



УТВЕРЖДЕНО:
Ученым советом Высшей школы
сервиса
Протокол № 4 от 13 октября
2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Шифр	Наименование дисциплины
<i>Б1.В.ФТД.2</i>	<i>Проектная деятельность</i>

основной образовательной программы
высшего образования – программы бакалавриата
по направлению подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»
направленность (профиль): «Ресторанный бизнес»
Квалификация: бакалавр
Год начала подготовки: 2022

Разработчик (и):

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>профессор Высшей школы туризма и гостеприимства</i>	<i>д.г.н., доцент Саранча М.А.</i>

Рабочая программа согласована и одобрена директором ОПОП:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>доцент Высшей школы сервиса</i>	<i>к.т.н., доцент Султаева Н.Л.</i>



1. Аннотация рабочей программы дисциплины

Дисциплина «Проектная деятельность» является частью первого блока программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Ресторанный бизнес» и относится к факультативным дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Менеджмент», «Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела», «Право», «Безопасность жизнедеятельности».

Дисциплина направлена на формирование следующей компетенции выпускника:

УК-2 - способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в части

УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;

УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;

УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с:

- целями и задачами разработки и проектирования гостиничного и ресторанного продукта, этапами проектирования продуктов и услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологии создания ресторанного и гостиничного продукта;

- проектированием и организацией проектирования гостинично-ресторанных услуг и продуктов;

- современными технологиям проектирования гостиничных-ресторанных услуг и продуктов:

- оценкой проектных решений на соответствие требованиям безопасности, санитарии и охраны окружающей среды

- стратегией продвижения и каналами сбыта гостинично-ресторанных услуг и продуктов.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 2 зачётные единицы, 72 часа. Преподавание дисциплины ведётся на 2 курсе в 3 семестре продолжительностью 18 недель. Дисциплина предусматривает проведение учебных занятий следующих видов:

1) контактная работа с преподавателем:

- лекции: вводная лекция, лекция-беседа, академическая лекция, лекция-визуализация, лекция-конференция,

- практические занятия: составление перечня потенциальных заказчиков проектов гостинично-ресторанного продукта, организационная проработка проекта – работа в группах, разработка технического задания – работа в группах, групповая работа с распределением функционала, экспертная оценка, публичная защита проекта перед заказчиком и заинтересованными лицами, церемония официального подписания сдачи-приема проекта.

2) самостоятельная работа обучающихся.

На очной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные (16 часов) занятия, практические занятия (16 часов), самостоятельная работа студента



(36 часов), групповые консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа).

На заочной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные (4 часа) занятия, практические занятия (4 часа), самостоятельная работа студента (60 часов), групповые консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль по результатам разработки проекта (этапный срез), по результатам защиты проекта.

Письменный экзамен, промежуточная аттестация в форме зачёта в 3 семестре для очной и заочной форм обучения.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при выполнении выпускной квалификационной работы.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ пп	Индекс компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции или ее части)
1.	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в части
	УК-2.1	Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта
	УК-2.2	В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы
	УК-2.3	Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП:

Дисциплина «Проектная деятельность» является частью первого блока программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Ресторанный бизнес» и относится к факультативным дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Менеджмент», «Экономика и предпринимательство», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела», «Право», «Безопасность жизнедеятельности».

Формирование компетенции УК-2 начинается в дисциплине «Проектная деятельность» (1 семестр), продолжается в дисциплине «Право» (1 семестр), «Управление проектами в туризме и гостеприимстве» (5,6 семестры), при прохождении Проектно-технологической практики (4,5 семестры) и заканчивается в ГИА.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при выполнении выпускной квалификационной работы.



4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц / 72 акад. часа.

№ п/п	Виды учебной деятельности	Всего	Семестры			
			3			
1	Контактная работа обучающихся с преподавателем	36	36			
	в том числе:					
1.1	Занятия лекционного типа	16	16			
1.2	Занятия семинарского типа, в том числе:	16	16			
	<i>Семинары</i>					
	<i>Лабораторные работы</i>					
	<i>Практические занятия</i>	16	16			
1.3	Консультации	2	2			
1.4	Форма промежуточной аттестации	2	2			
			Зачет			
2	Самостоятельная работа обучающихся	36	36			
3	Общая трудоемкость, час	72	72			
	з.е.	2	2			

Для заочной формы обучения:

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц/ 72 акад. часа.

№ п/п	Виды учебной деятельности	Всего	Семестры			
			3			
1	Контактная работа обучающихся с преподавателем	12	12			
	в том числе:					
1.1	Занятия лекционного типа	4	4			
1.2	Занятия семинарского типа, в том числе:	4	4			
	<i>Семинары</i>					
	<i>Лабораторные работы</i>					
	<i>Практические занятия</i>	4	4			
1.3	Консультации	2	2			
1.4	Форма промежуточной аттестации	2	2			
			Зачет			
2	Самостоятельная работа обучающихся	60	60			



3	Общая трудоемкость, час	72	72			
	з.е.	2	2			



5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Очная форма обучения:

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
1/3	Теоретико-методологические основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	Вводное занятие	1	Вводная лекция	-	-	1	Работа с литературой.
1/3	Поиск и взаимодействие с заказчиками проектов на всех стадиях	Поиск и взаимодействие с заказчиками проектов на всех стадиях деятельности	1	Лекция-беседа	1	Составление перечня потенциальных заказчиков проектов	2	Работа с литературой. Выполнение заданий



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
	деятельности							
3/3	Организационные основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	цели и задачи, сроки и этапы, планирование, целевые индикаторы и показатели, нормативно-правовая база, стандарты и принципы, управление, контроль, риски и безопасность, оптимизация использования ресурсов, информационное обеспечение и др.	2	Лекция-беседа	2	Организационная проработка проекта – работа в группах	4	Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.
5/3		Контрольная точка 1				Про результатам разработки		



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
						проекта (этапный срез)		
5/3	Разработка технического задания проекта	наименование, основное назначение, разработка, оценка и обоснование концепции проекта, технические требования, показатели качества и количества, экономические показатели и специальные требования заказчика	2	Академическая лекция	2	Разработка технического задания – работа в группах	4	Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.
7/3	Разработка технического предложения	выявление и проработка возможных проектных решений;	2	Лекция-визуализация	1	Групповая работа с распределением	4	Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
	проекта	проверка вариантов на патентную и авторскую «чистоту» и конкурентоспособность; проверка соответствия требованиям безопасности; сравнительная оценка вариантов решений проектируемого и существующего; выбор оптимального варианта проекта и установление требований к последующей стадии разработки; изучению				функционала		полученных знаний. Выполнение своей части проекта.



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
		текущей ситуации, опыта, тенденций и перспектив развития отечественной и зарубежной практики в соответствующей области, оценка рисков						
9/3		Контрольная точка 2			0,5	Про результатах разработки проекта (этапный срез)		
9/3	Разработка эскизного проекта		1	Академическая лекция	1	Групповая работа с распределением функционала	6	Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
9/3	Разработка технического проекта	разработка гостиничного и ресторанного продукта и его составляющих выполнение технико-экономических расчетов, подтверждающих соответствие предполагаемых решений техническому заданию и условиям; оценка, соответствия требованиям безопасности, санитарии и охраны окружающей среды; технико-	2	Лекция-визуализация	2	Групповая работа с распределением функционала	6	Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРО, академических часов	Форма проведения СРО
		экономические расчеты, согласование и утверждение проекта						
11/3	Разработка рабочей документации для запуска проекта		1	Лекция-визуализация	1	Групповая работа с распределением функционала	2	Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.
13/3		Контрольная точка 3			0,5	Про результатами разработки проекта (этапный срез)		
13/3	Оценка результатов проектирования		1	Лекция-визуализация	1	Экспертная оценка	2	Работа с литературой. Работа с экспертными формами оценки.



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРО, академических часов	Форма проведения СРО
								Систематизация полученных знаний.
13/3	Защита проекта		2	Лекция-конференция	2	Публичная защита проекта перед заказчиком и заинтересованными лицами	4	Подготовка к защите проекта. Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.
15/3	Сдача-приемка проекта		1	Лекция-беседа	1	Церемония официального подписания сдачи-приема проекта	1	Работа с литературой. Работа с формами документов сдачи-приемки и процедурами их осуществления. Систематизация



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения						
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО	
								полученных знаний.	
17/3		Контрольная точка 4			1	По результатам защиты проекта			
		ИТОГО	16		16		36		
		Групповая консультация – 2 часа							
		Промежуточная аттестация – 2 часа зачет							

Заочная форма обучения:

№	о	Наименование	Наименование тем	Виды учебных занятий и формы их проведения
---	---	--------------	------------------	--



	раздела	лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
1	Теоретико-методологические основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	Вводное занятие	1	Вводная лекция	1	-	2	Работа с литературой.
1	Поиск и взаимодействие с заказчиками проектов на всех стадиях деятельности	Поиск и взаимодействие с заказчиками проектов на всех стадиях деятельности		Лекция-беседа		Составление перечня потенциальных заказчиков турпроектов	2	Работа с литературой. Выполнение заданий
1	Организационные основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и	цели и задачи, сроки и этапы, планирование, целевые индикаторы и показатели, нормативно-правовая		Лекция-беседа		Организационная проработка проекта – работа в группах	8	Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
	общественного питания	база, стандарты и принципы, управление, контроль, риски и безопасность, оптимизация использования ресурсов, информационное обеспечение и др.						части проекта.
		Контрольная точка 1				Про результатам разработки проекта (этапный срез)		
1	Разработка технического задания проекта	наименование, основное назначение, разработка, оценка и обоснование	1	Академическая лекция	1	Разработка технического задания – работа в группах	8	Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний.



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
		концепции проекта, технические требования, показатели качества и количества, экономические показатели и специальные требования заказчика к изделию						Выполнение своей части проекта.
1	Разработка технического предложения проекта	выявление и проработка возможных проектных решений; проверка вариантов на патентную и авторскую «чистоту» и конкурентоспособность; проверка		Лекция-визуализация		Групповая работа с распределением функционала	8	Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
		соответствия требованиям безопасности; сравнительная оценка вариантов решений проектируемого и существующего; выбор оптимального варианта проекта и установление требований к последующей стадии разработки; изучению текущей ситуации, опыта, тенденций и перспектив развития отечественной и зарубежной практики в						



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
		соответствующей области, оценка рисков						
		Контрольная точка 2				Про результатам разработки проекта (этапный срез)		
2	Разработка проекта		1	Академическая лекция	1	Групповая работа с распределением функционала	10	Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.
2	Разработка технического проекта	разработка проекта и его составляющих; выполнение технико-экономических		Лекция-визуализация		Групповая работа с распределением функционала	8	Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний.



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
		расчетов, подтверждающих соответствие предполагаемых решений техническому заданию и условиям; оценка, соответствия требованиям безопасности, санитарии и охраны окружающей среды; окончательные технико-экономические расчеты, согласование и утверждение проекта						Выполнение своей части проекта.
2	Разработка рабочей			Лекция-визуализация		Групповая	2	Работа с литературой.



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
	документации для запуска проекта					работа с распределением функционала		Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.
2		Контрольная точка 3				Про результатам разработки проекта (этапный срез)		
2	Оценка результатов проектирования		1	Лекция-визуализация	1	Экспертная оценка	2	Работа с литературой. Работа с экспертными формами оценки. Систематизация полученных знаний.
2	Защита проекта			Лекция-конференция		Публичная защита проекта	4	Подготовка к защите проекта.



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
						перед заказчиком и заинтересованными лицами		Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.
2	Сдача-приемка проекта			Лекция-беседа		Церемония официального подписания сдачи-приема проекта	6	Работа с литературой. Работа с формами документов сдачи-приемки и процедурами их осуществления. Систематизация полученных знаний.
		Контрольная точка 4				По результатам защиты проекта		



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
		ИТОГО	4		4		60	
	Групповая консультация – 2 часа							
	Промежуточная аттестация – 2 часа зачет							



6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Вид работы	Содержание (перечень вопросов)	Трудоемкость СРО (в часах)		Рекомендации
		очно	заочно	
Работа с литературой.	Теоретико-методологические основы проектной деятельности в туризме и гостеприимства	1	2	Основная литература а) основная литература: 1. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М: Дашков и К, 2018. Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/430289 2. Управление инвестиционной привлекательностью в туристско-рекреационной сфере : монография / Т.П. Левченко,
Работа с литературой. Выполнение заданий	Поиск и взаимодействие с заказчиками проектов на всех стадиях деятельности	2	2	
Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.	Организационные основы проектной деятельности в туризме: цели и задачи, сроки и этапы, планирование, целевые индикаторы и показатели, нормативно-правовая база, стандарты и принципы, управление, контроль, риски и безопасность, оптимизация использования ресурсов, информационное обеспечение и др.	4	8	
Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.	Разработка технического задания проекта: наименование, основное назначение, разработка, оценка и обоснование концепции проекта, технические требования, показатели качества и количества, экономические показатели и специальные требования заказчика к изделию	4	8	
Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.	Разработка технического предложения проекта: выявление и проработка возможных проектных решений; проверка вариантов на патентную и авторскую «чистоту» и конкурентоспособность; проверка соответствия требованиям безопасности; сравнительная оценка вариантов решений проектируемого и существующего; выбор оптимального варианта проекта и установление требований к последующей стадии разработки; изучению текущей ситуации, опыта, тенденций и перспектив развития отечественной и зарубежной практики в соответствующей области, оценка рисков	4	8	
Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация	Разработка эскизного проекта	6	10	



полученных знаний. Выполнение своей части проекта.				В.А. Янюшкин, А.А. Рябцев. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 162 с. — (Научная мысль). - ISBN 978-5-16-005657-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1845976
Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.	Разработка технического проекта: разработка проекта и его составляющих ; выполнение технико-экономических расчетов, подтверждающих соответствие предполагаемых решений техническому заданию и условиям; оценка и соответствие требованиям безопасности, санитарии и охраны окружающей среды; разработка рабочей документации окончательные технико-экономические расчеты), согласование и утверждение проекта	6	8	
Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.	Разработка рабочей документации для запуска проекта	2	2	
Работа с литературой. Работа с экспертными формами оценки. Систематизация полученных знаний.	Оценка результатов проектирования	2	2	
Подготовка к защите проекта. Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.	Защита проекта	4	4	
Работа с литературой. Работа с формами документов сдачи-приемки и процедурами их осуществления. Систематизация полученных знаний.	Сдача-приемка проекта	1	6	
Итого		36	60	

3. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 432 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-



				<p>00091-514-1. - Текст : электрон ный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1856700</p> <p>4. Технолог ия и организац ия гостинич ных услуг : учебник / Л. Н. Семерков а, В. А. Белякова, Т. И. Шерстоби това, С. В. Латынова . — Москва : ИНФРА- М, 2019. — 320 с. — (Высшее образован ие: Бакалавр иат). Реж им доступа: https://znanium.com</p>
--	--	--	--	---



				<p>m/catalog/document?id=340840</p> <p>5. Ульяновченко Л.А. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.А. Ульяновченко. — М. : КНОРУС, 2022. — 224 с. — (Бакалавриат).</p> <p>https://www.book.ru/book/943191</p> <p>б) нормативные документы:</p> <p>1. СВОД ПРАВИЛ СП 00.13330.2016 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ</p> <p>2. ГОСТ</p>
--	--	--	--	--



				<p>30389-2013 Услуги общественн ого питания. Предприяти я общественн ого питания. Классифика ция и общие требования. Режим доступа http://docs.cntd.ru/document/1200107325</p> <p>3. <u>МГСН</u> <u>4.14-98</u> <u>Московские</u> <u>городские</u> <u>строительн</u> <u>ые нормы.</u> <u>Предприяти</u> <u>я</u> <u>общественн</u> <u>ого питания.</u> <u>Режим</u> <u>доступа</u> https://www.mos.ru/authority/documents/doc/13184220/</p> <p>4. Приказ от 2014 г. N 1215 «Об утверждени и порядка классифика ции объектов туристской индустрии, включающи х гостиницы и иные средства размещения,</p>
--	--	--	--	--



				<p>горнолыжные трассы, пляжи».</p> <p>5. ГОСТ Р 54606 – 2011 «Услуги малых средств размещения. Общие требования»</p> <p>6. ГОСТ Р 56184-2014 Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам</p> <p>7. ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования</p> <p>8. Стандарт СТО-56171713-007-2015 «Услуги средств размещения. Требования экологической безопасности и методы оценки», разработанный в рамках</p>
--	--	--	--	--



				<p>системы добровольной экологической сертификации</p> <p>9. ГОСТы в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>10. Градостроительный Кодекс Российской Федерации от 29.12.2004 (с изм. 2017 г.)</p> <p>11. Федеральный закон «Об инвестиционной деятельности»</p> <p>Дополнительная литература</p> <p>1. Управление инновационными проектами: учебное пособие / В.Л. Попов, Н.Д. Кремлев, В.С. Ковшов; Под ред. В.Л. Попова. - Москва :</p>
--	--	--	--	--



				<p>НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 336 с. : - (Высшее образование : Бакалавриат) . - ISBN 978-5-16- 010105-7. - Текст : электронны й. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1052440</p> <p>2. Стратеги и современны е тренды развития предприяти й туристского и гостиничног о бизнеса - 2021: материалы IV Всероссийск ой научно- практическо й конференци и 23 апреля 2021 г. / под ред. Е. Е. Коновалово й. - Москва : РГУТиС, 2021. - 275 с. - Текст : электронны й. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1052440</p>
--	--	--	--	--



				<p>g/product/18 61571</p> <p>Периодические издания: Журналы: – Современные проблемы сервиса и туризма – Сервис в России и за рубежом – Сервис Plus – Мировая экономика и международные отношения</p>
--	--	--	--	--

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

№ пп	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в части:				
	УК-2.1	Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта	все темы	методологию оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта	Использовать методы оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта	конкретными методами оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта

	УК-2.2	В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы				
	УК-2.3	Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированным и результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач				

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Результат обучения по дисциплине	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Этап освоения компетенции
<p>Знать методологию оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта.</p> <p>Уметь использовать методы оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта.</p> <p>Владеть конкретными методами оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта</p>	<p>По результатам разработки проекта (этапный срез), по результатам защиты проекта</p>	<p>Студент продемонстрировал знание методологии оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта.</p> <p>Демонстрирует умение использовать методы оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта.</p> <p>Студент демонстрирует владение конкретными методами оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта</p>	<p>Освоение способности определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (в части проектирования предприятий сферы гостеприимства и общественног</p>



Критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации

Контроль промежуточной успеваемости студентов по дисциплине строится на балльно-рейтинговой системе и заключается в суммировании баллов, полученных студентом по результатам текущего контроля и итоговой работы.

Текущий контроль реализуется в формах тестирования, оценки качества и активности работы на практических занятиях, анализа добросовестности и самостоятельности при написании творческих работ, решения задач, посещаемости занятий и т.д. В семестре по дисциплине устанавливаются мероприятия текущего контроля успеваемости (4 «контрольных точки»). Выполнение всех заданий текущего контроля является обязательным для студента и является основанием для допуска к промежуточной аттестации.

К критериям выставления рейтинговых оценок текущего контроля относятся:

Основные критерии:

- оценка текущей успеваемости по итогам работы на семинарах;
- оценки за письменные работы (рефераты, доклады, решение задач и др.);
- оценки текущей успеваемости по итогам интерактивных форм практических занятий (деловые игры, дискуссии и др.);
- посещение учебных занятий.

Дополнительные критерии:

- активность на лекциях и семинарских занятиях, интерес к изучаемому предмету;
- владение компьютерными методами изучения предмета, умение готовить презентации для конференций, использование Интернета, профессиональных баз данных при подготовке к занятиям и написании письменных работ;
- обязательное посещение учебных занятий;
- оценка самостоятельной работы студента;
- участие студента в работе организуемых высшей школой круглых столов, конференций и пр.;
- общий уровень правовой культуры, эрудиция в области правовых проблем.

Результаты промежуточной аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" (форма промежуточной аттестации – экзамен или дифференцированный зачет) и "зачтено", "не зачтено" (форма промежуточной аттестации – зачет).

В соответствии с Положением «о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата и программам магистратуры, реализуемым по федеральным государственным образовательным стандартам» рейтинговая оценка студентов по каждой учебной дисциплине независимо от ее общей трудоемкости, определяется по 100-балльной шкале в каждом семестре. Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля рекомендуется устанавливать в следующем соотношении:

Посещаемость – посещение занятий лекционного типа (за исключением поточных) и занятий семинарского типа оценивается накопительно следующим образом: максимальное количество баллов, отводимых на учет посещаемости (30 баллов), делится на количество лекций (за исключением поточных) и практических занятий по дисциплине. Полученное значение определяет количество баллов, набираемых студентом за посещение



одного занятия. По решению Ученого совета Высшей школы бизнеса, менеджмента и права посещаемость учебных занятий может не учитываться при оценивании результатов освоения дисциплин.

Успеваемость – оценка успеваемости выставляется за выполнение заданий текущего контроля по дисциплине. Как правило, в семестре 4 мероприятия текущего контроля (4 «контрольных точки»), причем выполнение всех 4 заданий текущего контроля является обязательным для студента. При обнаружении преподавателем в выполненном студентом задании плагиата данное задание оценивается 0 баллов и считается не выполненным.

Практические занятия (между «контрольными точками») проводятся в активной и интерактивной форме (дискуссии по изученному материалу, разбор ситуаций и т.п.), в аудитории или вне аудитории (на выставке, например). Несмотря на то, что преподаватель не оценивает в баллах студента на каждом занятии, в тоже время преподаватель фиксирует активность на занятии и при подведении итогов за семестр начисляет от 0 до 5 рейтинговых бонусных баллов за активность на занятиях.

Результаты текущего контроля успеваемости учитываются при выставлении оценки в ходе промежуточной аттестации.

Для допуска к промежуточной аттестации обучающийся должен выполнить все мероприятия текущего контроля по дисциплине (не иметь задолженностей по текущей контролю успеваемости) и набрать в общей сложности не менее 51 балла.

Перевод рейтинговых баллов в итоговую 5 – балльную шкалу оценку осуществляется в соответствии с таблицей.

Баллы за семестр	Автоматическая оценка		Баллы за зачет/ экзамен		Общая сумма баллов	Итоговая оценка
	зачтено	экзамен	min	max		
71-80*	зачтено	4 (хорошо)	18	20	89-90	4 (хорошо)
					91-100	5 (отлично)
62-70*	зачтено	3 (удовлетворительно)	15	20	77-90	4 (хорошо)
51-61*	зачтено	Допуск к зачету/ экзамену	11	20	62-75	3 (удовлетворительно)
					76-81	4 (хорошо)
50 и менее	Не допуск к зачету, экзамену					

* при условии выполнения всех заданий текущего контроля успеваемости

Виды средств оценивания, применяемых при проведении текущего контроля и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении отдельных форм текущего контроля

Средство оценивания – проект

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при работе над проектом

Критерии оценивания	
---------------------	--



Студент выполнил все поставленные перед ним задачи, предложил практически значимый проект и подготовил презентацию. Студент продемонстрировал умение работать с источниками информации, отбирать нужные сведения и систематизировать полученные данные	Студент овладел практическими навыками проектной работы, продемонстрировал умения работы с источниками информации, творческое мышление, готовности реализовывать разработанный проект и умение отстаивать свою точку зрения.
--	--

Критерии оценки	оценка
Студент готовит конкретный практически значимый проект, умеет его презентовать, показать конкурентные преимущества, делает выводы, демонстрирует умение работать с источниками информации, отбирать нужные сведения и систематизировать полученные данные.	«5»
Студент выполняет все поставленные задачи с небольшими ошибками, предлагает конкретный значимый проект, с небольшими ошибками, плохо умеет его презентовать. Студент при этом демонстрирует удовлетворительное умение работать с источниками информации отбирать нужные сведения и систематизировать полученные данные	«4»
Студент выполняет не все поставленные задачи, с ошибками, предлагает проект, который не имеет высокой практической значимости или имеет известные аналоги, плохо умеет его презентовать Студент при этом демонстрирует слабое умение работать с источниками информации отбирать нужные сведения и систематизировать полученные данные.	«3»
Студент представляет не значимый для туристской индустрии проект, не умеет его презентовать, или представленный проект заимствован из открытых источников. Студент при этом демонстрирует неумение работать с источниками информации отбирать нужные сведения и систематизировать полученные данные.	«2»

Виды средств оценивания, применяемых при проведении промежуточной аттестации и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при их выполнении

Устный опрос

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при устном ответе

Оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
	– полно раскрыто содержание материала; – материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности; – продемонстрировано системное и глубокое знание программного	– Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала, – знание основной и дополнительной литературы; – последовательно и четко отвечает на вопросы билета и



<p>«5»</p>	<p>материала;</p> <ul style="list-style-type: none">– точно используется терминология;– показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;– продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;– ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;– продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;– продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;– допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию	<p>дополнительные вопросы;</p> <ul style="list-style-type: none">– уверенно ориентируется в проблемных ситуациях;– демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала;– подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой
<p>«4»</p>	<ul style="list-style-type: none">– вопросы излагаются систематизировано и последовательно;– продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;– продемонстрировано усвоение основной литературы.– ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:<ul style="list-style-type: none">– а) в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;– б) допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;– в) допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя	<ul style="list-style-type: none">– обучающийся показывает полное знание программного материала, основной и дополнительной литературы;– дает полные ответы на теоретические вопросы билета и дополнительные вопросы, допуская некоторые неточности;– правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций;– демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой
	<p>– неполно или непоследовательно</p>	<p>– обучающийся показывает</p>



«3»	<p>раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</p> <ul style="list-style-type: none">– усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;– имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;– при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;– продемонстрировано усвоение основной литературы	<p>знание основного</p> <ul style="list-style-type: none">– материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности;– при ответе на вопросы билета и дополнительные вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности их изложения;– не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций;– подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне
«2»	<ul style="list-style-type: none">– не раскрыто основное содержание учебного материала;– обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;– допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.– не сформированы компетенции, умения и навыки.	<ul style="list-style-type: none">– обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине;– не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом;– не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Номер недели семестра	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
5/3	Теоретико-методологические	По результатам разработки проекта (этапный срез)	Оценивается по 10 бальной системе в зависимости от



	основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания; Поиск и взаимодействие с заказчиками проектов на всех стадиях деятельности; Организационные основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания		уровня реализации заданных функций: полнота результатов, правильность, корректность выбранным приёмов и алгоритмов решения
9/3	Разработка технического задания проекта; Разработка технического предложения проекта	Про результатам разработки проекта (этапный срез)	Оценивается по 10 бальной системе в зависимости от уровня реализации заданных функций: полнота результатов, правильность, корректность выбранным приёмов и алгоритмов решения
13/3	Разработка эскизного проекта; Разработка технического проекта; Разработка рабочей документации для запуска проекта	Про результатам разработки проекта (этапный срез)	Оценивается по 10 бальной системе в зависимости от уровня реализации заданных функций: полнота результатов, правильность, корректность выбранным приёмов и алгоритмов решения
17/3	Оценка результатов проектирования; Защита проекта; Сдача-приемка проекта	По результатам защиты проекта ГК	Работа оценивается по 35 бальной системе в зависимости от уровня выполненного проекта и его защиты

В каждом из 4 отрезков обучающиеся должны выполнить задания, выполнение которых в сумме предполагает получение 65 баллов. Невыполнение задания засчитывается как долг и подлежит исправлению.

Примерные вопросы и задания для контроля:

Тесты



- не предполагается

Примерные задания:

1. Разработка технологических документов проектирования: технического задания, технического предложения.
2. Оценка концепций версий проекта и выбор оптимальной.
3. Разработка плана и программы реализации проекта.
4. Систематизация отечественного и зарубежного опыта по теме проекта.
5. Выделяется 2 группы проектировщиков (по 5-6 человек), остальные получают различные общественные роли (пенсионеры, инвесторы, студенты, школьники, молодые родители и т.д.), с позиций которых они защищают интересы данной группы людей, затронутые в проекте. Проектировщики же готовят проект (гостиничного комплекса, предприятия питания) и презентуют его перед общественностью. Преподаватель выступает в качестве эксперта.
6. Оценка рисков реализации проекта
7. Оценка безопасности проекта.
8. Подготовка конкурирующих презентаций по проекту и их защита с целью выработки итоговой версии.

Промежуточная аттестация – зачет

Контрольные вопросы:

1. Теоретико-методологические основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания. Поиск и взаимодействие с заказчиками проектов на всех стадиях деятельности
2. Организационные основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания: цели и задачи, сроки и этапы.
3. Организационные основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания: планирование, целевые индикаторы и показатели.
4. Организационные основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания: нормативно-правовая база, стандарты и принципы, управление и контроль.
5. Организационные основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания: риски и безопасность, оптимизация использования ресурсов, информационное обеспечение.
6. Разработка технического задания проекта: наименование, основное назначение, разработка, оценка и обоснование концепции проекта.
7. Разработка технического задания проекта: технические требования, показатели качества и количества, экономические показатели и специальные требования.
8. Разработка технического предложения проекта: выявление и проработка возможных проектных решений
9. Разработка технического предложения проекта: проверка соответствия требованиям безопасности, оценка рисков.
10. Разработка технического предложения проекта: сравнительная оценка вариантов решений проектируемого и существующего; выбор оптимального варианта проекта и установление требований к последующей стадии разработки.

11. Разработка технического предложения проекта: изучение текущей ситуации, опыта, тенденций и перспектив развития отечественной и зарубежной практики в соответствующей области.
12. Разработка технического проекта: выполнение технико-экономических расчетов, подтверждающих соответствие предполагаемых решений техническому заданию
13. Разработка основы технического проекта: соответствие требованиям безопасности, санитарии и охраны окружающей среды.
14. Разработка рабочей документации для запуска проекта.
15. Оценка результатов проектирования.
16. Защита проекта.
17. Сдача-приемка проекта

7.4 . Содержание занятий семинарского типа Типовые практические задания

Тематика практических занятий соответствует рабочей программе дисциплины.

Практическое занятие 1 неделя 3 семестр.

Вид практического занятия: Составление перечня потенциальных заказчиков гостиничных комплексов и предприятий питания.

Тема и содержание занятия: поиск и взаимодействие с заказчиками проектов на всех стадиях деятельности.

Цель занятия: изучение основ работы с заказчиками проектов.

Практические знания, умения и навыки: формы и методы работы с заказчиком проекта.

Интерактивное занятие

Практическое занятие 1, 3 неделя 3 семестр.

Вид практического занятия: планирование, работа в группах.

Тема и содержание занятия: Организационные основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания: цели и задачи, сроки и этапы, планирование, целевые индикаторы и показатели, нормативно-правовая база, стандарты и принципы, управление, контроль, риски и безопасность, оптимизация использования ресурсов, информационное обеспечение и др.

Цель занятия: проработка организационного блока формируемого проекта.

Практические знания, умения и навыки: о содержании, формах и приемах организации проектной деятельности в гостиничной деятельности.

Интерактивное занятие

Практическое занятие 3, 5 неделя 3 семестр.

Вид практического занятия: проектирование, работа в группах. Work-shop.

Тема и содержание занятия: Разработка технического задания проекта.

Цель занятия: Разработка технического задания проекта в форме документа.

Практические знания, умения и навыки: о содержании, формах и приемах разработки технического задания проекта.

Интерактивное занятие



Практическое занятие 5 неделя 3 семестр.

Вид практического занятия: проектирование, работа в группах.

Тема и содержание занятия: Разработка технического предложения проекта.

Цель занятия: Разработка технического предложения проекта в форме документа.

Практические знания, умения и навыки: о содержании, формах и приемах разработки технического предложения проекта.

Интерактивное занятие

Практическое занятие 7 неделя 3 семестр.

Вид практического занятия: проектирование, работа в группах.

Тема и содержание занятия: Разработка эскизного проекта.

Цель занятия: Разработка эскизного проекта в форме совокупности технологических документов.

Практические знания, умения и навыки: о содержании, формах и приемах разработки эскизного проекта.

Интерактивное занятие

Практическое занятие 9 неделя 3 семестр.

Вид практического занятия: проектирование, работа в группах.

Тема и содержание занятия: Визуализация проекта. Согласование с заказчиком.

Цель занятия: Визуализация проекта в форме совокупности технологических документов.

Практические знания, умения и навыки: о содержании, формах и приемах разработки технического проекта, его согласования с заказчиком.

Интерактивное занятие

Практическое занятие 11 неделя 3 семестр.

Вид практического занятия: проектирование, работа в группах.

Тема и содержание занятия: Разработка рабочей документации для запуска проекта.

Цель занятия: Разработка рабочей документации, необходимой для запуска проекта.

Практические знания, умения и навыки: о содержании, формах и приемах разработки рабочей документации, необходимой для запуска проекта заказчиком.

Интерактивное занятие

Практическое занятие 11 неделя 3 семестр.

Вид практического занятия: работа в группах.

Тема и содержание занятия: Оценка результатов проектирования.

Цель занятия: оценка результатов проектирования.

Практические знания, умения и навыки: о методах оценки результатов проектирования в сфере гостеприимства и общественного питания.

Интерактивное занятие

Практическое занятие 13-18 неделя 3 семестр.

Вид практического занятия: работа в группах, подготовка и проведение докладов.

Тема и содержание занятия: Защита проекта. Сдача-приемка проекта

Цель занятия: представление проекта заказчику и его сдача-приемка.

Практические знания, умения и навыки: подготовки эффективных докладов по защите проекта перед заказчиком, организации процедур сдачи-приемки проекта.

Интерактивное занятие

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы; перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

8.1. Основная литература

а) основная литература:

4. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М: Дашков и К, 2018. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430289>
5. Управление инвестиционной привлекательностью в туристско-рекреационной сфере : монография / Т.П. Левченко, В.А. Янющкин, А.А. Рябцев. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 162 с. — (Научная мысль). - ISBN 978-5-16-005657-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1845976>
6. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 432 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1856700>
6. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 320 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=340840>
7. Ульяновченко Л.А. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.А. Ульяновченко. — М. : КНОРУС, 2022. — 224 с. — (Бакалавриат). <https://www.book.ru/book/943191>

б) нормативные документы:

12. СВОД ПРАВИЛ СП 00.13330.2016 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ
13. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
14. МГСН 4.14-98 Московские городские строительные нормы. Предприятия общественного питания. Режим доступа <https://www.mos.ru/authority/documents/doc/13184220/>
15. Приказ от 2014 г. N 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы, пляжи».
16. ГОСТ Р 54606 – 2011 «Услуги малых средств размещения. Общие требования»
17. ГОСТ Р 56184-2014 Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам
18. ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования



19. Стандарт СТО-56171713-007-2015 «Услуги средств размещения. Требования экологической безопасности и методы оценки», разработанный в рамках системы добровольной экологической сертификации
20. ГОСТы в сфере гостеприимства и общественного питания
21. Градостроительный Кодекс Российской Федерации от 29.12.2004 (с изм. 2017 г.)
22. Федеральный закон «Об инвестиционной деятельности»

8.2. Дополнительная литература

3. Управление инновационными проектами: учебное пособие / В.Л. Попов, Н.Д. Кремлев, В.С. Ковшов; Под ред. В.Л. Попова. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 336 с. : - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010105-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1052440>
4. Стратегии и современные тренды развития предприятий туристского и гостиничного бизнеса - 2021: материалы IV Всероссийской научно-практической конференции 23 апреля 2021 г. / под ред. Е. Е. Коноваловой. - Москва : РГУТиС, 2021. - 275 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1861571>

Периодические издания:

Журналы:

- Современные проблемы сервиса и туризма
- Сервис в России и за рубежом
- Сервис Plus
- Мировая экономика и международные отношения

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронно-библиотечная система ЭБС «Znanium.com»

8.4. Перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных системам

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office

1. Профессиональная база данных: база данных государственной статистики Федеральной службы государственной статистики
http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/

2. Профессиональная база данных: база социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения <https://wciom.ru/database/>

3. Профессиональная база данных: Федеральный перечень туристских объектов Министерства культуры РФ. <http://xn----7sba3acabbdh3chawrl5bzn.xn--p1ai/>

4. Профессиональная база данных: Открытые данные Ростуризма. <http://opendata.russiatourism.ru/opendata>

5. Профессиональная база данных: Федерация рестораторов и отельеров <http://frio.ru/>

6. Профессиональная база данных: портал Индустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru/>



7. Профессиональная база данных: Реестр профессиональных стандартов Министерства труда и социальной политики Российской Федерации <http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/>

1. Информационно-справочная система: справочно-правовая система Консультант + <http://www.consultant.ru>

2. Информационная справочная система: информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ <http://www.garant.ru/>

3. Информационно-справочная система Booking.com <https://www.booking.com>

4. Информационно-справочная система Trivago <https://www.trivago.ru/https://www.trivago.ru/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Процесс изучения дисциплины предусматривает контактную (работа на лекциях и практических занятиях) и самостоятельную (самоподготовка к лекциям и практическим занятиям) работу обучающегося.

В качестве основных форм организации учебного процесса по дисциплине в предлагаемой методике обучения выступают лекционные и практические занятия (с использованием интерактивных технологий обучения), а так же самостоятельная работа обучающихся.

- лекции

Вводная лекция намечает основные проблемы курса в целом или его раздела. В нее включаются «ключевые» вопросы, понимание которых позволяет лучше усвоить материал последующих тем или самостоятельно разобраться в нем.

Лекция-беседа вовлекает аудиторию в совместное размышление над научными истинами. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией.

Академическая лекция - это традиционно вузовская учебная лекция. Для нее характерны высокий научный уровень, теоретические абстракции, имеющие большое практическое значение. Стиль такой лекции - четкий план, строгая логика, убедительные доказательства, краткие выводы.

Лекция-визуализация Чтение лекции-визуализации сводится к связному, развернутому комментированию преподавателем подготовленных визуальных материалов, полностью раскрывающему тему данной лекции. Эти материалы должны обеспечивать систематизацию имеющихся у слушателей знаний, предъявление новой информации, задание проблемных ситуаций и возможные разрешения;

Лекция-конференция проводится как научно-практическое занятие, с заранее поставленной проблемой и системой докладов, длительностью 5-10 минут. Каждое выступление представляет собой логически законченный текст, заранее подготовленный в рамках предложенной преподавателем программы. Совокупность представленных текстов позволит всесторонне осветить проблему. В конце лекции преподаватель подводит итоги самостоятельной работы и выступлений студентов, дополняя или уточняя предложенную информацию, и формулирует основные выводы

Теоретические занятия (лекции) организуются по потокам. На лекциях излагаются темы дисциплины, предусмотренные рабочей программой, акцентируется внимание на наиболее принципиальных и сложных вопросах дисциплины, устанавливаются вопросы



для самостоятельной проработки. Конспект лекций является базой при подготовке к практическим занятиям, к экзаменам, а также самостоятельной научной деятельности.

Изложение лекционного материала рекомендуется проводить в мультимедийной форме (презентаций). Смысловая нагрузка лекции смещается в сторону от изложения теоретического материала к формированию мотивации самостоятельного обучения через постановку проблем обучения и показ путей решения профессиональных проблем в рамках той или иной темы. При этом основным методом ведения лекции является метод проблемного изложения материала.

- практические занятия

Практическая работа заключается в выполнении студентами, под руководством преподавателя, комплекса учебных заданий направленных на усвоение научно-теоретических основ дисциплины, приобретение практических навыков овладения методами практической работы с применением современных информационных и коммуникационных технологий. Выполнения практической работы студенты производят в письменном виде, в виде презентаций и докладов, а также эссе и рефератов. Отчет предоставляется преподавателю, ведущему данный предмет, в электронном и печатном виде.

Практические занятия способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов. Основой практикума выступают типовые задачи, которые должен уметь решать специалист в области гостеприимства.

При изучении дисциплины используются следующие виды практических занятий:

1. Разработка проекта (ПР) включает следующую последовательность практических работ:

- 1) составление перечня потенциальных заказчиков проектов
- 2) организационная проработка проекта – работа в группах,
- 3) разработка технического задания – работа в группах,
- 4) групповая работа с распределением функционала,
- 5) экспертная оценка, публичная защита проекта перед заказчиком и заинтересованными лицами,
- 6) церемония официального подписания сдачи-приема проекта.

Преподаватель предлагает тему для проекта, придает ей определенный характер по контактам, продолжительности проведения, количеству участников. Определяется тип проекта, проблема, цель и задачи проекта. Обязательно указывается учебный материал по предметам, который предполагается задействовать для решения указанной проблемы, а также каким образом результаты проекта будут оформлены, какую практическую/теоретическую значимость этот проект имеет и в какой области. Также необходимо разработать структуру своего проекта, наметить методы исследования, источники информации, сформулировать гипотезы решения проблемы.

Преподаватель распределяет роли в своей группе, чтобы каждый принял в исследовании, оформлении и обсуждении результатов самое активное участие.

- **составление перечня потенциальных заказчиков проектов** – проводится по предварительному согласованию с преподавателем, организующим встречу; как правило, предполагает выезд на предприятие заказчика и знакомство с предприятием

- **организационная проработка проекта – работа в группах** – осуществляется под руководством преподавателя, предусматривает составление плана-графика работ

- **разработка технического задания – работа в группах** – предполагает работу под



руководством преподавателя в соответствии с разработанным планом-графиком

- **групповая работа с распределением функционала** – предполагает распределение отдельных видов проектных работ между участниками проектных групп, а также отчетные встречи по результатам

- **экспертная оценка** – предполагает участие представителя предприятия-заказчика

- **публичная защита проекта перед заказчиком и заинтересованными лицами** – проводится в имитационной форме (РГУТИС-Тур-МАРКЕТ) в соответствии с графиком проведения мероприятия

- **церемония официального подписания сдачи-приема проекта** – проводится на РГУТИ-Тур-МАРКЕТЕ (см. выше)

- самостоятельная работа обучающихся.

Целью самостоятельной (внеаудиторной) работы обучающихся является обучение навыкам работы с научно-теоретической, периодической, научно-технической литературой и технической документацией, необходимыми для углубленного изучения дисциплины «Проектная деятельность», а также развитие у них устойчивых способностей к самостоятельному изучению и изложению полученной информации.

Основными задачами самостоятельной работы обучающихся являются:

- овладение фундаментальными знаниями;
- наработка профессиональных навыков;
- приобретение опыта творческой и исследовательской деятельности;
- развитие творческой инициативы, самостоятельности и ответственности студентов.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине обеспечивает:

- закрепление знаний, полученных студентами в процессе лекционных и практических занятий;
- формирование навыков работы с периодической, научно-технической литературой и технической документацией;
- приобретение опыта творческой и исследовательской деятельности;
- развитие творческой инициативы, самостоятельности и ответственности студентов.

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

Формы самостоятельной работы

Перечень тем самостоятельной работы студентов по подготовке к лекционным и практическим занятиям соответствует тематическому плану рабочей программы дисциплины.

Самостоятельная работа студента предусматривает следующие виды работ:

- подготовка рефератов и докладов на заданную тему;
- подготовка презентаций по определенным вопросам;
- изучение научной и научно-методической базы по поставленной проблематике;
- подготовка графического материала по заданной теме.

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю):

Учебные занятия по дисциплине «Проектная деятельность» проводятся в следующих оборудованных учебных кабинетах, оснащенных соответствующим оборудованием:



Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
Занятия лекционного типа, групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование доска
Занятия семинарского типа	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование доска компьютерный класс, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование, автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет" доска
Самостоятельная работа обучающихся	помещение для самостоятельной работы, специализированная учебная мебель, ТСО: видеопроекционное оборудование, автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет", доска; Помещение для самостоятельной работы в читальном зале Научно-технической библиотеки университета, специализированная учебная мебель автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», интерактивная доска