



УТВЕРЖДЕНО:
**Ученым советом Высшей школы
сервиса**
Протокол № 3 от 10 октября 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**основной профессиональной образовательной программы
высшего образования – программы *бакалавриата*
по направлению подготовки: *43.03.03 «Гостиничное дело»*
направленность (профиль): *«Ресторанный бизнес»***

Квалификация: *бакалавр*

Год начала подготовки: 2023

Разработчик (и):

должность	ученая степень и звание, ФИО
Доцент, высшей школы сервиса	к.т.н., доцент Деменев А.В.

Рабочая программа согласована и одобрена директором ОПОП:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>доцент Высшей школы сервиса</i>	<i>к.т.н., доцент Сивченко С.В.</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.

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), соотносенные 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 в гостиничном и ресторанном деле», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела», «Право», «Безопасность жизнедеятельности».

Формирование компетенции УК-2 начинается в дисциплине «Право» (1 семестр), продолжается при прохождении Ознакомительной практики (2,3 семестры), в дисциплине «Проектная деятельность» (3 семестр), «Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания» (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		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:

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	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	цели и задачи, сроки и этапы, планирование,		Лекция-беседа		Организационная проработка	8	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 в сфере гостеприимства и общественного питания	целевые индикаторы и показатели, нормативно-правовая база, стандарты и принципы, управление, контроль, риски и безопасность, оптимизация использования ресурсов, информационное обеспечение и др.				проекта – работа в группах		Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.
		Контрольная точка 1				Про результатам разработки проекта (этапный срез)		
1	Разработка	наименование,	1	Академическая лекция	1	Разработка	8	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
	технического задания проекта	основное назначение, разработка, оценка и обоснование концепции проекта, технические требования, показатели качества и количества, экономические показатели и специальные требования заказчика к изделию				технического задания – работа в группах		Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.
1	Разработка технического предложения проекта	выявление и проработка возможных проектных решений; проверка вариантов на патентную и		Лекция-визуализация		Групповая работа с распределением функционала	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
		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						части проекта.



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академ. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академ. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, академ. часов	Форма проведения СРО
		перспектив развития отечественной и зарубежной практики в 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	разработка проекта и		Лекция-визуализация		Групповая	8	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
	технического проекта	его составляющих; выполнение технико-экономических расчетов, подтверждающих соответствие предполагаемых решений техническому заданию и условиям; оценка, соответствия требованиям безопасности, санитарии и охраны окружающей среды; окончательные технико-экономические расчеты, согласование				работа с распределением функционала		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
		и утверждение проекта						
2	Разработка рабочей документации для запуска проекта			Лекция-визуализация		Групповая работа с распределением функционала	2	Работа с литературой. 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.



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
2	Защита проекта			Лекция-конференция		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.
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		



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
						защиты проекта		
		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, 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 3. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2022. — 432 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1856700 4. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 320 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим
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	4	8	



	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			доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=340840 5. Ульянов Л.А. Проектирование гостиничной деятельности: учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.А. Ульянченко. — М.: КНОРУС, 2022. — 224 с. — (Бакалавриат). https://www.book.ru/book/943191 б) нормативные документы: 1. СВОД ПРАВИЛ СП 00.13330.2016 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ 2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа http://docs.cntd.ru/document/1200107325 3. МГСН 4.14-98 Московские городские строительные нормы. Предприятия общественного питания. Режим доступа https://www.mos.ru/authority/documents/doc/13184220/ 4. Приказ от 2014 г. N 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы, пляжи». 5. ГОСТ Р 54606 – 2011 «Услуги малых средств размещения. Общие требования» 6. ГОСТ Р 56184-2014 Услуги средств
Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.	Разработка эскизного проекта	6	10	
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	Оценка результатов проектирования	2	2	



полученных знаний.				размещения. Общие требования к хостелам
Подготовка к защите проекта. Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.	Защита проекта	4	4	7. ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования
Работа с литературой. Работа с формами документов сдачи-приемки и процедурами их осуществления. Систематизация полученных знаний.	Сдача-приемка проекта	1	6	8. Стандарт СТО-56171713-007-2015 «Услуги средств размещения. Требования экологической безопасности и методы оценки», разработанный в рамках системы добровольной экологической сертификации 9. ГОСТы в сфере гостеприимства и общественного питания 10. Градостроительный Кодекс Российской Федерации от 29.12.2004 (с изм. 2017 г.) 11. Федеральный закон «Об инвестиционной деятельности» Дополнительная литература 1. Управление инновационными проектами: учебное пособие / В.Л. Попов, Н.Д. Кремлев, В.С. Ковшов; Под ред. В.Л. Попова. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2022. - 336 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010105-7. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1052440 2. 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
Итого			36	60

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	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



		ограничений				
--	--	-------------	--	--	--	--

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
Знать методологию оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта. Уметь использовать методы оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта. Владеть конкретными методами оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта	По результатам разработки проекта (этапный срез), по результатам защиты проекта	Студент продемонстрировал знание методологии оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта. Демонстрирует умение использовать методы оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта. Студент демонстрирует владение конкретными методами оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта	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 общественного питания)

Критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации

Порядок, критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации определяется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, реализуемым по федеральным государственным образовательным стандартам в ФГБОУ ВО «РГУТИС».

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
«5»	<ul style="list-style-type: none">– полно раскрыто содержание материала;– материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;– продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;– 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	<ul style="list-style-type: none">– Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала,– знание основной и дополнительной литературы;– последовательно и четко отвечает на вопросы билета и дополнительные вопросы;– 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
«4»	<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 искажившие содержание ответа;– б) допущены один – два недочета при освещении основного содержания	<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

	<p>ответа, исправленные по замечанию преподавателя;</p> <p>– в) допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя</p>	<p>компетенций, предусмотренных программой</p>
«3»	<p>– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</p> <p>– усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;</p> <p>– имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;</p> <p>– при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;</p> <p>– продемонстрировано усвоение основной литературы</p>	<p>– обучающийся показывает знание основного материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности;</p> <p>– при ответе на вопросы билета и дополнительные вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности их изложения;</p> <p>– не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций;</p> <p>– подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне</p>
«2»	<p>– не раскрыто основное содержание учебного материала;</p> <p>– обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</p> <p>– допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.</p> <p>– не сформированы компетенции, умения и навыки.</p>	<p>– обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине;</p> <p>– не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом;</p> <p>– не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой</p>

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 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	По 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
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;	По результатам защиты проекта ГК	Работа оценивается по 15 бальной системе в зависимости от уровня выполненного



	Сдача-приемка проекта		проекта и его защиты
В каждом из 4 отрезков обучающиеся должны выполнить задания, выполнение которых в сумме предполагает получение 45 баллов. Невыполнение задания засчитывается как долг и подлежит исправлению.			

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

Задания для оценки сформированности компетенции УК-2



Типовое тестовое задание. Определить, правильный вариант ответа на вопрос, правильный один ответ.

1. Цель проекта – это:

- Сформулированная проблема, с которой придется столкнуться в процессе выполнения проекта
- Утверждение, формулирующее общие результаты, которых хотелось бы добиться в процессе выполнения проекта
- Комплексная оценка исходных условий и конечного результата по итогам выполнения проекта

2. Реализация проекта – это:

- Создание условий, требующихся для выполнения проекта за нормативный период
- Наблюдение, регулирование и анализ прогресса проекта
- Комплексное выполнение всех описанных в проекте действий, которые направлены на достижение его целей

3. Проект отличается от процессной деятельности тем, что:

- Процессы менее продолжительные по времени, чем проекты
- Для реализации одного типа процессов необходим один-два исполнителя, для реализации проекта требуется множество исполнителей
- Процессы однотипны и цикличны, проект уникален по своей цели и методам реализации, а также имеет четкие сроки начала и окончания

4. Что из перечисленного не является преимуществом проектной организационной структуры?

- Объединение людей и оборудования происходит через проекты
- Командная работа и чувство сопричастности
- Сокращение линий коммуникации

5. Что включают в себя процессы организации и проведения контроля качества проекта?

- Проверку соответствия уже полученных результатов заданным требованиям
- Составление перечня недоработок и отклонений
- Промежуточный и итоговый контроль качества с составлением отчетов

6. Какие факторы сильнее всего влияют на реализацию проекта?

- Экономические и социальные
- Экономические и организационные
- Экономические и правовые

7. Назовите отличительную особенность инвестиционных проектов:

- Большой бюджет
- Высокая степень неопределенности и рисков
- Целью является обязательное получение прибыли в результате реализации проекта

8. Инициация проекта является стадией в процессе управления проектом, по итогам которой:

- Объявляется окончание выполнения проекта



- Санкционируется начало проекта
- Утверждается укрупненный проектный план

9. Для чего предназначен метод критического пути?

- Для определения сроков выполнения некоторых процессов проекта
- Для определения возможных рисков
- Для оптимизации в сторону сокращения сроков реализации проекта

10. В Microsoft Project есть следующие типы ресурсов:

- Материальные, трудовые, затратные
- Материальные, трудовые, временные
- Трудовые, финансовые, временные

11. Назовите метод контроля фактически выполненных работ по реализации проекта, позволяющий провести учет некоторых промежуточных итогов для незавершенных работ.

- 10 на 90
- 50 на 50
- 0 к 100

12. Завершающая фаза жизненного цикла проекта состоит из приемочных испытаний и ...

- Контрольных исправлений
- Опытной эксплуатации
- Модернизации

13. Проект, заказчик которого может решиться увеличить его окончательную стоимость по сравнению с первоначальной, является:

- Простым
- Краткосрочным
- Долгосрочным

14. Что НЕ должно подвергаться изменениям в проекте

- Сроки
- Заказчики
- Бюджет
- Цели

15. Какая характеристика из нижеперечисленного не относится к универсальным характеристикам проекта?

- Уникальность результата
- Временная локализация
- Результативность
- Прожективность

Вопросы открытого типа

1. Метод оценки стоимости проекта по аналогам — это _____

2. Команда проекта это _____



3. Критический путь проекта – это _____
4. Метод гибкого управления (Agile Project Management) — это _____
5. Полный резерв времени работы — это _____
6. Бюджет проекта – это _____
7. Комплексный проект, состоящий из ряда взаимосвязанных монопроектов, объединенных одной целью — это _____.
8. Метод проектирования: освоенного объема, дает возможность _____.
9. Инициация проекта — это _____.
10. Что такое цель проектирования? _____.
11. Прединвестиционная фаза проекта включает _____.
12. Раскройте определения нижеследующих понятий. Рядом поставьте номер подходящего высказывания.
 - а) Доклад – это
 - б) Проект – это...
 - в) Реферат – это...
 - г) Исследовательская работа – это...

1. сбор и представление исчерпывающей информации по заданной теме из различных источников, в том числе представление различных точек зрения по этому вопросу, приведение статистических данных, интересных фактов

2. работа, связанная с решением творческой, исследовательской задачи с заранее неизвестным результатом

3. устное или письменное сообщение с целью познакомить слушателей (читателей) с определенной темой (проблемой), дать общую информацию, возможно, представить соображения автора доклада, которые в данном случае не требуют научной проверки или доказательств

4. работа, направленная на решение конкретной проблемы, на достижение оптимальным способом заранее запланированного результата
13. Разработайте схему классификации организационных структур в пространстве адаптивности
Обязательные элементы:
 1. описание проблемной ситуации,
 2. взаимосвязь классификации организационных структур
14. Опишите жизненный цикл инвестиционно-строительного проекта в сфере коммерческой недвижимости.
Обязательные элементы:
 1. перечислите все фазы цикла проекта (в рамках методологии Института управления проектами (Project Management Institute),



2. перечислите методы моделирования жизненного цикла.

15. Перечислите направления бюджетирования проекта производственной деятельности

Обязательные элементы:

1. описание проблемной ситуации

16. Перечислите ключевые вопросы формулировки концепции проекта, при разработке стратегии. На каких уровнях может разрабатываться стратегия проекта.

17. Максимальное время, на которое можно задержать начало работы или увеличить ее продолжительность, не вызывая задержки наступления завершающего события; разность между поздним сроком свершения конечного события данной работы и суммой продолжительности работы и раннего срока свершения начального для данной работы события называют _____.

18. Метод оценки стоимости по аналогии со сходными работами, выполнявшимися в предыдущем аналогичном (схожем) проекте это _____.

19. Календарное планирование проекта осуществляется _____.

20. Назовите типовую ошибку при формулировании цели проекта.

21. Что НЕ должно подвергаться изменениям в проекте.

22. Объединение ресурсов в процессе создания виртуального офиса проекта характеризуется _____ независимостью.

23. Проект, заказчик которого может решиться увеличить его окончательную стоимость по сравнению с первоначальной, является _____.

24. Как называется организационная структура управления проектами, применяемая в организациях, которые постоянно занимаются реализацией одного или нескольких проектов?

25. Как называются денежные потоки, которые поступают от каждого участника реализуемого проекта?

26. Завершающая фаза жизненного цикла проекта состоит из приемочных испытаний и _____.

27. Как называется временное добровольное объединение участников проекта, основанное на взаимном соглашении и направленное на осуществление прибыльного, но капиталоемкого проекта?

28. Состояния, которые проходит проект в процессе своей реализации – это _____ проекта.

29. Три способа финансирования проектов: самофинансирование, использование заемных и _____ средств.



30. Два инструмента, содействующих менеджеру проекта в организации команды, способной работать в соответствии с целями и задачи проекта – это структурная схема организации и _____.
31. Как называется скидка, содействующая рекламе проекта?
32. Проект, который имеет лишь одного постоянного сотрудника – управляющего проектом, является _____ матричной структурой.
33. Какие факторы необходимо учитывать в процессе принятия решения о реализации инвестиционного проекта?
34. Структурная декомпозиция проекта – это: _____.
35. Объемы проектных работ и их содержание, совокупность товаров и услуг, производство (выполнение) которых необходимо обеспечить как результат выполнения проекта называют _____.
36. Что такое веба?
37. Какие факторы сильнее всего влияют на реализацию проекта?
38. Какая часть ресурсов расходуется на начальном этапе реализации проекта?
39. Физические и юридические лица, непосредственно задействованные в проекте или чьи интересы могут быть затронуты в ходе выполнения проекта являются _____.
40. Что такое предметная область проекта _____.

7.4 . Содержание занятий семинарского типа **Типовые практические задания**

Тематика практических занятий соответствует рабочей программе дисциплины, представленной в таблице 5.2.

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

*Успешный проект: от идеи до реализации // Электронный ресурс/ Доступ URL:
<https://lms.rsv.ru/courses/495/page>*

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

Цели и результаты// Электронный ресурс/ Доступ URL:
<https://lms.rsv.ru/courses/33/page>

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. 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>

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, 2022. — 320 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=340840>
7. Ульянченко Л.А. Проектирование гостиничной деятельности: учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.А. Ульянченко. — 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»

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, 2022. - 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 ZNANIUM: Режим доступа: <https://znanium.com/>
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru: Режим доступа: <https://book.ru/>
3. Научная электронная библиотека E-library (информационно-справочная система): Режим доступа: <http://www.e-library.ru/>
4. Электронная платформа «Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/portal/main/growth>

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

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office
3. Профессиональная база данных «Федеральная служба государственной статистики» Режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/>
4. Профессиональная база социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения (ВЦИОМ) Режим доступа: <https://bd.wciom.ru/>
5. База данных открытых проектов «ВЦИОМ» (профессиональная база данных) Режим доступа: https://profi.wciom.ru/open_projects/
6. Министерство экономического развития Российской Федерации: Режим доступа: <https://www.economy.gov.ru/>
7. Информационно-справочная система: Справочно-правовая система Консультант + <http://www.consultant.ru>
8. Информационная справочная система: информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ <http://www.garant.ru/>
9. Федерация рестораторов и отельеров России (ФРИО). Защищаем интересы бизнеса HoReCa с 1996 года): Режим доступа: <http://frio.ru/>
10. Федеральный информационный фонд стандартов (профессиональная база данных, «Российский институт стандартизации») Режим доступа: <https://www.gostinfo.ru/pages/Maintask/fund/>

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 сервиса на предприятиях технического сервиса автомобилей.

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-



	<p>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</p>
--	--