



ДОМОДЕДОВСКИЙ ФИЛИАЛ
Автономной некоммерческой организации
высшего образования
«РОССИЙСКИЙ НОВЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

142003, Московская обл.,
г.Домодедово,
ул.Зеленая, д.74, к.1

(8 495) 996-21-78
(8 496) 797-49-38
(<http://rosnoudm.ru>)

ЛИЧНАЯ КНИЖКА СТУДЕНТА

НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ:
43.03.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО
(*заочная форма обучения*)

8 СЕМЕСТР

Группа

ГДЗ-20

**Уважаемые студенты! По всем вопросам, связанным с обучением,
вы можете обратиться в приёмные дни к сотрудникам филиала:**

Должность	ФИО
Директор	доцент Гуляев Виктор Николаевич
Зам. директора по учебно-методической работе	к.полит.н., доцент Одарик Ольга Анатольевна
Зам. директора по организационной работе	к.пед.н, доцент Грибанова Юлия Германовна
Секретарь	Култышкина Ольга Абдулловна
ВЫСШЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ	
Зав. учебно-методическим отделом	Элбакян Ольга Фёдоровна
Ведущий специалист	Гусева Надежда Александровна
Отдел информационного обеспечения	Никулина Олеся Александровна Белова Юлия Владимировна
Системный администратор	Синельник Дмитрий Константинович
ОТДЕЛЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	
Заведующая отделением	Ермакова Анна Дмитриевна
Помощник руководителя по воспитательной работе	Беянина Юлия Владимировна
Отдел информационного обеспечения	Никулина Олеся Александровна Белова Юлия Владимировна
БИБЛИОТЕКА	
Заведующий библиотекой	Петров Леонид Юрьевич
<p align="center">Читальный зал (Центральная библиотека им. А.Ахматовой) г. Домодедово, ул. Коломийца, д.9</p>	

ВНИМАНИЕ!

Обеденный перерыв с 12³⁰ до 13⁰⁰

Дни и часы приёма, № каб.	Ответственные за
понедельник с 10 ⁰⁰ до 12 ⁰⁰ ч., каб.206	
понедельник, среда с 11 ⁰⁰ до 16 ⁰⁰ ч., каб.202	
четверг, пятница с 10 ⁰⁰ до 16 ³⁰ ч., каб.203	
понедельник-пятница с 10 ⁰⁰ до 16 ³⁰ ч., каб.203	ОЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ, ЗАОЧНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ, ОТДЕЛЕНИЕ СПО (расписание занятий, регистрация курсовых, контрольных работ)
среда-воскресенье с 10 ⁰⁰ до 16 ³⁰ ч., каб.203, 204	зачисление, восстановление, перевод на последующие курсы, отчисление и т.п.; выдача справок, квитанций за обучение; контроль поступления оплаты за обучение; выдача экзаменационных листов
понедельник-пятница с 10 ⁰⁰ до 16 ³⁰ ч., каб.212	
понедельник, четверг, пятница с 10 ⁰⁰ до 16 ³⁰ ч., каб.204	<ul style="list-style-type: none"> - подготовка студентов к дипломному проектированию; - организация практики студентов
четверг, пятница, с 10 ⁰⁰ до 16 ³⁰ ч., каб.204	<ul style="list-style-type: none"> - контроль посещаемости; учет успеваемости студентов; - воспитательная работа со студентами; - работа с родителями
понедельник, четверг, с 10 ⁰⁰ до 16 ³⁰ ч., каб.203, 204	<ul style="list-style-type: none"> - зачисление, восстановление, перевод на последующие курсы, отчисление и т.п.; выдача справок, квитанций за обучение; контроль поступления оплаты за обучение; выдача экзаменационных листов
среда- воскресенье с 9 ⁰⁰ до 16 ³⁰ ч., каб.203	<ul style="list-style-type: none"> - выдача учебной литературы
вторник, среда, четверг, пятница: с 11 ⁰⁰ до 15 ⁰⁰ ч. суббота: с 10 ⁰⁰ до 18 ⁰⁰ ч.	

РАБОЧИЙ ГРАФИК УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

№ п/п	Наименование дисциплин	Курсовые, контрольные работы	Форма аттестации
8 семестр			
1.	Инновации в гостиничном деле		Зачет
2.	Проектирование гостиничной деятельности	Курсовая работа	Экзамен
3.	Создание и продвижение бренда гостиничного предприятия		Зачет
4.	Корпоративная культура в гостиничном деле		Экзамен
5.	Производственная практика: организационно-управленческая практика – 6 недель (29.04.2024-14.06.2024)		Зачет с оценкой

ВНИМАНИЕ!!!

Контрольные работы (рефераты), курсовые работы должны быть сданы до 1 мая.

Примечание:

Уважаемые студенты! Методические материалы к зачету и задания по дисциплине:

- *вы можете получить у преподавателя.*

**МЕТОДИЧЕСКИЕ
МАТЕРИАЛЫ
ПО ИЗУЧАЕМЫМ
ДИСЦИПЛИНАМ**

**ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ –ИННОВАЦИИ В ГОСТИНИЧНОМ
ДЕЛЕ**
ПРЕПОДАВАТЕЛЬ: К.Э.Н. ПАНЬКОВА НАТАЛЬЯ АЛЕКСАНДРОВНА

1. Понятие «инновация», её признаки и основы.
2. Источники и виды инноваций.
3. Инновационный процесс: понятие, состав, виды, субъекты.
4. Понятие «инновационный менеджмент», его виды и функции.
5. Связь предпринимательства и инновационной деятельности.
6. Инновации и предпринимательство в СКСиТ, проблемы взаимодействия.
7. Критерии и факторы успеха инноваций в СКСиТ.
8. Типы инноваций в гостиничном деле.
9. Понятие «инновационная политика».
10. Направления научно-технической политики.
11. Основные направления государственной политики в области развития инновационных систем.
12. Инновационная политика предприятий сферы услуг.
13. Этапы разработки новой услуги.
14. Понятие научной методологии инновационного менеджмента.
15. Становление научной школы управления, виды научных школ и подходов.
16. Содержание научных школ и подходов инновационного управления.
17. Черты научного инновационного менеджмента.
18. Инновационная организация как система, её состав.
19. Системный подход и его использование в инновационном менеджменте.
20. Принципы построения организации как открытой системы.
21. Теория жизненных циклов организации И. Адизеса.
22. Жизненный цикл нового товара, услуги, организации.
23. Преимущества жизнециклической концепции.
24. Задачи инновационного менеджмента.
25. Особенности и взаимосвязь основных функций инновационного менеджмента.
26. Функции инновационного менеджмента.
27. Понятие «научно-техническая инновация», её признаки.
28. Виды научно-технических инноваций. Научно-технические инновации в СКСиТ.
29. Понятие и основные элементы инновационного проекта.
30. Социальные технологии, их использование в инновационном управлении.
31. Условия технологизации инновационного управления.
32. Характеристика основных методов управления.
33. Направления деятельности по решению проблем управления.
34. Функции менеджера в инновационном управлении.
35. Концепции и подходы к управлению персоналом.
36. Задачи инновационного управления персоналом.
37. Критерии отбора специалистов для проведения инновационных исследований.
38. Основные требования к инновационным менеджерам.
39. Определение численности инновационного коллектива, формирование структуры его менеджмента.
40. Мотивация инновационной деятельности.
41. Понятие «организация инноваций».
42. Основания классификации и виды субъектов инновационной деятельности.
43. Свойства и функции инновационной организации.
44. Схемы построения инновационных организаций.
45. Организационные формы инновационной деятельности.
46. Организация управления инновационной деятельностью.

47. Понятие инновационной стратегии, её виды.
48. Содержание инновационной, имитационной и венчурной стратегий.
49. Система деятельности по выбору инновационной стратегии и её реализации в стратегическом и инновационном менеджменте.
50. Понятие инновационного процесса, планирование и управление им.
51. Условия и факторы планирования инновационного процесса.
52. Виды анализа инновационного процесса.
53. Выявление в ходе анализа факторов, способствующих или препятствующих развитию инновационных процессов.
54. Понятие инновационного проекта, его руководители.
55. Этапы инновационного проекта.
56. Направления организации эффективного управления инновационным проектом.
57. Организационные формы управления инновационным проектом.
58. Показатели эффективности инновационной организации.
59. Организация анализа эффективности инновационной деятельности.
60. Направления правового обеспечения инновационной деятельности.
61. Нормативно-правовая база регулирования инновационной деятельности.

ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ – ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ: К.Э.Н. ПАНЬКОВА НАТАЛЬЯ АЛЕКСАНДРОВНА

Тематика курсовых работ по учебной дисциплине «Проектирование гостиничной деятельности» 2020

1. Деятельность проектных организаций. Порядок утверждений и согласований проектов в уполномоченных органах.
2. Виды проектов, их характеристика и применение: типовое и индивидуальное проектирование, проекты для экспериментального строительства и реконструкции предприятий
3. Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Требования к расположению и обозначению зон: жилой, общественной, спортивно- оздоровительной, отдыха (зеленых насаждений).
4. Системы застройки гостиничных предприятий: централизованная, блочная, павильонная, смешанная. Характеристика, отличия, выбор оптимальной системы.
5. Основные виды объемно-планировочных схем зданий при проектировании гостиничных предприятий. Требования к объемно-планировочным решениям. Учет функциональных процессов и схем перемещения людей (проживающих и персонала).
6. Схемы взаимосвязи основных групп помещений гостиничного предприятия как основа планировочного решения. Основные технологические потоки и рекомендации по их регулированию и направлению при проектировании гостиничного предприятия.
7. Состав помещений жилого этажа. Варианты схем, выбор оптимальной схемы.
8. Состав вспомогательных помещений на жилом этаже в зависимости от формы обслуживания: автономной, полуавтономной, централизованной.
9. Горизонтальные и вертикальные коммуникации на этаже. Требования к размещению лестниц (главных и хозяйственных), лифтов (главных и хозяйственных), эскалаторов, бельепроводов, мусоропроводов.
10. Требования к проектированию, материалам отделки, цветовым решениям, освещению жилых этажей. Нормативы расчетов ширины коридоров на жилом этаже в зависимости от расположения помещений и способа открывания дверей.
11. Требования к проектированию номеров: состав помещений, минимальная площадь, размещение в зависимости от категории номера, класса и назначения гостиницы.
12. Оптимизация пространства и требования доступности для инвалидов и

маломобильных граждан (оборудованные стоянки, номера, пандусы, лифты, входное пространство и т.д.).

13. Специфика планировочных решений фасадов с целью избежания стандартных равноудаленных окон и одинаковых номеров с заданным шагом.

14. Специфика проектирования мини- и малых гостиниц.

15. Анализ планировочных решений действующих гостиничных предприятий.

16. Требования к проектированию номеров гостиниц различных категорий (1 звезда, 2 звезды, 3 звезды, 4 звезды, 5 звезд).

17. Требования к проектированию предприятий питания в структуре гостиницы.

18. Требования к проектированию гостиниц и moteлей до 50 номеров (согласно нормативным документам).

19. Требования к проектированию гостиниц и moteлей более 50 номеров.

20. Требования к проектированию домов отдыха, пансионатов и иных средств размещения.

21. Требования к проектированию и оснащению номеров сьют, люкс, апартаментов, студии.

22. Требования к проектированию и оснащению номеров первой, второй, третьей, четвертой, пятой категорий.

23. Требования к номерному фонду: наличию одно- и двухместных номеров; многокомнатных номеров; минимальной площади номера; площади, расположению, оснащению санузла в гостиницах разных категорий.

24. Требования к техническому оснащению; санитарным объектам общего пользования в гостиницах разных категорий.

25. Требования к общественным помещениям (площади холла, службе приема и размещения с зоной для отдыха и ожидания, конференц-залам, бизнес-центрам, плавательным бассейнам, медицинскому кабинету и пр.) в гостиницах разных категорий.

Перечень вопросов для подготовки к экзамену

1. Деятельность проектных организаций.

2. Порядок утверждений и согласований проектов в уполномоченных органах.

3. Виды проектов, их характеристика и применение: типовое и индивидуальное проектирование, проекты для экспериментального строительства и реконструкции предприятий.

4. Планировочная структура участка гостиничного предприятия.

5. Требования к расположению и обозначению зон: жилой, общественной, спортивно-оздоровительной, отдыха (зеленых насаждений).

6. Системы застройки гостиничных предприятий: централизованная, блочная, павильонная, смешанная. Характеристика, отличия, выбор оптимальной системы.

7. Основные виды объемно-планировочных схем зданий при проектировании гостиничных предприятий. Требования к объемно-планировочным решениям.

8. Учет функциональных процессов и схем перемещения людей (проживающих и персонала).

9. Схемы взаимосвязи основных групп помещений гостиничного предприятия как основа планировочного решения.

10. Основные технологические потоки и рекомендации по их регулированию и направлению при проектировании гостиничного предприятия.

11. Состав помещений жилого этажа. Варианты схем, выбор оптимальной схемы.

12. Состав вспомогательных помещений на жилом этаже в зависимости от формы обслуживания: автономной, полуавтономной, централизованной.

13. Горизонтальные и вертикальные коммуникации на этаже.

14. Требования к размещению лестниц (главных и хозяйственных), лифтов (главных и хозяйственных), эскалаторов, бельепроводов, мусоропроводов.
15. Требования к проектированию, материалам отделки, цветовым решениям, освещению жилых этажей. Нормативы расчетов ширины коридоров на жилом этаже в зависимости от расположения помещений и способа открывания дверей.
16. Требования к проектированию номеров: состав помещений, минимальная площадь, размещение в зависимости от категории номера, класса и назначения гостиницы.
17. Оптимизация пространства и требования доступности для инвалидов и маломобильных граждан (оборудованные стоянки, номера, пандусы, лифты, входное пространство и т.д.).
18. Специфика планировочных решений фасадов с целью избежания стандартных равноудаленных окон и одинаковых номеров с заданным шагом.
19. Специфика проектирования мини- и малых гостиниц.
20. Анализ планировочных решений действующих гостиничных предприятий.
21. Требования к проектированию номеров гостиниц различных категорий (1 звезда, 2 звезды, 3 звезды, 4 звезды, 5 звезд).
22. Требования к проектированию предприятий питания в структуре гостиницы.

**ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ – СОЗДАНИЕ И ПРОДВИЖЕНИЕ
БРЕНДА ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ
СТАРШИЙ ПРЕПОДАВАТЕЛЬ: САИДОВА ОКСАНА ВЯЧЕСЛАВОВНА**

1. Сущность понятий «бренд» и «брендинг», «торговая марка».
2. Функции товарного знака.
3. Виды товарных знаков.
4. Требования к созданию товарного знака.
5. Методы оценки стоимости бренда.
6. Виды продуктовых портфелей.
7. Состав бренд-менеджмента организации.
8. Правовое регулирование в брендинге.
9. Сегментирование рынка.
10. Группы потребителей товарной марки.
11. Виды и способы сегментирования.
12. Методы исследования потребителя.
13. Целевое поведение потребителя по отношению к товарной марке.
14. Потребительская культура.
15. Система потребностей потребителя.
16. Позиционирование и позиции товара на рынке.
17. Процесс позиционирования.
18. Перепозиционирование, ребрендинг, рестайлинг.
19. Социально-коммуникативный комплекс бренда.
20. Этапы бренд-проектирования.
21. Технологии разработки названия бренда.
22. Критериям оценки названия бренда.
23. Технологии разработки слогана бренда.
24. Технологии разработки истории бренда.
25. Специфика восприятия визуальной информации.
26. Композиционное решение бренда.
27. Графическое решение бренда.
28. Цветовое решение бренда.
29. Шрифтографика в системе брендинга.

30. Приемы разработки образа бренда.
31. Стратегии мифодизайна.
32. Суггестативные приемы брендинга.
33. Рекламные персонажи бренда.
34. Фотографика в системе брендинга.
35. «Антропоморфный образ» бренда.
36. Комплекс фирменного стиля.
37. Фирменный шрифт.
38. Фирменный цвет.
39. Деловая графика.
40. Визитная карточка в системе фирменного стиля.
41. Роль упаковки в брендинге.
42. Фирменный дизайн.
43. Комплекс маркетинга.
44. Методы ценообразования в брендинге.
45. Этапы жизненного цикла товара.
46. Стратегии продвижение бренда.
47. Роль рекламы в продвижении бренда.
48. Роль PR в продвижении бренда.
49. Мероприятия стимулирования сбыта в продвижении бренда.
50. Роль личных продаж в продвижении бренда.
51. Мобильный маркетинг в продвижении бренда.
52. Интернет-продвижение бренда.
53. Группа внедрений в брендинге.
54. Сенсорный маркетинг.
55. Медиамаркетинг.
56. Особенности брендинга в сфере услуг.
57. Виды маркировки товарных знаков.
58. Законодательство в сфере брендинга.
59. Регистрация товарного знака.
60. Случаи прекращения правовой охраны товарного знака.

**ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ – КОРПОРАТИВНАЯ КУЛЬТУРА В
ГОСТИНИЧНОМ ДЕЛЕ**

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ: К.ПЕД.Н., ДОЦЕНТ СМИРНОВ ВАДИМ ВАЛЕРЬЕВИЧ

1. Сущность корпоративной культуры и ее функции
2. Отличия организационной и корпоративной культуры
3. Корпоративная культура в гостиницах.
4. Социально-психологические и личностные компоненты корпоративной культуры
5. Структура корпоративной культуры
6. Классификация корпоративных культур
7. Типология Дж. Зоненфельда
8. Типология Т. Дейла и А. Кеннеди
9. Типология Р. Куинна
10. Типология М. Бурке
11. Виды корпоративных культур
12. Факторы, влияющие на формирование корпоративной культуры
13. Гендерные аспекты в корпоративной культуре

14. Методы диагностики: методика К. Камерона и Р. Куинна; методика Т. Дилла и А. Кеннеди; методика Г. Хофштеде
15. Основные методы формирования корпоративной культуры
16. Принципы формирования корпоративной культуры
17. Этапы изменения корпоративной культуры
18. Модель процесса изменений К. Левина
19. Социально-психологический климат в группе
20. Совместимость и срабатываемость
21. Доминирующая культура и субкультуры
22. Особенности личности руководителя
23. Роль руководителя в формировании корпоративной культуры
24. Роль оценки и самооценки личности в структуре корпоративной культуры
25. Кодекс служебной этики и корпоративная культура
26. Организация и проведение корпоративных мероприятий
27. Методы диагностики корпоративной культуры
28. Построение профиля корпоративной культуры
29. Культурная сеть по Джонсону
30. Знаково-символические элементы корпоративной культуры
31. Корпоративный сайт: понятие, требования к оформлению и содержанию
32. Корпоративное общение: понятие, составляющие элементы, правила
33. Миссия и базовые ценности организации
34. Этика бизнеса: история возникновения, основные понятия, содержание Кодекса чести российского предпринимателя
35. Корпоративная этика: основные понятия, правила
36. Развитие корпоративной культуры в России