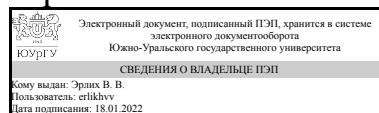


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



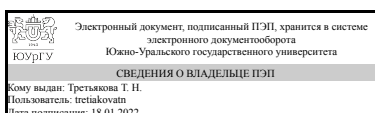
В. В. Эрлих

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

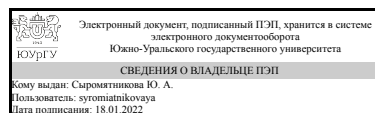
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

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



Т. Н. Третьякова

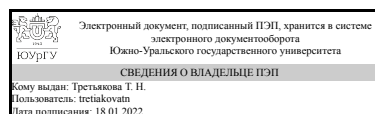
Разработчик программы,
к.пед.н., доцент



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

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

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

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

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	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 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 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
1.О.23 Менеджмент	Знает: основные понятия, виды и технологии организационно- управленческой деятельности в гостиничном деле, основные виды и технологии организационно- управленческой деятельности в структурных подразделениях гостиничного предприятия, типы организационных структур

	гостиничного предприятия; функциональные обязанности специалистов различных структурных подразделений гостиницы, функции менеджмента; методы и стили управления; виды мотивации и методы стимулирования персонала гостиничного предприятия Умеет: организовать работу функциональных подразделений предприятий гостиничного дела, организовать работу функциональных подразделений гостиничных предприятий, организовать работу функциональных подразделений предприятий туристской индустрии и гостиничного дела, применять в профессиональной деятельности основные системы и функции гостиничного менеджмента, методы мотивации и стимулирования персонала гостиничного предприятия Имеет практический опыт: проектирования организационных отношений и осуществления организационно-управленческой деятельности в гостиничном деле, корпоративных отношений и осуществления организационно-управленческой деятельности на гостиничном предприятии, проектирования организационных отношений и осуществления организационно-управленческой деятельности в туристской индустрии и гостиничном деле, гостиничного менеджмента, стратегии и тактики гостиничной деятельности, организации и координации работы исполнителей, стимулирования и контроля профессиональной деятельности
1.О.26 Экология	Знает: основные законы и принципы безопасного функционирования экологических систем, критерии и методы безопасного и рационального природопользования, экологические требования, основы экологического права и экологической безопасности гостиничного предприятия Умеет: оценивать безопасность экологического состояния и антропогенного влияния туризма и гостиничного сервиса на экологические системы, оценивать экологическое состояние территории с точки зрения последствий профессиональной деятельности Имеет практический опыт: выбора безопасного и рационального способа снижения негативного и опасного воздействия на окружающую среду в процессе гостиничной деятельности, применения экологической культуры для обеспечения качества процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
1.О.28 Правоведение	Знает: антикоррупционное законодательство, принципы осуществления поиска и обоснованного применения законодательства Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности, источники и системы гражданского, трудового, семейного,

	уголовного, 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, применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности, 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, использования навыков документооборота в соответствии с нормативными требованиями, применения нормативно-правовой и законодательной документации в профессиональной, общественной и бытовой деятельности
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
1.О.20 Сервисология	Знает: основные законы и принципы безопасного обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности, историю развития сервиса, виды сервисной деятельности, принципы классификации услуг и их характеристики; основные потребности и психофизиологические 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 Умеет: оценивать безопасность экологического состояния и антропогенного влияния туризма и гостиничного сервиса на экологические системы, 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 Имеет практический опыт: безопасного обслуживания потребителей и соблюдения требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности, выявления потребностей потребителя, приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности, использования навыков коммуникативной культуры, лояльности и клиентоориентированности в индустрии гостеприимства
--	---

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].	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 // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	8	43,75
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].	9	20

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
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

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	1	10	На основе раздела ГОСТ "Термины и определения" студенты составляют терминологический	зачет

			терминологический словарь			словарь по Проектному менеджменту. За каждое определение начисляется 1 балл	
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 контроль	Контрольная работа "Основные термины и определения проектного	1	20	Каждый студент выполняет письменную контрольную работу, в ходе которой ему предлагается 10 ключевых терминов проектного менеджмента. За правильную	зачет

			менеджмента"			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; Хорошо (7,5-8,4) - работа выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика не нарушена;	экзамен

					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	9	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	9	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	экзамен

						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 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.	курсовые 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.	
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 докладу 5 баллов, качество доклада 10 баллов, грамотность ответов на вопросы 15 баллов	кур- совые работы

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	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%.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
зачет	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. Итоговая оценка по дисциплине формируется с использованием балльно-рейтинговой системы 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 %	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 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%.	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	++			++			+++	+				+			

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
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
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