ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель направления

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документоборота (Южно-Уральского государственного университета СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП Кому выдан: Третьякова Т. Н. Пользователь: tretakovam 1. 180 2023

Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.21 Проектирование гостиничной деятельности для направления 43.03.03 Гостиничное дело уровень Бакалавриат форма обучения очная 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.

Разработчик программы, к.пед.н., доцент



Т. Н. Третьякова

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота (Ожно-Уральского госудиретвенного университета СЕВДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП Колу выдан: Сыромятникова Ю. А. Поньзователь: syroniatrikovaya [Lara подписаны»: 18 09 2023

Ю. А. Сыромятникова

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

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

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин,	Перечень последующих дисциплин,
видов работ учебного плана	видов работ
1.О.20 Сервисология,	
1.О.28 Правоведение,	
1.О.26 Экология,	Не предусмотрены
1.О.12 Организация гостиничного дела,	
1.О.23 Менеджмент	

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

Дисциплина	Требования
	Знает: основные понятия, виды и технологии
	организационно-управленческой деятельности,
	базовые технологии управления в коллективе,
	основные этапы развития менеджмента с
	древнейших времен до наших дней, основные
	задачи и приемы планирования, организации,
	мотивации и координации деятельности
	структурных подразделений и отдельных
	сотрудников объектов индустрии
	гостеприимства, базовую технологию
	управления саморазвитием на основе принципов
	образования и личностных характеристик Умеет:
	организовать работу функциональных
1.0.22.1/	подразделений предприятий туристской
1.О.23 Менеджмент	индустрии и индустрии гостеприимства,
	организовывать работу исполнителей и
	управлять трудовыми коллективами в сфере
	туризма, организовать работу функциональных
	подразделений предприятий туристской
	индустрии и применять методы контроля
	деятельности структурных подразделений
	предприятий индустрии гостеприимства,
	организовывать работу исполнителей и
	управлять трудовыми коллективами Имеет практический опыт: проектирования
	практический опыт. проектирования организационных отношений, исходя из
	действующей нормативно-правовой базы,
	осуществления организационно-управленческой
	деятельности внутри коллектива, определения
	делтельности внутри коллектива, определения

	Т
	целей и задач управления структурными
	подразделениями предприятий индустрии
	гостеприимства, принятия решений в
	профессиональной деятельности
	Знает: правила и технику безопасности
	обслуживания потребителей, иерархию
	потребностей и психофизиологические
	возможности человека, понятийный аппарат
	теории потребностей, иерархию потребностей и
	психофизиологические возможности человека,
	основные классификации нужд, мотивов и
	ценностей человека Умеет: применять правила и
	технику безопасности обслуживания
1.О.20 Сервисология	потребителей, определять потребительский
1.0.20 Сервисология	статус услуг, эффективно управлять своим
	временем, выстраивать и реализовывать
	траекторию саморазвития исходя из структуры
	личностных потребностей, мотивов и ценностей
	Имеет практический опыт: безопасного
	обслуживания потребителей, осуществления
	клиенториентированных коммуникаций и
	предоставления качественных услуг,
	критического восприятия личностных
	потребностей, мотивов и ценностей
	Знает: предмет, объект и методы экологического
	мониторинга, основные законы и принципы
	функционирования экологических систем,
	критерии и методы рационального
	природопользования Умеет: осуществлять
	мониторинг экологического состояния
	туристских территорий, обрабатывать и
	анализировать результаты мониторинга,
1.О.26 Экология	оценивать экологическое состояние и
	антропогенное влияние туризма на
	экологические системы Имеет практический
	опыт: мониторинга на территориях с
	различными видами хозяйственного освоения
	территорий в туристских целях, выбора
	рационального способа снижения негативного
	воздействия на окружающую среду в процессе
	профессиональной деятельности
	Знает: антикоррупционное законодательство,
	основные положения гражданского, трудового и
	уголовного законодательства Российской
	Федерации и другие нормативно-правовые акты
	в рамках своей будущей профессиональной
	деятельности, источники и системы
1 0 20 П	гражданского, трудового, семейного, уголовного,
1.О.28 Правоведение	экологического права и законодательства РФ
	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 коррупциогенному поведению,				
	обосновывать и принимать в пределах				
	должностных обязанностей решения, а также				
	совершать действия, связанные с реализацией				
	правовых норм, интерпретировать законы,				
	регулирующие основы социальных отношений в				
	профессиональной, общественной и бытовой				
	сферах деятельности Имеет практический опыт:				
	анализа различных явлений, юридических				
	фактов, правовых норм и правовых отношений,				
	относящихся к коррупции, работы с СПС				
	«Гарант» и «Консультант +», анализом				
	юридических норм, побуждающих к				
	корректировке профессиональной деятельности,				
	применения нормативно-правовой и				
	законодательной документации в				
	профессиональной, общественной и бытовой				
	деятельности				
	Знает: понятие и виды гостиничной				
	деятельности в зависимости от типа управления				
	гостиничным предприятием, виды и технологии				
	гостиничной деятельности, новации и				
	современное программное обеспечение				
	гостиничной деятельности, виды гостиничной				
	деятельности, оказывающие влияние на продажи				
	и продвижение гостиничного продукта Умеет:				
	организовать процесс управления гостиничным				
	продуктом или отдельной услугой для				
1 0 12 0	реализации их потребителю, организовать и				
1.О.12 Организация гостиничного дела	оказать профессиональные услуги индустрии				
	гостеприимства потребителю, исследовать рынок				
	гостиничных услуг и организовывать продажи и				
	продвижение услуг Имеет практический опыт:				
	обслуживания потребителей в структурных				
	подразделениях гостиничных предприятий,				
	обслуживания потребителей в структурных				
	подразделениях гостиничных предприятий с				
	применением информационных технологий,				
	анализа гостиничных услуг для оценки их				
	конкурентоспособности;				
	J 1 7 7 7 7				

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 83,75 ч. контактной работы

	Всего	Распределение по семестрам в часах			
Вид учебной работы	часов	Номер семестра			
		7	8		
Общая трудоёмкость дисциплины	144	72	72		
Аудиторные занятия:	72	32	40		
Лекции (Л)	40	16	24		

Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	32	16	16
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	60,25	35,75	24,5
Подготовка к зачету	10	10	0
Выполнение заданий в Электронном ЮУрГУ	9,75	9.75	0
Подготовка к практическим занятиям	16	16	0
Подготовка курсовой работы	24,5	0	24.5
Консультации и промежуточная аттестация	11,75	4,25	7,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	экзамен,КР

5. Содержание дисциплины

No	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
раздела	1	Всего	Л	П3	ЛР
1	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	18	10	8	0
2	Управление проектами в гостиничной индустрии	18	10	8	0
1 1	Организационно-методические основы проектирования гостиничных предприятий	18	10	8	0
4	Функционирование гостиничного комплекса в РФ и за рубежом	18	10	8	0

5.1. Лекции

№	№	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-
лекции	ираздела	ттаименование или краткое содержание лекционного занятия	часов
1	1	Организация проектной деятельности. Состав и содержание проекта	2
2	1	Типы и виды проектов в гостиничной деятельности	2
3		Окружение проекта. Комплексное воздействие факторов внешней среды на проект	2
4	1	Команда проекта и ее эффективность	2
5	1	Организационная структура проекта	2
6	2	Проект как средство решения управленческих задач	2
7	2	Проекты в системе функционального и стратегического менеджмента	2
8	2	Управление отношениями со стейкхолдерами проекта	2
9	2	Управление коммуникациями проекта	2
10	2	Особенности управления проектами разного типа	2
11	3	Основные этапы проектирования гостиничной деятельности	2
12		Особенности архитектурно-строительных решений при проектировании гостиничных объектов.	2
13	3	Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов	2
14	3	Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения	2
15	3	Требования к проектированию этажей и вспомогательных помещений жилой части гостиниц и иных средств размещения	2
16	4	Формирование гостиничного продукта	2
17	4	Сущность, цели и методы оценки ассортиментной политики при	2

		проектировании гостиничной деятельности	
18	4	Основные направления PR-кампаний гостиничной деятельности	2
19	1 4	Обеспечение безопасности в гостиничной деятельности. Паспорт безопасности гостиничного объекта	2
20	4	Проектирование гостиничной деятельности по обслуживанию гостей с ограниченными возможностями здоровья	2

5.2. Практические занятия, семинары

<u>№</u> занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-
1	1	Основные понятия проектного менеджмента	часов 2
2	1	Нормативные основы проектного менеджмента	2
3	1	Классификация проектов	2
4	1	Жизненный цикл и фазы проекта	2
5	2	Маркетинговые исследования в проектном менеджменте в гостиничной индустрии	2
6	2	Приоритетность проектов в стратегическом управлении	2
7	2	Управление проектами в условиях неопределенности и риска	2
8	2	Контрольная работа на тему "Управление проектами в гостиничной индустрии"	2
9	3	Требования к написанию курсовой работы по дисциплине "Проектирование гостиничной деятельности"	2
10	3	Нормативные основы проектирования гостиничных комплексов	2
11	3	Требования к заданиям гостиниц на основе Положения о классификации гостиниц в РФ	2
12	3	Требования к номерному фонду на основе Положения о классификации гостиниц в РФ	2
13	4	Требования к персоналу гостиниц на основе Положения о классификации гостиниц в РФ	2
14	4	Проектирование программ продвижения гостиничного продукта	2
15	4	Паспорт безопасности гостиничного объекта	2
16	4	Проектирование программ обслуживания гостей с ограниченными возможностями здоровья	2

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

В	Выполнение СРС					
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на	Семестр	Кол-			
,, ,,	pecypc	1	часов			
Подготовка к зачету	Третьякова, Т. Н. Управление проектами в гостиничной индустрии [Текст: непосредственный] учеб. пособие для магистрантов Т. Н. Третьякова; ЮжУрал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социалкультур. сервис; ЮУрГУ Челябинск:	7	10			

	,		ī
	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].		
	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.		
Выполнение заданий в Электронном	Г. Проектирование гостиничной	7	9,75
ЮУрГУ	деятельности: учебник для вузов / П. Г.	,	7,73
	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].		
	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,		
Подготовка к практическим занятиям	[1] с. ил. электрон. версия Зуб, А. Т.	7	16
	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].		
	Николенко, П. Г. Проектирование		
	гостиничной деятельности: учебник для		
	вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева.		
	— 2-е изд., перераб. и доп. — Москва:		
Подготовка курсовой работы	— 2-е изд., перерао. и доп. — Москва . Издательство Юрайт, 2021. — 547 с. —	8	24,5
птодготовка курсовой расоты	(Высшее образование). — ISBN 978-5-	O	24,3
	(Высшее образование). — ISBN 978-3- 534-14966-1. — Текст : электронный //		
	Образовательная платформа Юрайт		
	[сайт].		

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

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

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ KM	Се- местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Bec	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи- тыва- ется в ПА
1	7	Текущий контроль	Проанализировать ГОСТ Р 54869-2011 и составить терминологический словарь	1		На основе раздела ГОСТ "Термины и определения" студенты составляют терминологический словарь по Проектному менеджменту. За каждое определение начисляется 1 балл	зачет
2	7	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	7	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;	зачет

						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	
4	7	Проме- жуточная аттестация	Контрольная работа "Основные термины и определения проектного менеджмента"	-		Каждый студент выполняет 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	зачет
6	8	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	8	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,	экзамен

						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; 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	
8	8	Текущий контроль	Паспорт безопасности гостиницы	1	10	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. Отлично (8,5-10) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный материал, отражающий характер дестинации и категорию опасности; 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

9	8	Текущий контроль	Требования доступности общественных зданий и сооружений для инвалидов и других маломобильных посетителей	1	10	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. Отлично (8,5-10) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный 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	экзамен
10	8	Проме- жуточная 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	8	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	кур- совые работы

						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	
12	8	Курсовая работа/проект	Обзор литературы по теме курсовой работы	-	20	В рамках выполнения задания 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.	кур- совые работы
13	8	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	8	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,	кур- совые работы

					содержательность выводов в Заключении 5 баллов, подбор источников и грамотное цитирование 10 баллов	
15	8	Курсовая работа/проект	Подготовка презентации к докладу защиты курсовой работы	-	r r J r · · · · · · · · · · · · · · · ·	кур- совые работы

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной Процедура проведения аттестации		Критерии оценивания
зачет		В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
курсовые работы	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	В соответствии с п. 2.7 Положения
экзамен	Экзамен проводится в форме компьютерного тестирования. На итоговую оценку влияют результаты текущей работы в семестре. При условии выполнении всех контрольных работ	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

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%.

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения								ЕΚ					
Компетенции	т сзультаты обучения	1	2	3	46	5	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			+	7	-	+	+		+		+	+	+
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				H					+	+	+	+	

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. 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:
 - 1. 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; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис; ЮУрГУ. Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. 91, [1] с. ил.
- 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

Nº	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1		Образовательная	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			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 №	Основное оборудование, стенды, м	макеты, компьютерная техника,
---------------	----------------------------------	-------------------------------

	ауд.	предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
	504 (7P)	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
Практические занятия и семинары	306 (7D)	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