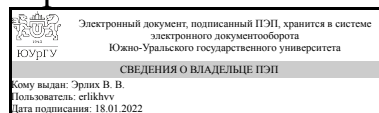


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



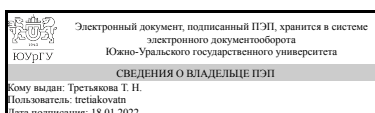
В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.21 Проектирование гостиничной деятельности
для направления 43.03.03 Гостиничное дело
уровень Бакалавриат
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

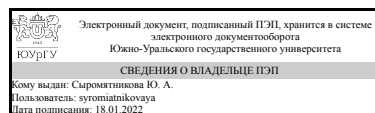
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

Зав.кафедрой разработчика,
д.пед.н., проф.



Т. Н. Третьякова

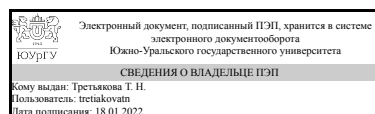
Разработчик программы,
к.пед.н., доцент



Ю. А. Сыромятникова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель направления
д.пед.н., проф.



Т. Н. Третьякова

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» является формирование системы знаний и представлений о теоретических основах, нормативно-правовой базе проектирования гостиничной деятельности и практических навыков по их использованию. Задачи изучения дисциплины: - овладение обучающимися нормативно-правовыми основами проектирования гостиничной деятельности; - понимание закономерностей этапов проектирования гостиничных зданий; - освоение особенностей проектирования гостиничной деятельности; - освоение методов проектирования и управления проектами.

Краткое содержание дисциплины

Курс Проектирование гостиничной деятельности рассматривает вопросы, связанные с изучением теоретических основ проектирования гостиничной деятельности, управления проектами в гостиничной индустрии, организационно-методических основ проектирования гостиничных предприятий, а также современных тенденций функционирования гостиничных комплексов в РФ и за рубежом

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: нормативно-правовую документацию, регулирующую вопросы управления гостиничным предприятием, национальные стандарты проектирования и оказания гостиничных услуг Умеет: внедрять и осуществлять реализацию систем управления в гостеприимстве и технологий обслуживания гостиничных предприятий Имеет практический опыт: управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Знает: цели и задачи управления структурными подразделениями объектов сферы гостеприимства и общественного питания Умеет: использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов сферы гостеприимства и общественного питания Имеет практический опыт: контроля деятельности структурных подразделений объектов сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	Знает: основы законодательства при проектировании функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения; особенности и виды гостиничного продукта, его

	<p>составные элементы</p> <p>Умеет: применять, адаптировать и развивать нормы Российского и международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: проектирования гостиничной деятельности с учетом Российских стандартов обслуживания и предоставления гостиничных услуг, а также норм международного права</p>
--	--

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
<p>1.О.23 Менеджмент,</p> <p>1.О.26 Экология,</p> <p>1.О.20 Сервисология,</p> <p>1.О.36 Управление качеством,</p> <p>1.О.28 Правоведение,</p> <p>1.О.12 Организация гостиничного дела</p>	<p>Не предусмотрены</p>

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
1.О.12 Организация гостиничного дела	<p>Знает: виды гостиничной деятельности, оказывающие влияние на продажи и продвижение гостиничного продукта, виды и технологии гостиничной деятельности, новации и современное программное обеспечение гостиничной деятельности, понятие и виды гостиничной деятельности в зависимости от типа управления гостиничным предприятием</p> <p>Умеет: исследовать рынок гостиничных услуг и организовывать продажи и продвижение услуг, организовать и оказать профессиональные услуги индустрии гостеприимства потребителю, организовать процесс управления гостиничным продуктом или отдельной услугой для реализации их потребителю</p> <p>Имеет практический опыт: анализа гостиничных услуг для оценки их конкурентоспособности; обслуживания потребителей в структурных подразделениях гостиничных предприятий с применением информационных технологий, обслуживания потребителей в структурных подразделениях гостиничных предприятий</p>
1.О.23 Менеджмент	<p>Знает: основные виды и технологии организационно- управленческой деятельности в структурных подразделениях гостиничного предприятия, функции менеджмента; методы и стили управления; виды мотивации и методы стимулирования персонала гостиничного</p>

	<p>предприятия, основные понятия, виды и технологии организационно- управленческой деятельности в гостиничном деле, типы организационных структур гостиничного предприятия; функциональные обязанности специалистов различных структурных подразделений гостиницы Умеет: организовать работу функциональных подразделений гостиничных предприятий, применять в профессиональной деятельности основные системы и функции гостиничного менеджмента, методы мотивации и стимулирования персонала гостиничного предприятия, организовать работу функциональных подразделений предприятий гостиничного дела, организовать работу функциональных подразделений предприятий туристской индустрии и гостиничного дела Имеет практический опыт: корпоративных отношений и осуществления организационно-управленческой деятельности на гостиничном предприятии, гостиничного менеджмента, стратегии и тактики гостиничной деятельности, организации и координации работы исполнителей, стимулирования и контроля профессиональной деятельности, проектирования организационных отношений и осуществления организационно-управленческой деятельности в гостиничном деле, проектирования организационных отношений и осуществления организационно-управленческой деятельности в туристской индустрии и гостиничном деле</p>
1.О.26 Экология	<p>Знает: экологические требования, основы экологического права и экологической безопасности гостиничного предприятия, основные законы и принципы безопасного функционирования экологических систем, критерии и методы безопасного и рационального природопользования Умеет: оценивать экологическое состояние территории с точки зрения последствий профессиональной деятельности, оценивать безопасность экологического состояния и антропогенного влияния туризма и гостиничного сервиса на экологические системы Имеет практический опыт: применения экологической культуры для обеспечения качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности, выбора безопасного и рационального способа снижения негативного и опасного воздействия на окружающую среду в процессе гостиничной деятельности</p>
1.О.20 Сервисология	<p>Знает: историю развития сервиса, виды сервисной деятельности, принципы классификации услуг и их характеристики; основные потребности и психофизиологические</p>

	<p>возможности человека, их взаимосвязь с социальной активностью личности, теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений, понятие относительное и абсолютное качество гостиничного продукта, современные тенденции разработки стандартов обслуживания, основные законы и принципы безопасного обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p> <p>Умеет: выявлять потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности, осуществлять обслуживание потребителей и туристов на основе клиентоориентированных технологий и внутренних стандартов в индустрии гостеприимства, оценивать безопасность экологического состояния и антропогенного влияния туризма и гостиничного сервиса на экологические системы</p> <p>Имеет практический опыт: выявления потребностей потребителя, приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности, использования навыков коммуникативной культуры, лояльности и клиентоориентированности в индустрии гостеприимства, безопасного обслуживания потребителей и соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p>
<p>1.О.28 Правоведение</p>	<p>Знает: антикоррупционное законодательство, источники и системы гражданского, трудового, семейного, уголовного, экологического права и законодательства РФ, принципы осуществления поиска и обоснованного применения законодательства Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p>Умеет: осуществлять профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, правового мышления и правовой культуры; правильно оценивать ситуативные нарушения прав и свобод человека и гражданина, варианты проявления коррупционного поведения, выстраивать направления противодействия коррупционному поведению, интерпретировать законы, регулирующие основы социальных отношений в профессиональной, общественной и бытовой сферах деятельности, применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: анализа</p>

	различных явлений, юридических фактов, правовых норм и правовых отношений, относящихся к коррупции, применения нормативно-правовой и законодательной документации в профессиональной, общественной и бытовой деятельности, использования навыков документооборота в соответствии с нормативными требованиями
1.О.36 Управление качеством	Знает: методы оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон, методы мониторинга качества услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучения рынка, потребителей, конкурентов Умеет: обеспечивает, требуемое качество гостиничного продукта отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ИСО 14000, ХАССП, ГОСТ, ГОСТ Р);, разрабатывать системы управления качеством по продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет Имеет практический опыт: организации технологической деятельности гостиничного предприятия с учетом требуемого качества процессов оказания услуг, оценки качества гостиничного продукта по продвижению его потребителю

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 27,75 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		8	9
Общая трудоёмкость дисциплины	144	72	72
<i>Аудиторные занятия:</i>	16	8	8
Лекции (Л)	10	4	6
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	6	4	2
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	116,25	59,75	56,5
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Подготовка к практическим занятиям	12	6	6
Выполнение заданий в Электронном ЮУрГУ	63,75	43.75	20
Подготовка к зачету	10	10	0

Подготовка курсовой работы	30,5	0	30.5
Консультации и промежуточная аттестация	11,75	4,25	7,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	экзамен, КР

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	4	2	2	0
2	Управление проектами в гостиничной индустрии	2	2	0	0
3	Организационно-методические основы проектирования гостиничных предприятий	6	4	2	0
4	Функционирование гостиничного комплекса в РФ и за рубежом	4	2	2	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Организация проектной деятельности. Состав и содержание проекта	1
2	1	Типы и виды проектов в гостиничной деятельности	1
3	2	Проект как средство решения управленческих задач	1
4	2	Особенности управления проектами разного типа	1
5	3	Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов	1
6	3	Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения	1
7	3	Требования к проектированию этажей и вспомогательных помещений жилой части гостиниц и иных средств размещения	1
8	3	Обеспечение безопасности в гостиничной деятельности. Паспорт безопасности гостиничного объекта	1
9	4	Формирование гостиничного продукта	1
10	4	Проектирование гостиничной деятельности по обслуживанию гостей с ограниченными возможностями здоровья	1

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Основные понятия проектного менеджмента	1
2	1	Классификация проектов	1
3	3	Требования к написанию курсовой работы по дисциплине "Проектирование гостиничной деятельности"	1
4	3	Требования к заданиям гостиниц на основе Положения о классификации гостиниц в РФ	1
5	4	Проектирование программ продвижения гостиничного продукта	1
6	4	Маркетинговые исследования в проектном менеджменте в гостиничной индустрии	1

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к практическим занятиям	Третьякова, Т. Н. Управление проектами в гостиничной индустрии [Текст : непосредственный] учеб. пособие для магистрантов Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 187, [1] с. ил. электрон. версия Зуб, А. Т. Управление проектами : учебник и практикум для вузов / А. Т. Зуб. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 422 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00725-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	8	6
Подготовка к практическим занятиям	Третьякова, Т. Н. Управление проектами в гостиничной индустрии [Текст : непосредственный] учеб. пособие для магистрантов Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 187, [1] с. ил. электрон. версия Зуб, А. Т. Управление проектами : учебник и практикум для вузов / А. Т. Зуб. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 422 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00725-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	9	6
Выполнение заданий в Электронном ЮУрГУ	Третьякова, Т. Н. Управление проектами в гостиничной индустрии [Текст : непосредственный] учеб. пособие для магистрантов Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 187, [1] с. ил. электрон. версия Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1. — Текст : электронный //	9	20

	Образовательная платформа Юрайт [сайт].		
Подготовка к зачету	Третьякова, Т. Н. Управление проектами в гостиничной индустрии [Текст : непосредственный] учеб. пособие для магистрантов Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 187, [1] с. ил. электрон. версия Зуб, А. Т. Управление проектами : учебник и практикум для вузов / А. Т. Зуб. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 422 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00725-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	8	10
Подготовка курсовой работы	Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	9	30,5
Выполнение заданий в Электронном ЮУрГУ	Третьякова, Т. Н. Управление проектами в гостиничной индустрии [Текст : непосредственный] учеб. пособие для магистрантов Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 187, [1] с. ил. электрон. версия Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	8	43,75

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в
------	----------	--------------	-----------------------------------	-----	------------	---------------------------	---------------

							ПА
1	8	Текущий контроль	Проанализировать ГОСТ Р 54869-2011 и составить терминологический словарь	1	10	На основе раздела ГОСТ "Термины и определения" студенты составляют терминологический словарь по Проектному менеджменту. За каждое определение начисляется 1 балл	зачет
2	8	Текущий контроль	Основные требования к управлению проектом	1	10	На основе ГОСТ Р ИСО 21500-2014 определить основные требования к управлению проектом. Работа оценивается по следующей схеме: Отлично (8,5-10) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный материал, отражающий основные требования к управлению проектом; Хорошо (7,5-8,4) - работа выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика не нарушена; Удовлетворительно (6,0-7,4) - работа выполнена на достаточном уровне, но объем и точность изложения содержат небольшие погрешности Неудовлетворительно (0-6,0) - работа выполнена на недостаточном уровне, содержит грубые ошибки	зачет
3	8	Текущий контроль	Классификация проектов в гостиничной индустрии	1	10	Студенты выполняют мультимедийную презентацию на тему "Классификация проектов в гостиничной индустрии", выбрав один из принципов классификации проектов. Отлично (8,5-10) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный материал, отражающий выбранный принцип классификации проектов; Хорошо (7,5-8,4) - работа выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика не нарушена; Удовлетворительно (6,0-7,4) - работа выполнена на достаточном уровне, но объем и точность изложения содержат небольшие погрешности Неудовлетворительно (0-6,0) - работа выполнена на недостаточном уровне, содержит грубые ошибки	зачет
4	8	Текущий	Контрольная работа	1	20	Каждый студент выполняет	зачет

		контроль	"Основные термины и определения проектного менеджмента"			письменную контрольную работу, в ходе которой ему предлагается 10 ключевых терминов проектного менеджмента. За правильную формулировку каждого термина начисляется 2 балла, за частично правильный ответ - 1 балл, за неправильный ответ начисляется 0 баллов	
6	9	Текущий контроль	Требования к проектированию зданий гостиниц на основе СП 257-1325800-2020	1	10	На основе СП 256-1325899-2020 студент формулирует основные требования к проектированию зданий гостиниц по одной из категории: без звезд, одна звезда, две звезды, три звезды, четыре звезды или пять звезд. Работа оформляется в виде презентации Отлично (8,5-10) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный материал, отражающий все главные требования к проектированию зданий гостиниц; Хорошо (7,5-8,4) - работа выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика не нарушена; Удовлетворительно (6,0-7,4) - работа выполнена на достаточном уровне, но объем и точность изложения содержат небольшие погрешности Неудовлетворительно (0-6,0) - работа выполнена на недостаточном уровне, содержит грубые ошибки	экзамен
7	9	Текущий контроль	Основные требования к проектированию гостиниц на основе Положения о классификации гостиниц	1	10	На основе Положения о классификации гостиниц студент формулирует требования к проектированию зданий гостиниц по одной из категории: без звезд, одна звезда, две звезды, три звезды, четыре звезды или пять звезд. В работе необходимо отразить требования к зданиям, номерному фонду, квалификации персонала, учитывающиеся при проведении классификации. Работа оформляется в виде презентации Отлично (8,5-10) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный материал, отражающий все главные требования к проектированию гостиниц, необходимые для получения конкретной категории;	экзамен

					<p>Хорошо (7,5-8,4) - работа выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика не нарушена;</p> <p>Удовлетворительно (6,0-7,4) - работа выполнена на достаточном уровне, но объем и точность изложения содержат небольшие погрешности</p> <p>Неудовлетворительно (0-6,0) - работа выполнена на недостаточном уровне, содержит грубые ошибки</p>		
8	9	Текущий контроль	Паспорт безопасности гостиницы	1	10	<p>На основе анализа Требований к антитеррористической защищенности гостиниц и иных средств размещения составить паспорт безопасности гостиницы, располагающейся в одной из ниже перечисленных дестинаций: аэропорт, вокзал, крупный мегаполис, санаторий, горнолыжный курорт, морской курорт, бизнес-центр. Гостиница выбирается самостоятельно. Работа выполняется в виде реферата.</p> <p>Отлично (8,5-10) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный материал, отражающий характер дестинации и категорию опасности;</p> <p>Хорошо (7,5-8,4) - работа выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика не нарушена;</p> <p>Удовлетворительно (6,0-7,4) - работа выполнена на достаточном уровне, но объем и точность изложения содержат небольшие погрешности</p> <p>Неудовлетворительно (0-6,0) - работа выполнена на недостаточном уровне, содержит грубые ошибки</p>	экзамен
9	9	Текущий контроль	Требования доступности общественных зданий и сооружений для инвалидов и других маломобильных посетителей	1	10	<p>На основе СП 31-102-99 студенту необходимо составить таблицу, включающую основные требования к проектированию зданий гостиниц с учетом интересов инвалидов и других маломобильных посетителей.</p> <p>Отлично (8,5-10) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный</p>	экзамен

						материал, отражающий все главные требования к проектированию зданий гостиниц с учетом интересов инвалидов и других маломобильных посетителей; Хорошо (7,5-8,4) - работа выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика не нарушена; Удовлетворительно (6,0-7,4) - работа выполнена на достаточном уровне, но объем и точность изложения содержат небольшие погрешности Неудовлетворительно (0-6,0) - работа выполнена на недостаточном уровне, содержит грубые ошибки	
10	9	Промежуточная аттестация	Итоговое тестирование	-	30	Тест состоит из 30 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 30 минут. Правильный ответ на вопрос соответствует 1 балл. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.	экзамен
11	9	Курсовая работа/проект	Обоснование темы курсовой работы	-	25	Обоснование темы курсовой работы оценивается по следующей схеме: 1) формулировка темы -5 баллов; 2) актуальность темы -5 баллов; 3) определение цели и задач исследования -5 баллов; 4) предполагаемая новизна исследования -5 баллов; 5) предполагаемая практическая значимость -5 баллов. Баллы за каждый критерий начисляются, исходя из следующих правил: Отлично (4,25-5) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный материал, полностью отражающий логику исследования; Хорошо (3,75-4,2) - работа выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика не нарушена; Удовлетворительно (3,0-3,7) - работа выполнена на достаточном уровне, но объем и точность изложения содержат небольшие погрешности Неудовлетворительно (0-2,9) - работа выполнена на недостаточном уровне, содержит грубые ошибки	курсовые работы
12	9	Курсовая	Обзор литературы	-	20	В рамках выполнения задания	кур-

		работа/проект	по теме курсовой работы			студент составляет библиографический список не менее 50 источников и выполняет обзор по теме курсовой работы. Работа оценивается по следующим критериям: количество источников в библиографическом списке - 5 баллов; характеристика ключевого понятия темы в российских источниках - 5 баллов; характеристика ключевого понятия темы в зарубежных источниках - 5 баллов; наличие и содержательность выводов - 5 баллов.	совые работы
13	9	Курсовая работа/проект	Модель по теме курсовой работы	-	10	Модель какого-то процесса или качества согласно выбранной темы и формулировке проблемы исследования будет оцениваться исходя из содержания 5 блоков: целевой блок; методологический блок; содержательный блок; организационно-технологический блок; результативный блок. За раскрытие каждого блока модели начисляется 2 балла, в случае неполного представления информации начисляется 1 балл, в случае отсутствия какого-либо из блоков или представления информации, несоответствующей содержанию блока - 0 баллов.	кур-совые работы
14	9	Курсовая работа/проект	Подготовка курсовой работы	-	50	Итоговая оценка за курсовую работу складывается из следующих компонентов: качество пояснительной записки, соблюдение требований нормоконтроля 5 баллов, грамотность понятийного аппарата во Введении 5 баллов, характеристика ключевого понятия темы КР 5 баллов, разработка модели по теме исследования 10 баллов, реализация модели в практике гостиничной деятельности - 10 баллов, содержательность выводов в Заключение 5 баллов, подбор источников и грамотное цитирование 10 баллов	кур-совые работы
15	9	Курсовая работа/проект	Подготовка презентации к докладу защиты курсовой работы	-	30	Презентация к докладу оценивается в момент защиты курсовой работы и оценивается по следующим критериям: структурность и визуальная привлекательность презентации к	кур-совые работы

					докладу 5 баллов, качество доклада 10 баллов, грамотность ответов на вопросы 15 баллов	
--	--	--	--	--	--	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	<p>К зачету допускаются студенты, выполнившие все контрольно-рейтинговые мероприятия и набравшие не менее 60% рейтинга. Общий рейтинг студента формируется, исходя из выполненных заданий текущего контроля и промежуточной аттестации. При выполнении всех заданий текущего контроля и наборе более 75% рейтинга, студент получает возможность не проходить контрольное мероприятие и зачет таким студентам выставляется по результатам текущего рейтинга.</p> <p>Итоговая оценка по дисциплине формируется с использованием балльно-рейтинговой система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %</p>	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
экзамен	<p>Экзамен проводится в форме компьютерного тестирования. На итоговую оценку влияют результаты текущей работы в семестре. При условии выполнении всех контрольных работ текущего семестра и достижения рейтинга 90%, студент освобождается от итогового тестирования. Итоговая оценка по дисциплине формируется с использованием балльно-рейтинговой системы оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Отлично: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85–100%. Хорошо: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75–84%. Удовлетворительно: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60–74%. Неудовлетворительно: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0–59%.</p>	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
курсовые работы	<p>В ходе выполнения курсовой работы студент ориентируется на задание, полученное при выборе темы курсовой работы. Итоговый вариант курсовой работы сдается на кафедру в электронном и распечатанном виде. Курсовая работа проходит процедуру нормоконтроля и после регистрации на кафедре студент защищает курсовую работу. Для этого готовится презентация к докладу. Итоговая оценка за курсовую работу формируется с использованием балльно-рейтинговой системы оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Отлично: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85–100%. Хорошо: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75–84%. Удовлетворительно: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60–74%. Неудовлетворительно: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0–59%.</p>	В соответствии с п. 2.7 Положения

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ														
		1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
ОПК-2	Знает: нормативно-правовую документацию, регулирующую вопросы управления гостиничным предприятием, национальные стандарты проектирования и оказания гостиничных услуг	+	+		+	+		+	+	+			+			
ОПК-2	Умеет: внедрять и осуществлять реализацию систем управления в гостеприимстве и технологий обслуживания гостиничных предприятий				+	+		+	+	+			+	+	+	
ОПК-2	Имеет практический опыт: управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания														+	
ОПК-3	Знает: цели и задачи управления структурными подразделениями объектов сферы гостеприимства и общественного питания	+	+	+				+	+	+			+	+		
ОПК-3	Умеет: использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов сферы гостеприимства и общественного питания							+					+	+	+	
ОПК-3	Имеет практический опыт: контроля деятельности структурных подразделений объектов сферы гостеприимства и общественного питания								+						+	
ОПК-6	Знает: основы законодательства при проектировании функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения; особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы			+				+		+	+					
ОПК-6	Умеет: применять, адаптировать и развивать нормы Российского и международного права при осуществлении профессиональной деятельности	+	+	+	+	+			+		+	+	+	+	+	
ОПК-6	Имеет практический опыт: проектирования гостиничной деятельности с учетом Российских стандартов обслуживания и предоставления гостиничных услуг, а также норм международного права							+				+	+	+	+	

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

- Третьякова, Т. Н. Управление проектами в гостиничной индустрии [Текст : непосредственный] учеб. пособие для магистрантов Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 187, [1] с. ил. электрон. версия

б) дополнительная литература:

- Третьякова, Т. Н. Теория и методология инновационной деятельности в гостиничном деле [Текст : непосредственный] учеб. пособие для магистрантов направления 43.04.03 "Гостинич. дело" Т. Н. Третьякова ;

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:
 Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. СП 257.1325800.2020 Здания гостиниц. Правила проектирования
2. Положение о классификации гостиниц в РФ

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. СП 257.1325800.2020 Здания гостиниц. Правила проектирования
2. Положение о классификации гостиниц в РФ

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Образовательная платформа Юрайт	Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. https://urait.ru/bcode/485735
2	Основная литература	Образовательная платформа Юрайт	Зуб, А. Т. Управление проектами : учебник и практикум для вузов / А. Т. Зуб. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 422 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00725-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. https://urait.ru/bcode/489197

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	308 (7Р)	преподавателя (сервер) – 1 шт. 2. Телевизор – 1 шт. 3. Рабочее место с компьютером – 9 шт. 4. Принтер – 1 шт. 5. Коммутатор – 1 шт. 6. Шкаф для документов – 1 шт. 7. Сплит-система LG UT24/UU24
Лекции	504 (7Р)	1. Мультимедийный проектор - 1 шт., экран - 1 шт., компьютер - 1 шт. акустическая система - 1 шт. 2. Доска - 1 шт., шкаф для документов - 3 шт. 3. Рабочее место преподавателя - 1 место