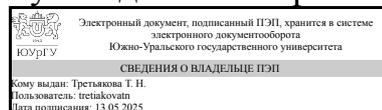


УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления



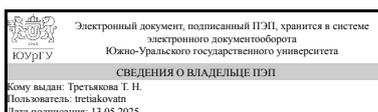
Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.32 Проектирование гостиничной деятельности
для направления 43.03.03 Гостиничное дело
уровень Бакалавриат
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

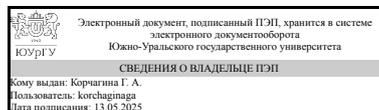
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

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



Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,
к.пед.н., доц., доцент



Г. А. Корчагина

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
1.О.16 Менеджмент, 1.О.34 Проектная деятельность, 1.О.14 Экология, 1.О.28 Организация гостиничного дела, 1.О.27 Сервисология, 1.О.08 Правоведение	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.28 Организация гостиничного дела	<p>Знает: виды гостиничной деятельности, оказывающие влияние на продажи и продвижение гостиничного продукта, понятие и виды гостиничной деятельности в зависимости от типа управления гостиничным предприятием, виды и технологии гостиничной деятельности, новации и современное программное обеспечение гостиничной деятельности</p> <p>Умеет: исследовать рынок гостиничных услуг и организовывать продажи и продвижение услуг, организовать процесс управления гостиничным продуктом или отдельной услугой для реализации их потребителю, организовать и оказать профессиональные услуги индустрии гостеприимства потребителю</p> <p>Имеет практический опыт: анализа гостиничных услуг для оценки их конкурентоспособности, обслуживания потребителей в структурных подразделениях гостиничных предприятий, обслуживания потребителей в структурных подразделениях гостиничных предприятий с применением информационных технологий</p>
1.О.08 Правоведение	<p>Знает: источники и системы гражданского, трудового, семейного, уголовного, экологического права и законодательства РФ, основные положения гражданского, трудового и уголовного законодательства Российской Федерации и другие нормативно-правовые акты</p>

	<p>в рамках своей будущей профессиональной деятельности, антикоррупционное законодательство Умеет: интерпретировать законы, регулирующие основы социальных отношений в профессиональной, общественной и бытовой сферах деятельности, обосновывать и принимать в пределах должностных обязанностей решения, а также совершать действия, связанные с реализацией правовых норм, 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 Имеет практический опыт: применения нормативно-правовой и законодательной документации в профессиональной, общественной и бытовой деятельности, работы с СПС «Гарант» и «Консультант +», анализом юридических норм, побуждающих к корректировке профессиональной деятельности, анализа различных явлений, юридических фактов, правовых норм и правовых отношений, относящихся к коррупции</p>
1.О.27 Сервисология	<p>Знает: иерархию потребностей и психофизиологические возможности человека, понятийный аппарат теории потребностей, иерархию потребностей и психофизиологические возможности человека, основные классификации нужд, мотивов и ценностей человека, правила и технику безопасности обслуживания потребителей Умеет: определять потребительский статус услуг, эффективно управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития исходя из структуры личностных потребностей, мотивов и ценностей, применять правила и технику безопасности обслуживания потребителей Имеет практический опыт: осуществления клиенториентированных коммуникаций и предоставления качественных услуг, критического восприятия личностных потребностей, мотивов и ценностей, безопасного обслуживания потребителей</p>
1.О.14 Экология	<p>Знает: основные законы и принципы функционирования экологических систем, критерии и методы рационального природопользования, предмет, объект и методы экологического мониторинга Умеет: оценивать экологическое состояние и антропогенное влияние туризма на экологические системы, осуществлять мониторинг экологического состояния туристских территорий, обрабатывать</p>

	<p>и анализировать результаты мониторинга Имеет практический опыт: выбора рационального способа снижения негативного воздействия на окружающую среду в процессе профессиональной деятельности, мониторинга на территориях с различными видами хозяйственного освоения территорий в туристских целях</p>
<p>1.О.34 Проектная деятельность</p>	<p>Знает: сущность и социальную значимость профессии; требования к профессиональной подготовленности в сфере сервиса и туризма, основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; нормативно-правовую документацию, основные законы регулирующие проектирование технологических процессов в гостинице Умеет: осуществлять поиск, сбор и структурирование информации, необходимой для решения профессиональных задач, применять в профессиональной деятельности методы проектирования объектов профессиональной деятельности, функциональных процессов в гостинице, стимулирования персонала гостиничного предприятия Имеет практический опыт: существующими технологиями профессиональной деятельности для планирования собственной стратегии профессионального развития, организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения</p>
<p>1.О.16 Менеджмент</p>	<p>Знает: базовую технологию управления саморазвитием на основе принципов образования и личностных характеристик, основные задачи и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов индустрии гостеприимства, базовые технологии управления в коллективе, основные этапы развития менеджмента с древнейших времен до наших дней, основные понятия, виды и технологии организационно-управленческой деятельности Умеет: организовывать работу исполнителей и управлять трудовыми коллективами , организовать работу функциональных подразделений предприятий туристской индустрии и применять методы контроля деятельности структурных подразделений предприятий индустрии гостеприимства, организовывать работу исполнителей и управлять трудовыми коллективами в сфере туризма, организовать работу функциональных подразделений предприятий туристской индустрии и индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: принятия решений в профессиональной деятельности, определения</p>

	целей и задач управления структурными подразделениями предприятий индустрии гостеприимства, осуществления организационно-управленческой деятельности внутри коллектива, проектирования организационных отношений, исходя из действующей нормативно-правовой базы
--	--

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
Подготовка к практическим занятиям	51,75	39,75	12
Выполнение заданий в Электронном ЮУрГУ	16	0	16
Подготовка курсовой работы	28,5	0	28,5
Подготовка к зачету	20	20	0
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	6	4	2	0
3	Организационно-методические основы проектирования гостиничных предприятий	2	2	0	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.	2

		Организационная структура проекта. Проект как средство решения управленческих задач	
2	2	Типы и виды проектов в гостиничной деятельности. Основные этапы проектирования гостиничной деятельности. Особенности архитектурно-строительных решений при проектировании гостиничных объектов. Требования к проектированию зданий гостиничных предприятий. Обеспечение безопасности в гостиничной деятельности. Паспорт безопасности гостиничного объекта. Проектирование гостиничной деятельности по обслуживанию гостей с ограниченными возможностями здоровья	4
3	3	Проекты в системе функционального и стратегического менеджмента. Особенности управления проектами разного типа. Окружение проекта. Комплексное воздействие факторов внешней среды на проект. Управление коммуникациями проекта. Управление отношениями со стейкхолдерами проекта.	2
4	4	Формирование гостиничного продукта. Сущность, цели и методы оценки ассортиментной политики при проектировании гостиничной деятельности. Основные направления PR-кампаний гостиничной деятельности. Особенности организации гостиничного бизнеса в России и за рубежом: модели организации гостиничного предприятия.	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Основные понятия проектного менеджмента. Классификация проектов.	2
2	2	Требования к зданиям гостиниц на основе Строительных норм и правил и Положения о классификации гостиниц в РФ	2
4	4	Паспорт безопасности гостиничного объекта. Проектирование программ обслуживания гостей с ограниченными возможностями здоровья	2

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	9	12

	978-5-534-00725-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].		
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	16
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	39,75
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	28,5
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	8	20

	978-5-534-00725-1. — 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)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	8	Текущий контроль	Контрольная работа "Основные термины и определения проектного менеджмента"	1	20	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
2	9	Текущий контроль	Требования к проектированию зданий гостиниц на основе СП 257-1325800-2020 и Постановления РФ от 27.12.2024 № 1951	1	20	На основе СП 256-1325899-2020 и Постановления РФ от 27.12.2024 № 1951 студент формулирует основные требования к проектированию зданий гостиниц по одной из категории: 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
3	9	Текущий контроль	Паспорт безопасности	1	10	На основе анализа Требований к антитеррористической	экзамен

			гостиницы			<p>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.</p> <p>Гостиница выбирается самостоятельно. Работа выполняется в виде документа в урд.</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>	
4	9	Курсовая работа/проект	Обоснование темы курсовой работы	-	25	<p>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:</p> <p>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;</p> <p>Удовлетворительно (3,0-3,7) - работа выполнена на достаточном уровне, но объем и точность изложения содержат небольшие погрешности</p> <p>Неудовлетворительно (0-2,9) - работа выполнена на недостаточном уровне, содержит грубые ошибки</p>	курсовые работы
5	9	Курсовая работа/проект	Обзор литературы по теме курсовой	-	20	В рамках выполнения задания студент составляет	курсовые

			работы			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.	работы
6	9	Курсовая работа/проект	Модель по теме курсовой работы	-	10	Модель какого-то процесса или качества согласно выбранной теме 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.	курсовые работы
7	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	курсовые работы
8	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	курсовые работы
9	9	Проме-	Итоговое	-	30	Тест состоит из 30 вопросов,	экзамен

		жуточная аттестация	тестирование			позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 30 минут. Правильный ответ на вопрос соответствует 1 балл. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.	
--	--	---------------------	--------------	--	--	---	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
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
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. 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</p>	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ								
		1	2	3	4	5	6	7	8	9
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	+			+	++	++	++		

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

Нет

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	471 (3)	Телевизор - 1 шт., рабочее место преподавателя (1 компьютер) - 1 м., принтер - 1 шт., компьютер - 16 шт., рабочее место студента - 32 м., доска поворотная - 1 шт.
Лекции	463 (3)	Телевизор - 1 шт., компьютер - 1 шт., рабочее место преподавателя - 1 место, рабочее место студента - 32 места, шкаф для хранения - 1 шт.