под руководством преподавателя решать стандартные (типовые) задачи; умение ориентироваться в основных теориях, концепциях и направлениях по изучаемой учебной дисциплине и давать оценку; работа под руководством преподавателя на практических занятиях, допустимый уровень культуры исполнения заданий
5 (пять)	Достаточные знания в объеме учебной программы по учебной дисциплине «Проектирование и открытие предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса»; использование научной терминологии, грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать выводы; владение инструментарием учебной дисциплины, умение его использовать в решении учебных и профессиональных задач; способность самостоятельно применять типовые решения в рамках учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Проектирование и открытие предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса»; усвоение основной литературы, рекомендованной учебной программой по учебной дисциплине; умение ориентироваться в базовых теориях, концепциях и направлениях по изучаемой учебной дисциплине и давать им сравнительную оценку; самостоятельная работа на практических занятиях, фрагментарное участие в групповых обсуждениях, достаточный уровень культуры исполнения заданий

6 (шесть)	Достаточные полные и систематизированные знания в объеме учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Проектирование и открытие предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса»; использование научной терминологии, грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обобщения и обоснованные выводы; владение инструментарием учебной дисциплины, умение его использовать в решении учебных и профессиональных задач; способность самостоятельно применять типовые решения в рамках учебной программы по учебной дисциплине «Проектирование и открытие предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса»; усвоение основной литературы, рекомендованной учебной программой по учебной дисциплине; умение ориентироваться в базовых теориях, концепциях и направлениях по изучаемой учебной дисциплине и давать им сравнительную оценку; активная самостоятельная работа на практических занятиях, периодическое участие в групповых обсуждениях, высокий уровень культуры исполнения заданий
7 (семь)	Систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Проектирование и открытие предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса»; использование научной терминологии (в том числе на иностранном языке), грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обоснованные выводы и обобщения; владение инструментарием учебной дисциплины, умение его использовать в постановке и решении научных и профессиональных задач; свободное владение типовыми решениями в рамках учебной программы по учебной дисциплине «Проектирование и открытие предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса»; усвоение основной литературы, рекомендованной учебной программой по учебной дисциплине; усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендованной учебной программой по учебной дисциплине; умение ориентироваться в основных теориях, концепциях и направлениях по изучаемой учебной дисциплине и давать им аналитическую оценку; самостоятельная работа на практических занятиях, участие в групповых обсуждениях, высокий уровень культуры исполнения заданий
8 (восемь)	Систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Проектирование и открытие предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса»; использование научной терминологии (в том числе на иностранном языке), грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы, умение делать обоснованные выводы и обобщения; владение инструментарием учебной дисциплины (методами комплексного анализа, техникой информационных технологий), умение его использовать в постановке и решении научных и профессиональных задач; самостоятельно решать сложные проблемы в рамках учебной программы по учебной дисциплине «Проектирование и открытие предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса»; усвоение основной литературы; усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендованной учебной программой по учебной дисциплине; умение ориентироваться в основных теориях, концепциях и направлениях по изучаемой учебной дисциплине и давать им аналитическую оценку; активная самостоятельная работа на практических занятиях, систематическое участие в групповых обсуждениях, высокий уровень культуры исполнения заданий
9 (девять)	Систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Проектирование и открытие предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса»; точное использование научной терминологии (в том числе на иностранном языке), грамотное, логически правильное изложение ответа на

	<p>вопросы; владение инструментарием учебной дисциплины, умение его эффективно использовать в постановке и решении научных и профессиональных задач; способность самостоятельно решать сложные проблемы в нестандартной ситуации рамках типовой учебной программы по учебной дисциплине «Проектирование и открытие предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса»; полное усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендованной учебной программой по учебной дисциплине; умение ориентироваться в основных теориях, концепциях и направлениях по изучаемой учебной дисциплине и давать им аналитическую оценку; систематическая, активная самостоятельная работа на практических занятиях, творческое участие в групповых обсуждениях, высокий уровень культуры исполнения заданий</p>
<p>10 (десять)</p>	<p>Систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Проектирование и открытие предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса», а также по основным вопросам, выходящим за ее пределы; точное использование научной терминологии (в том числе на иностранном языке), грамотное, логически правильное изложение ответа на вопросы; безупречное владение инструментарием учебной дисциплины, умение его эффективно использовать в постановке и решении научных и профессиональных задач; способность самостоятельно и творчески решать сложные проблемы в нестандартной ситуации; полное и глубокое усвоение основной, дополнительной литературы по изучаемой учебной дисциплине; умение свободно ориентироваться в теориях, концепциях и направлениях по изучаемой учебной дисциплине и давать им аналитическую оценку, использовать научные достижения других дисциплин; творческая самостоятельная работа на практических занятиях, творческое участие в групповых обсуждениях, высокий уровень культуры исполнения заданий</p>

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

ОСНОВНАЯ

1. Агамирова, Е. В. Управление персоналом в туризме и гостинично-ресторанном бизнесе : практикум / Е. В. Агамирова. – М. : Дашков и К, 2005. – 176 с.
2. Богалдин-Малых, В. В. Маркетинг и управление в сфере туризма и социально-культурного сервиса: туристические, гостинично-ресторанные и развлекательные комплексы : учеб. пособие / В. В. Богалдин-Малых ; Рос. акад. образования, Моск. психол.-соц. ин-т. – М. ; Воронеж : [МОДЭК], 2004. – 560 с.
3. Бондаренко, Г. А. Гостиничное и ресторанное хозяйство : учеб.-практ. пособие / Г. А. Бондаренко ; М-во образования Респ. Беларусь, Белорус. гос. эконом. ун-т. – Минск : БГЭУ, 1999. – 77 с.
4. Дурович, А. П. Маркетинг гостиниц и ресторанов : учеб. пособие / А. П. Дурович. – 2-е изд., стер. – М. : Новое знание, 2006. – 632 с.
5. Кабушкин, Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учеб. пособие / Г. А. Бондаренко. – 2-е изд., стер. – М. : Новое знание, 2008. – 365 с.
6. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм : учеб. для студентов вузов : [пер. с англ.] / Ф. Котлер, Д. Боуэн, Д. Мейкенз. – 4-е изд., перераб. и доп. – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015. – 1071 с.
7. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учеб. пособие для студентов эконом. вузов / В. Г. Федцов ; Ин-т рус. предпринимательства, Центр работников сервиса и предпринимателей рестор. бизнеса. – М. : Дашков и К, 2008. – 248 с.
8. Федцов, В. Г. Культура гостинично-туристского сервиса : учеб. пособие / В. Г. Федцов. – Ростов н/Д : Феникс, 2008. – 503 с.
9. Янкевич, В. С. Маркетинг в гостиничной индустрии и туризме: российский и международный опыт / В. С. Янкевич, Н. Л. Безрукова ; под ред. В. С. Янкевича. – М. : Финансы и статистика, 2005. – 416 с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ

10. Бондаренко, Г. А. Менеджмент гостиниц и ресторанов / Г. А. Бондаренко. – М. : Новое знание, 2006. – 364 с.
11. Ваген, Л. ван дер. Гостиничный бизнес : учеб. пособие / Л. Ван дер Ваген. – Ростов н/Д : Феникс, 2001. – 190 с.
12. Демченко, Е. В. Маркетинг услуг : учеб. пособие / Е. В. Демченко. – Минск : Изд-во БГЭУ, 2002. – 161 с.
13. Ефимова, О. П. Экономика гостиниц и ресторанов / О. П. Ефимова, Н. А. Ефимова. – М. : Новое знание, 2004. – 389 с.
14. Филипповский, Е. Е. Экономика и организация гостиничного хозяйства / Е. Е. Филипповский. – М. : Финансы и статистика, 2003. – 243 с.
15. Шматько, Л. П. Туризм и гостиничное хозяйство / Л. П. Шматько. – Ростов н/Д : МарТ, 2007. – 203 с.

ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

1. Лихолетов, В. В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Лихолетов В. В. – СПб. : Интермедия, 2012. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30208>. – Дата доступа: 02.09.2019.
2. Медлик, С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : учеб. для студентов вузов / С. Медлик, Х. Инграм. – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/7029>. – Дата доступа: 02.09.2019.
3. Овчаренко, Н. П. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учеб. пособие для бакалавров / Н. П. Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок. – М. : Дашков и К, 2015. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27035>. – Дата доступа: 02.09.2019.
4. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Н. С. Родионова [и др.]. – СПб. : Троицкий мост, 2013. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40876>.
5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины. – Режим доступа: https://studopedia.net/6_3493_perechen-resursov-informatsionno--telekommunikatsionnoy-seti-internet-neobhodimih-dlya-osvoeniya-distsiplini.html. – Дата доступа: 02.09.2019.
6. Руденко, Л. Л. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс] : учеб. пособие для бакалавров / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. – М. : Дашков и К, 2017. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/57230>. – Дата доступа: 02.09.2019.