

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ворошилова Ольга Леонидовна

Должность: декан ФЛИМК

Дата подписания: 17.09.2022

Уникальный программный ключ:

abd894de8ff3e434f187dcddc5d14b3be82fda3f663e010c359e4ba6bb821c5e

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Проектная деятельность в гостиничном деле»

Цели преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины «Проектная деятельность в гостиничном деле» является формирование комплекса основных знаний в области эксплуатации предприятий сферы гостеприимства – рекреационных комплексов, гостиниц, предприятий общественного питания.

Задачи изучения дисциплины:

- выявление современных тенденций в проектировании гостинично-ресторанных комплексов;
- изучение норм и правил проектной деятельности в гостиничном деле, на предприятиях отрасли, таких как курортные комплексы, базы отдыха, гостиницы, предприятия общественного питания);
- овладение практическими навыками использования нормативных документов при оценке проектной деятельности действующих рекреационных комплексов.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-3. Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений.

ПК-5. Способен проводить комплексные исследования гостиничного (ресторанного) рынка с использованием современных научных методов

Разделы дисциплины:

Гостиничный продукт как результат функционирования гостиничного хозяйства

Классификация и типология гостиниц и других средств размещения

Организационные структуры гостиничных предприятий

Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности

Состав и содержание проекта. Организация проектной деятельности

Требования к зданиям гостиничных предприятий. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц

Проектирование фирменного стиля гостиницы и оборудования гостиничных номеров

Финансовые показатели проекта

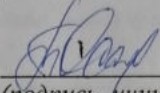
Документационное сопровождение проектной деятельности

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета лингвистики и
межкультурной коммуникации
(наименование ф-та полностью)

 О.Л. Ворошилова
(подпись, инициалы, фамилия)

«31» 08 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Проектная деятельность в гостиничном деле
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль) «Гостиничное дело»
наименование направленности (профиля, специализации)

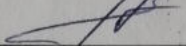
форма обучения очная
(очная, очно-заочная, заочная)

Курск – 2020

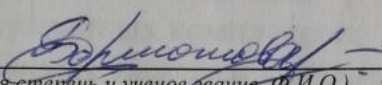
Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Гостиничное дело», одобренного Ученым советом университета (протокол № 7 «25» Мая 2020 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничное дело» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от «21» 08 2020 г.

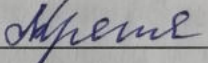
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____  Горюшкина Н.Е.

Разработчик программы

к.и.н. _____  Бормотова А.Р.

(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

/ Директор научной библиотеки _____  Макаровская В.Г.

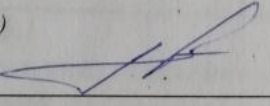
Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничное дело» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от «30» 08 2021 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ 

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничное дело» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от «19» 08 20 22 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ 

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 4 «21» 02 2022 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 2023 г. протокол № 1 .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № _____ «_____» _____ 20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «_____» _____ 20__ г. протокол № _____ .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № _____ «_____» _____ 20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «_____» _____ 20__ г. протокол № _____ .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № _____ «_____» _____ 20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «_____» _____ 20__ г. протокол № _____ .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № _____ «_____» _____ 20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «_____» _____ 20__ г. протокол № _____ .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № _____ «_____» _____ 20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «_____» _____ 20__ г. протокол № _____ .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Проектная деятельность в гостиничном деле» является формирование комплекса основных знаний в области проектирования, строительства, реконструкции и эксплуатации предприятий сферы гостеприимства – рекреационных комплексов, гостиниц, предприятий общественного питания.

1.2 Задачи дисциплины

- выявление современных тенденций в проектировании и строительстве туристских и гостинично-ресторанных комплексов;
- изучение строительных норм и правил проектирования общественных зданий и сооружений сферы гостеприимства (туристские и санаторно-курортные комплексы, базы отдыха, гостиницы, предприятия общественного питания);
- овладение практическими навыками использования нормативных документов при строительстве новых, оценке деятельности действующих рекреационных комплексов, их реконструкции и техническом перевооружении.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>Код компетенции</i>	<i>Наименование компетенции</i>		
ПК-3	Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений	ПК 3.1 Имеет представление об основах организации деятельности гостиниц и иных средств размещения	Знать: теоретические основы макро- и микроэкономики, закономерности развития отрасли и систему основных экономических показателей рынка гостиничных услуг; теоретические основы бизнес-планирования и анализа деятельности гостиниц и других средств размещения; основы планирования и бюджетирования деятельности гостиничного предприятия; основные категории теории управления и теории принятия

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>Код компетенции</i>	<i>Наименование компетенции</i>		
			<p>управленческих решений; оценку качество оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. Уметь: обеспечивать оказание услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с заявленным качеством. Владеть: навыками внедрения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания основных положений системы менеджмента качества в соответствии с российскими и международными стандартами качества.</p>
		<p>ПК-3.2 Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников</p>	<p>Знать: особенности протокола и этикета в проведении деловых встреч; национальную и культурную специфику, традиции различных регионов мира Уметь: предотвращать нарушения норм этикета и традиций, учитывать национальные особенности при организации мероприятий Владеть: навыками организации деловых встреч с учетом традиций и культурной дифференциации участников встречи</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотношенные с индикаторами достижения компетенций
Код компетенции	Наименование компетенции		
		ПК-3.3 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и другими заинтересованными сторонами.	<p>Знать: основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникации, методы межкультурного взаимодействия с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами.</p> <p>Уметь: соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учётом национальных и корпоративных особенностей потребителей, сотрудников, партнёров и заинтересованных сторон.</p> <p>Владеть: навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнёрами и заинтересованными сторонами.</p>
		ПК – 3.4. Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания. Применяет современные методы взаимодействия с потребителями и другими заинтересованными сторонами в процессе обслуживания и осуществления управления гостиничными комплексами.	<p>Знать: основы деловых и межличностных коммуникаций, правила проведения совещаний и собраний трудового коллектива, способы формирования лояльности внутренних и внешних потребителей.</p> <p>Уметь: проводить встречи, переговоры и презентации гостиничного продукта потребителям, партнёрам и заинтересованным сторонам.</p> <p>Владеть: навыками разрешения проблемных ситуаций потребителей, партнёров и заинтересованных сторон.</p>
ПК-5	Способен проводить комплексные исследования	ПК-5.1. Применяет техники количественной оценки, анализа и презентации	<p>Знать: основные производственно-экономические показатели</p>

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотношенные с индикаторами достижения компетенций
Код компетенции	Наименование компетенции		
	гостиничного (ресторанного) рынка с использованием современных научных методов	информации о гостиничном продукте	предприятия сервисной деятельности. Уметь: рассчитывать и анализировать основные показатели деятельности сервисного предприятия. Владеть: Способностью оценивать значение производственно-экономических показателей применительно к деятельности гостиничного предприятия.
		ПК-5.2. Использует основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия	Знать: показатели оценки экономического состояния гостиничного предприятия, влияющие на принятие управленческих решений. Уметь: оценивать экономическое состояние предприятия и целесообразность принятия решения. Владеть: инструментами оценки степени экономической обоснованности принятия управленческих решений.
		ПК-5.3. Применяет методики разработки корпоративной и функциональных стратегий	Знать: принципы методы оценки экономической эффективности сервисной деятельности предприятия. Уметь: рассчитывать основные показатели экономической эффективности сервисной деятельности предприятия. Владеть: навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности сервисной деятельности предприятия.

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Проектная деятельность в гостиничном деле» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы магистратуры 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Гостиничное дело». Дисциплина изучается на 2 курсе в 3 семестре.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 2 зачетные единицы (з.е.), 72 академических часа.

Таблица 3 - Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	18,1
в том числе:	
лекции	0
лабораторные занятия	0
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	53,9
Контроль (подготовка к экзамену)	0
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	0,1
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1	Гостиничный продукт как результат функционирования гостиничного хозяйства	Гостиничное хозяйство и его функционал. Гостиничный продукт. Гостиничная услуга. Структура гостиничного продукта и его элементы. Уровни формирования гостиничного продукта. Передовые технологии формирования гостиничного продукта. Концепции гостиничного продукта.
2	Классификация и типология гостиниц и других средств размещения	Гостиничная индустрия и гостиничный бизнес. Классификация и типология средств размещения. Классификация по ЮНВТО. Типология средств размещения по ГОСТ Р. Характеристика средств размещения, вошедших в классификации. Критерии классификации и типологии средств размещения. Цели классификации средств размещения. Оценка соответствия средств размещения категории.
3	Организационные структуры гостиничных предприятий	Службы и отделы предприятий гостиничного хозяйства. Организационная структура управления предприятием. Линейная структура управления. Функциональная структура управлением. Линейно-функциональная структура управлением. Дивизионная структура управления предприятием. Матричная структура управления предприятием. Основные службы гостиничного предприятия. Характеристика функционала основных служб.
4	Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности	Стандартизация. Международные стандарты обслуживания. Стандарты гостиничных ассоциаций, объединений и цепей. Стандарт обслуживания как свод правил компании. Внутригостиничные стандарты обслуживания и их виды. Комплекс гостиничных стандартов обслуживания: состав, функционал.
5	Состав и содержание проекта. Организация проектной деятельности	Управление проектом. Признаки проекта. Виды проектов. Жизненный цикл проекта. Проект новой гостиницы: иерархия управления. Процесс запуска гостиницы. Предынвестиционный этап. Совокупность бизнес- процессов и методика запуска новой гостиницы. Окружение проекта. Участники проекта: состав, особенности, функционал. Управляющие компании как участник проекта. Подходы и сценарии реализации проектной деятельности: характеристика взаимодействия. Методические подходы к формированию организационной и кадровой структуры гостиничного предприятия. Концепция системы управления гостиницей. Процесс формирования организационной структуры. Отбор персонала гостиницы в стартовом периоде. Подготовка и обучение персонала в стартовый период.
6	Требования к зданиям гостиничных предприятий. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц	Рекреационные учреждения как многофункциональные здания универсального типа. Типология рекреационных комплексов. Нормативно-техническая документация проектирования и строительства. Виды нормативных документов. Область их применения. Типы планов проектирования и строительства гостиничных

№ п/ п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
		предприятий. Проектирование гостиниц и требования к проектированию. Предпроектные работы. Виды проектов. Принципы проектирования. Требования к зданиям гостиничных предприятий. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия. Системы застройки. Требования к проектированию общественной части гостиничного предприятия. Композиционные схемы. Потoki между группами помещений. Приемно-вестибюльная группа: требования к проектированию. Требования к проектированию этажей. Планировочная композиция номеров. Категории номеров: отличительные признаки. Планировочные решения жилого этажа. Вертикальные и горизонтальные коммуникации: правила проектирования.
7	Проектирование фирменного стиля гостиницы и оборудования гостиничных номеров	Фирменный стиль, как маркетинговая коммуникация. Функции фирменного стиля. Система фирменного стиля. Стиль гостиничных номеров.
8	Финансовые показатели проекта	Определение налоговой нагрузки: НДС, налог на имущество, налог на прибыль. Упрощенная система налогообложения. Единый налог на вмененный доход. Определение доходов и расходов гостиничного предприятия. Прибыль. Движение денежной наличности. Разработка балансового плана. Разработка плана по источникам и использованию капитала. Показатели окупаемости проекта.
9	Документационное сопровождение проектной деятельности	Блоки документации на каждом этапе проектирования. Содержание необходимой документации для старта и осуществления гостиничной деятельности. Полный список необходимой для гостиничного предприятия документации на стадии внедрения гостиничного продукта. Цели документационного обеспечения проектирования гостиничного предприятия.

Таблица 4.1.2 –Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Гостиничный продукт как результат функционирования гостиничного хозяйства	-	-	1	У-1, 2, 3; МУ-1.	УО, КЗ, Т, Р 2	ПК-3, ПК-5
2	Классификация и типология гостиниц и других средств размещения	-	-	2	У-1, 2, 3; МУ-1.	УО, КЗ, Т, Р 4	ПК-3, ПК-5
3	Организационные структуры гостиничных предприятий	-	-	3	У-1, 2, 3; МУ-1.	УО, КЗ, Т, Р 6	ПК-3, ПК-5
4	Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности	-	-	4	У-1, 2, 3; МУ-1.	УО, КЗ, Т, Р 8	ПК-3, ПК-5
5	Состав и содержание проекта. Организация проектной деятельности	-	-	5	У-1, 2, 3; МУ-1.	УО, КЗ, Т, Р 10	ПК-3, ПК-5
6	Требования к зданиям гостиничных предприятий. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц	-	-	6	У-1, 2, 3; МУ-1.	УО, КЗ, Т, Р 10	ПК-3, ПК-5
7	Проектирование фирменного стиля гостиницы и оборудования гостиничных номеров	-	-	7 8	У-1, 2, 3; МУ-1.	УО, КЗ, Т, Р 10	ПК-3, ПК-5
8	Финансовые показатели проекта	-	-	9	У-1, 2, 3; МУ-1.	УО, КЗ, Т, Р 10	ПК-3, ПК-5
9	Документационное сопровождение проектной деятельности	-	-	1	У-1, 2, 3; МУ-1.	УО, КЗ, Т, Р 10	ПК-3, ПК-5

УО – устный опрос, КЗ-кейс-задачи, Т – тестирование, Р – защита (проверка) рефератов.

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
1	2	
1.	Гостиничный продукт как результат функционирования гостиничного хозяйства	2, , из них практическая подготовка – 2.
2.	Классификация и типология гостиниц и других средств размещения	2, , из них практическая подготовка – 2.
3.	Организационные структуры гостиничных предприятий	2, , из них практическая подготовка – 2.
4.	Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности	2, , из них практическая

		подготовка – 2.
5.	Состав и содержание проекта. Организация проектной деятельности	2, , из них практическая подготовка – 2.
6.	Требования к зданиям гостиничных предприятий. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц	2, , из них практическая подготовка – 2.
7.	Проектирование фирменного стиля гостиницы и оборудования гостиничных номеров	2, , из них практическая подготовка – 2.
8.	Финансовые показатели проекта	2, , из них практическая подготовка – 2.
9.	Документационное сопровождение проектной деятельности	2, , из них практическая подготовка – 2.
Итого		18, , из них практическая подготовка – 18

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
1	Гостиничный продукт как результат функционирования гостиничного хозяйства	1-2 недели	6
2	Классификация и типология гостиниц и других средств размещения	3-4 недели	6
3	Организационные структуры гостиничных предприятий	5-6 недели	6
4	Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности	7-8 недели	6
5	Состав и содержание проекта. Организация проектной деятельности	9-10 недели	6
6	Требования к зданиям гостиничных предприятий. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц	11-12 недели	6
7	Проектирование фирменного стиля гостиницы и оборудования гостиничных номеров	13-14 недели	6
8	Финансовые показатели проекта	15-16 недели	6
9	Документационное сопровождение проектной деятельности	17-18 недели	5,9
Итого			53,9

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Магистранты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

библиотекой университета:

– библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

– имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

кафедрой:

– путем обеспечения доступности всего необходимого учебно- методического и справочного материала;

– путем предоставления сведений о наличии учебно- методической литературы, современных программных средств.

– путем разработки: методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов; тем рефератов; вопросов к зачету и т.д.

типографией университета:

– помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;

–удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

6 Образовательные технологии. Практическая подготовка обучающихся

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час
1	2	3	4
1	Гостиничный продукт как результат функционирования гостиничного хозяйства	работа с творческими заданиями	2
2	Классификация и типология гостиниц и других средств размещения	презентация	2
3	Организационные структуры гостиничных предприятий	дискуссия	2
4	Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности	работа в малых группах	2
5	Состав и содержание проекта. Организация проектной деятельности	работа с творческими заданиями	2
6	Требования к зданиям гостиничных предприятий. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц	круглый стол	2
7	Проектирование фирменного стиля гостиницы	презентация	2

	и оборудования гостиничных номеров		
8	Финансовые показатели проекта	презентация	2
9	Документационное сопровождение проектной деятельности	презентация	2
Итого:			18

Практическая подготовка обучающихся при реализации дисциплины осуществляется путем проведения практических занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность».

Практическая подготовка обучающихся при реализации дисциплины организуется в реальных производственных условиях (в профильных организациях).

Практическая подготовка обучающихся проводится в соответствии с положением П 02.181.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
ПК-3 Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений		История предпринимательства в гостиничном деле Сервисная деятельность Управление качеством гостиничных услуг Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг	Производственная организационно-управленческая практика Производственная преддипломная практика

ПК-5 Способен проводить комплексные исследования гостиничного (ресторанного) рынка с использованием современных научных методов	Национальные и международные системы гостиничного хозяйства Производственная практика (научно-исследовательская работа)	Сервисная деятельность История предпринимательства в гостиничном деле	Производственная организационно-управленческая практика Производственная преддипломная практика
---	--	--	--

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-3/ основной, завершающей	ПК 3.1 Имеет представление об основах организации деятельности гостиниц и иных средств размещения	Знать: теоретические основы макро- и микроэкономики, закономерности развития отрасли и систему основных экономических показателей рынка гостиничных услуг. Уметь: обеспечивать оказание услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть: навыками внедрения в организациях сферы гостеприимства питания основных положений системы менеджмента качества.	Знать: теоретические основы макро- и микроэкономики, закономерности развития отрасли и систему основных экономических показателей рынка гостиничных услуг; теоретические основы бизнес-планирования и анализа деятельности гостиниц и других средств размещения; основы планирования и бюджетирования деятельности гостиничного предприятия. Уметь: обеспечивать оказание услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с заявленным качеством.	Знать: теоретические основы макро- и микроэкономики, закономерности развития отрасли и систему основных экономических показателей рынка гостиничных услуг; теоретические основы бизнес-планирования и анализа деятельности гостиниц и других средств размещения; основы планирования и бюджетирования деятельности гостиничного предприятия; основные категории теории управления и теории принятия управленческих решений; оценку качество оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и

			<p>Владеть: навыками внедрения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания основных положений системы менеджмента качества в соответствии с российскими стандартами качества.</p>	<p>общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. Уметь: обеспечивать оказание услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с заявленным качеством. Владеть: навыками внедрения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания основных положений системы менеджмента качества в соответствии с российскими и международными стандартами качества.</p>
	<p>ПК-3.2 Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников</p>	<p>Знать: особенности протокола и этикета в проведении деловых встреч Уметь: предотвращать нарушения норм этикета при организации мероприятий Владеть: навыками организации деловых встреч</p>	<p>Знать: особенности протокола и этикета в проведении деловых встреч; национальную и культурную специфику, традиции различных регионов мира Уметь: предотвращать нарушения норм этикета и традиций, при организации мероприятий Владеть: навыками организации деловых встреч с учетом традиций участников встречи</p>	<p>Знать: особенности протокола и этикета в проведении деловых встреч; национальную и культурную специфику, традиции различных регионов мира Уметь: предотвращать нарушения норм этикета и традиций, учитывать национальные особенности при организации мероприятий Владеть: навыками организации деловых встреч с учетом традиций и культурной дифференциации участников встречи</p>
	<p>ПК-3.3 Способен</p>	<p>Знать: основы межличностного и</p>	<p>Знать: основы межличностного и</p>	<p>Знать: основы межличностного и</p>

	<p>осуществлять взаимодействие с потребителями и другими заинтересованными сторонами.</p>	<p>делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникации. Уметь: соблюдать протокол деловых встреч. Владеть: навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями.</p>	<p>делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникации, методы межкультурного взаимодействия с потребителями. Уметь: соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учётом национальных и корпоративных особенностей потребителей. Владеть: навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнёрами.</p>	<p>делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникации, методы межкультурного взаимодействия с потребителями, партнёрами и заинтересованными сторонами. Уметь: соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учётом национальных и корпоративных особенностей потребителей, сотрудников, партнёров и заинтересованных сторон. Владеть: навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнёрами и заинтересованными сторонами.</p>
<p>ПК – 3.4. Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания Применяет современные методы взаимодействия с потребителями и другими заинтересованными сторонами в процессе обслуживания и осуществления управления</p>	<p>Знать: основы деловых и межличностных коммуникаций, правила проведения совещаний и собраний трудового коллектива. Уметь: проводить встречи, переговоры и презентации гостиничного продукта потребителям. Владеть: навыками разрешения проблемных ситуаций потребителей.</p>	<p>Знать: основы деловых и межличностных коммуникаций, правила проведения совещаний и собраний трудового коллектива. Уметь: проводить встречи, переговоры и презентации гостиничного продукта потребителям, партнёрам. Владеть: навыками разрешения проблемных ситуаций потребителей и партнеров.</p>	<p>Знать: основы деловых и межличностных коммуникаций, правила проведения совещаний и собраний трудового коллектива, способы формирования лояльности внутренних и внешних потребителей. Уметь: проводить встречи, переговоры и презентации гостиничного продукта потребителям, партнёрам и заинтересованным сторонам.</p>	<p>Знать: основы деловых и межличностных коммуникаций, правила проведения совещаний и собраний трудового коллектива, способы формирования лояльности внутренних и внешних потребителей. Уметь: проводить встречи, переговоры и презентации гостиничного продукта потребителям, партнёрам и заинтересованным сторонам.</p>

	гостиничными комплексами.			Владеть: навыками разрешения проблемных ситуаций потребителей, партнёров и заинтересованных сторон.
ПК-5/ начальный, основной, завершающ ий	ПК-5.1. Применяет техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте	Знать: основные производственно- экономические показатели предприятия. Уметь: рассчитывать основные показатели деятельности предприятия. Владеть: Способностью оценивать значение производственно- экономических показателей.	Знать: основные производственно- экономические показатели предприятия сервисной деятельности. Уметь: рассчитывать основные показатели деятельности сервисного предприятия. Владеть: Способностью оценивать значение производственно- экономических показателей.	Знать: основные производственно- экономические показатели предприятия сервисной деятельности. Уметь: рассчитывать и анализировать основные показатели деятельности сервисного предприятия. Владеть: Способностью оценивать значение производственно- экономических показателей применительно к деятельности гостиничного предприятия.
	ПК-5.2. Использует основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия	Знать: показатели оценки экономического состояния предприятия. Уметь: оценивать экономическое состояние предприятия. Владеть: инструментами оценки степени экономической обоснованности принятия управленческих решений.	Знать: показатели оценки экономического состояния гостиничного предприятия. Уметь: оценивать экономическое состояние предприятия. Владеть: инструментами оценки степени экономической обоснованности принятия управленческих решений.	Знать: показатели оценки экономического состояния гостиничного предприятия, на влияющие принятие управленческих решений. Уметь: оценивать экономическое состояние предприятия и целесообразность принятия решения. Владеть: инструментами оценки степени экономической обоснованности принятия управленческих решений.

ПК-5.3. Применяет методики разработки корпоративной и функциональных стратегий	Знать: принципы оценки экономической эффективности деятельности предприятия. Уметь: рассчитывать основные показатели эффективности деятельности предприятия. Владеть: навыками интерпретации результатов оценки эффективности деятельности предприятия.	Знать: принципы методы оценки экономической эффективности деятельности предприятия. Уметь: рассчитывать основные показатели эффективности сервисной деятельности предприятия. Владеть: навыками интерпретации результатов оценки эффективности сервисной деятельности предприятия.	Знать: принципы методы оценки экономической эффективности сервисной деятельности предприятия. Уметь: рассчитывать основные показатели экономической эффективности сервисной деятельности предприятия. Владеть: навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности сервисной деятельности предприятия.
---	--	---	---

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Гостиничный продукт как результат функционирования гостиничного хозяйства	ПК-3, ПК-5	Практическое занятие № 1, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №1	1-5	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки	1-2	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	1-5	
2	Классификация и типология гостиниц и других средств		Практическое занятие № 2, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по	6-10	согласно таб. 7.2

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
	размещения	ПК-3, ПК-5		теме №2		
				кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки	3-4	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	6-10	
3	Организационные структуры гостиничных предприятий	ПК-3, ПК-5	Практическое занятие № 3, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №3	11-15	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки	5-6	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	11-15	
4	Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности	ПК-3, ПК-5	Практическое занятие № 4, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №4	16-20	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки	7-8	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	16-20	
5	Состав и содержание проекта. Организация проектной деятельности	ПК-3, ПК-5	Лекция, практическое занятие № 5, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №5	21-25	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки	9-10	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	21-25	
6	Требования к зданиям гостиничных		Практическое занятие № 6, СРС	контрольные вопросы к устному	26-30	согласно таб. 7.2

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
	предприятий. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц	ПК-3, ПК-5		опросу по теме №6		
кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки				11-12		
БТЗ				по теме		
темы рефератов				26-30		
7	Проектирование фирменного стиля гостиницы и оборудования гостиничных номеров	ПК-3, ПК-5	Практическое занятие № 7, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №7	31-35	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки	13-14	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	31-35	
8	Финансовые показатели проекта	ПК-3, ПК-5	Практическое занятие № 8, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме. №8	36-40	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки	15-16	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	36-40	
9	Документационное сопровождение проектной деятельности	ПК-3, ПК-5	Практическое занятие № 9, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №9	41-45	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки	17-18	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	41-45	

Примеры типовых контрольных заданий для
проведения текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по теме № 1: «Организационные структуры гостиничных
предприятий»

Какой из названных методов не относится к системе методов прогнозирования и планирования:

- 1) методы экспертных оценок;
- 2) методы экстраполяции;
- 3) экономико-математические методы;
- 4) метод экономического анализа;
- 5) метод дедукции.

Контрольные вопросы для устного опроса по теме № 6: «Требования к
зданиям гостиничных предприятий. Требования к проектированию
общественной и жилой частей гостиниц»

1. Определение понятия проект. Классификации проектов
2. Проектирование деятельности как инструмент развития
3. Технология и ключевые элементы проектирования: система, объект, процесс.
4. Развитие гостиничного бизнеса и туризма на управляемой, комплексной и устойчивой основе

Темы рефератов по теме № 8: «Финансовые
показатели проекта»

1. Создание производственно-сбытовой системы гостиничных продуктов и услуг.
2. Проектирование эффективной системы управления распределением в гостиничном бизнесе.
3. Формирование нового образа экономики на основе интернет-технологий.
4. Инновационные подходы к продвижению гостиничных продуктов и территорий.
5. Бизнес-планирование гостиничной организации
6. Организационное проектирование бизнес-процессов гостиничных предприятий.

Кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки обучающихся на практическом занятии по теме № 4: «Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности»

Кейс-задача №1.

Группа туристов в составе 13 человек должна была проживать в гостинице согласно заключенному контракту 15 дней. По истечении семи дней произошло изменение цен на гостиничные услуги.

Должен ли в этом случае владелец гостиницы придерживаться цен, предусмотренных контрактом? По истечении какого срока с момента их изменения могут применяться новые цены? Дайте обоснованный ответ.

Кейс-задача №2.

Турагент, заключивший гостиничный контракт и направивший в гостиницу группу туристов, принял на себя обязательства по оплате счета за предоставленные услуги. Счет был оплачен в течение 38 дней со дня его получения. Дайте обоснованные ответы:

- своевременно ли оплатил счет турагент;
- какие суммы должен выплатить турагент в случае пропуска установленных сроков оплаты счета?

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в виде бланкового и компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

Результаты практической подготовки (умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции) проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов.

Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень

сформированности компетенций.

Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме: Выберите лишнее:

Налоговая нагрузка гостиничного предприятия включает в себя:

- 1) НДС;
- 2) налог на имущество;
- 3) налог на прибыль;
- 4) показатели окупаемости проекта.

Задание в открытой форме:

Жилая часть гостиницы – это ...

Ответ _____

Задание на установление правильной последовательности:

Расставьте этапы проведения проектирования в гостиничном деле в соответствующем порядке:

1. Проектирование гостиниц и требования к проектированию. 2.
2. Предпроектные работы.
3. Виды проектов.
4. Принципы проектирования.
5. Требования к зданиям гостиничных предприятий.

Задание на установление соответствия:

Поставьте правильное соответствие между звеньями с учетом уровня власти и характерным для них типом управления, который они осуществляют с учетом своего ранга

А высшее звено	1. тактическое управление
Б. среднее звено	2. оперативное управление, связанное с выполнением конкретных задач
В. низовое звено	3. стратегическое управление

Компетентностно-ориентированная задача:

Клиент продлил срок своего проживания в гостинице на пять дней. Турагент направил соответствующий запрос на продление пребывания своего клиента в гостинице.

Выплачивается ли в этом случае комиссия турагенту? В каких случаях комиссия фирме не выплачивается?

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

– положение П 02.016–2018 О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ;

– методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическое занятие № 1. Гостиничный продукт как результат функционирования гостиничного хозяйства (<i>контрольные вопросы к устному опросу по теме №1, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.</i>)	1	Выполнил задания практ. занятия №1, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия №1, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 2. Классификация и типология гостиниц и других средств размещения (<i>контрольные вопросы к устному опросу по теме №2, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.</i>)	1	Выполнил задания практ. занятия №2, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия №2, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 3. Организационные структуры гостиничных предприятий (<i>контрольные вопросы к устному опросу по теме №3, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.</i>)	1	Выполнил задания практ. занятия №3, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия №3, доля правильных ответов более 50%

Практическое занятие № 4. Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности (<i>контрольные вопросы к устному опросу по теме №4, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.</i>)	1	Выполнил задания практ. занятия №4, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия №4, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 5. Состав и содержание проекта. Организация проектной деятельности (<i>контрольные вопросы к устному опросу по теме №5, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.</i>)	1	Выполнил задания практ. занятия №5, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия №5, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 6. Требования к зданиям гостиничных предприятий. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц (<i>контрольные вопросы к устному опросу по теме №6, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.</i>)	1	Выполнил задания практ. занятия №6, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия №6, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 7. Проектирование фирменного стиля гостиницы и оборудования гостиничных номеров (<i>контрольные вопросы к устному опросу по теме №7, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.</i>)	2	Выполнил задания практ. занятия №7, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия №7, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 8. Финансовые показатели проекта (<i>контрольные вопросы к устному опросу по теме №8, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.</i>)	2	Выполнил задания практ. занятия №8, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия №8, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №9. Документационное сопровождение проектной деятельности (<i>контрольные вопросы к устному опросу по теме №9, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.</i>)	2	Выполнил задания практ. занятия №9, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия №9, доля правильных ответов более 50%
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде бланкового тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ –22 задания (21 вопрос и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме –1 балл,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 8 баллов. Максимальное количество баллов за тестирование –36 баллов.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

1. Беляев, Ю.М. Инновационный менеджмент : учебник / Ю.М. Беляев. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 220 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496063> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр.: с. 159-162. – ISBN 978-5-394-02070-4. – Текст : электронный.
2. Инновационный менеджмент : учебное пособие : [16+] / К.В. Балдин, А.В. Барышева, Е.Л. Макриденко, И.И. Передеряев ; под ред. А.В. Барышевой. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2017. – 383 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495768>. – Текст : электронный.

8.2 Дополнительная учебная литература

1. Организация гостиничного бизнеса : учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. – 167 с. : табл., граф., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.
2. Российское предпринимательство: всероссийский ежемесячный научно-практический журнал по экономике / изд. ООО Издательство «Креативная экономика» ; гл. ред. О.Д. Проценко. – Москва : Креативная экономика, 2015. – Т. 16, № 17. – 234 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=431172>. – ISSN 2409-4420. – Текст : электронный.
3. Салихов, В.А. Управление качеством : учебное пособие / В.А. Салихов. – 2-е изд., стер. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2017. – 196 с. : табл., ил. –

Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455512>. – Текст: электронный.

4. Стандарты и качество: международный журнал для профессионалов стандартизации и управления качеством / изд. ООО «РИА «Стандарты и качество» ; гл. ред. Г.П. Воронин ; учред. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии, Всероссийская организация качества и др.. – Москва : РИА «Стандарты и качество», 2020. – № 8 (998).

– 116 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598519>. – ISSN 0038-9692.

– Текст : электронный.

5. Технология и организация гостиничных услуг: Учебник. /Л.Н. Семеркова [и др]. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 320 с. – текст: непосредственный.

8.3 Перечень методических указаний

1. История гостеприимства в Курском крае: методические рекомендации по организации практической работы студентов всех направлений подготовки и форм обучения / Юго-Зап. гос. ун-т; сост.: А.А. Колупаев. – Курск: ЮЗГУ, 2015. – 55 с. – Текст: электронный.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Вестник образования. Педагогика.

Профильная школа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=503068> Вестник образования.

Материалы конференций.

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Электронная библиотека ЮЗГУ, ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет», Приказ ректора университета № 1042а от 28.12.2011, <http://library.kstu.kursk.ru>

2. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина, ФГБУ «Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина», Соглашение о сотрудничестве от 29.12.2016, <http://www.prlib.ru/> Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина, ФГБУ «Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина», Соглашение о сотрудничестве от 29.12.2016, <http://www.prlib.ru/>

3. Научная электронная библиотека eLibrary, ООО «Научная электронная библиотека», Лицензионное соглашение № 919 от 02.02.2012, Договор № SU-12-12/2016-3 от 21.12.2016, <http://elibrary.ru>

4. Электронная библиотека ЮЗГУ, ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет», Приказ ректора университета № 1042а от 28.12.2011, <http://library.kstu.kursk.ru>

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное усвоение учебной дисциплины «Проектная деятельность в гостиничном деле» предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее изучения путем планомерной работы. Основными видами аудиторной работы при изучении дисциплины «Проектная деятельность в гостиничном деле» являются практические занятия.

Обучающийся должен активно участвовать в выполнении видов практических работ, определенных для данной дисциплины. В этой связи при проработке лекционного материала обучающиеся должны иметь в виду, что в лекциях раскрываются наиболее значимые вопросы учебного материала. Остальные осваиваются в ходе других видов занятий и самостоятельной работы над учебным материалом.

Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «Проектная деятельность в гостиничном деле» представлены в дидактически проработанной последовательности, что предусматривает логическую стройность курса и продуманную систему освоения обучающимися учебного материала, поэтому нельзя приступать к изучению последующих тем (разделов), не усвоив предыдущих. В ходе лекционных занятий студент должен конспектировать учебный материал, обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия. Они предназначены для расширения и углубления знаний по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в основной литературе и, желательно, в дополнительной литературе, используемой для расширения объема знаний по теме (разделу), в Интернет-ресурсах.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты готовят рефераты, презентации, доклады по отдельным темам дисциплины.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, устных и письменных ответов на контрольные вопросы по темам практических работ, уровню подготовки рефератов, презентаций, докладов.

Преподаватель на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Проектная деятельность в гостиничном деле»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы

со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, контроль путем отработки студентами пропущенных лекций, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Проектная деятельность в гостиничном деле» с целью освоения и закрепления компетенции, закрепленной за дисциплиной.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Проектная деятельность в гостиничном деле» – закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки поиска исторической информации.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Libreoffice операционная система Windows

Антивирус Касперского (или ESETNOD)

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Для осуществления практической подготовки обучающихся при реализации дисциплины используются оборудование и технические средства обучения профильной(-ых) организации(-й):

- ПО Shelfer (гостиница), ПО R.Keeper, серверные установки;
- Гладильные машины, сушильные машины;
- Барное оборудование, кухонное оборудование.

13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

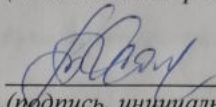
Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	изменен ных	заменен ных	аннулирован ных	новых			

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета лингвистики и
межкультурной коммуникации
(наименование ф-та полностью)

 О.Л. Ворошилова
(подпись, инициалы, фамилия)

«29» 08 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Проектная деятельность в гостиничном деле
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

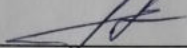
направленность (профиль) «Гостиничное дело»
наименование направленности (профиля, специализации)

форма обучения заочная
(очная, очно-заочная, заочная)

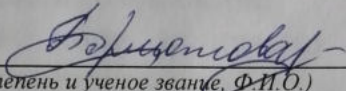
Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Гостиничное дело», одобренного Ученым советом университета (протокол №7 «29» марта 2019 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничное дело» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от «29» 08 2019г.

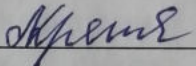
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____  Горюшкина Н.Е.

Разработчик программы

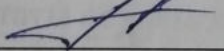
к.и.н. _____  Бормотова А.Р.

(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

/ Директор научной библиотеки _____  Макаровская В.Г.

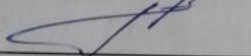
Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничное дело» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от «30» 08 2021г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ 

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничное дело» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от «29» 08 2021г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ 

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 4 «21» 08 2022 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 2023 г. протокол № 1 .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № _____ «_____» _____ 20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «_____» _____ 20__ г. протокол № _____ .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № _____ «_____» _____ 20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «_____» _____ 20__ г. протокол № _____ .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № _____ «_____» _____ 20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «_____» _____ 20__ г. протокол № _____ .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № _____ «_____» _____ 20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «_____» _____ 20__ г. протокол № _____ .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № _____ «_____» _____ 20__ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «_____» _____ 20__ г. протокол № _____ .

Зав. кафедрой _____ Горюшкина Н.Е.

1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Проектная деятельность в гостиничном деле» является формирование комплекса основных знаний в области проектирования, строительства, реконструкции и эксплуатации предприятий сферы гостеприимства – рекреационных комплексов, гостиниц, предприятий общественного питания.

1.2 Задачи дисциплины

- выявление современных тенденций в проектировании и строительстве туристских и гостинично-ресторанных комплексов;
- изучение строительных норм и правил проектирования общественных зданий и сооружений сферы гостеприимства (туристские и санаторно-курортные комплексы, базы отдыха, гостиницы, предприятия общественного питания);
- овладение практическими навыками использования нормативных документов при строительстве новых, оценке деятельности действующих рекреационных комплексов, их реконструкции и техническом перевооружении.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>Код компетенции</i>	<i>Наименование компетенции</i>		
ПК-3	Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений	ПК 3.1 Имеет представление об основах организации деятельности гостиниц и иных средств размещения	Знать: теоретические основы макро- и микроэкономики, закономерности развития отрасли и систему основных экономических показателей рынка гостиничных услуг; теоретические основы бизнес-планирования и анализа деятельности гостиниц и других средств размещения; основы планирования и бюджетирования деятельности гостиничного предприятия; основные категории теории управления

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>Код компетенции</i>	<i>Наименование компетенции</i>		
			<p>и теории принятия управленческих решений; оценку качество оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. Уметь: обеспечивать оказание услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с заявленным качеством. Владеть: навыками внедрения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания основных положений системы менеджмента качества в соответствии с российскими и международными стандартами качества.</p>
		<p>ПК-3.2 Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников</p>	<p>Знать: особенности протокола и этикета в проведении деловых встреч; национальную и культурную специфику, традиции различных регионов мира Уметь: предотвращать нарушения норм этикета и традиций, учитывать национальные особенности при организации мероприятий Владеть: навыками организации деловых встреч с учетом традиций и культурной дифференциации участников встречи</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>Код компетенции</i>	<i>Наименование компетенции</i>		
		ПК-3.3 Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и другими заинтересованными сторонами.	Знать: основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникации, методы межкультурного взаимодействия с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами. Уметь: соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учётом национальных и корпоративных особенностей потребителей, сотрудников, партнёров и заинтересованных сторон. Владеть: навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнёрами и заинтересованными сторонами.
		ПК – 3.4. Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания Применяет современные методы взаимодействия с потребителями и другими заинтересованными сторонами в процессе обслуживания и осуществления управления гостиничными комплексами.	Знать: основы деловых и межличностных коммуникаций, правила проведения совещаний и собраний трудового коллектива, способы формирования лояльности внутренних и внешних потребителей. Уметь: проводить встречи, переговоры и презентации гостиничного продукта потребителям, партнёрам и заинтересованным сторонам. Владеть: навыками разрешения проблемных ситуаций потребителей, партнёров и заинтересованных сторон.
ПК-5	Способен проводить комплексные исследования	ПК-5.1. Применяет техники количественной оценки, анализа и презентации	Знать: основные производственно-экономические показатели

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>Код компетенции</i>	<i>Наименование компетенции</i>		
	гостиничного (ресторанного) рынка с использованием современных научных методов	информации о гостиничном продукте	<p>предприятия сервисной деятельности.</p> <p>Уметь: рассчитывать и анализировать основные показатели деятельности сервисного предприятия.</p> <p>Владеть: Способностью оценивать значение производственно-экономических показателей применительно к деятельности гостиничного предприятия.</p>
		ПК-5.2. Использует основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия	<p>Знать: показатели оценки экономического состояния гостиничного предприятия, влияющие на принятие управленческих решений.</p> <p>Уметь: оценивать экономическое состояние предприятия и целесообразность принятия решения.</p> <p>Владеть: инструментами оценки степени экономической обоснованности принятия управленческих решений.</p>
		ПК-5.3. Применяет методики разработки корпоративной и функциональных стратегий	<p>Знать: принципы методы оценки экономической эффективности сервисной деятельности предприятия.</p> <p>Уметь: рассчитывать основные показатели экономической эффективности сервисной деятельности предприятия.</p> <p>Владеть: навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности сервисной деятельности предприятия.</p>

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Проектная деятельность в гостиничном деле» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы магистратуры 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Гостиничное дело». Дисциплина изучается на 2 курсе.

3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 2 зачетные единицы (з.е.), 72 академических часа.

Таблица 3 - Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	8,1
в том числе:	
лекции	0
лабораторные занятия	0
практические занятия	8, из них практическая подготовка – 4
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	59,9
Контроль (подготовка к экзамену)	4
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	0,1
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1	Гостиничный продукт как результат функционирования гостиничного хозяйства	Гостиничное хозяйство и его функционал. Гостиничный продукт. Гостиничная услуга. Структура гостиничного продукта и его элементы. Уровни формирования гостиничного продукта. Передовые технологии формирования гостиничного продукта. Концепции гостиничного продукта.
2	Классификация и типология гостиниц и других средств размещения	Гостиничная индустрия и гостиничный бизнес. Классификация и типология средств размещения. Классификация по ЮНВТО. Типология средств размещения по ГОСТ Р. Характеристика средств размещения, вошедших в классификации. Критерии классификации и типологии средств размещения. Цели классификации средств размещения. Оценка соответствия средств размещения категории.
3	Организационные структуры гостиничных предприятий	Службы и отделы предприятий гостиничного хозяйства. Организационная структура управления предприятием. Линейная структура управления. Функциональная структура управлением. Линейно-функциональная структура управлением. Дивизионная структура управления предприятием. Матричная структура управления предприятием. Основные службы гостиничного предприятия. Характеристика функционала основных служб.
4	Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности	Стандартизация. Международные стандарты обслуживания. Стандарты гостиничных ассоциаций, объединений и цепей. Стандарт обслуживания как свод правил компании. Внутригостиничные стандарты обслуживания и их виды. Комплекс гостиничных стандартов обслуживания: состав, функционал.
5	Состав и содержание проекта. Организация проектной деятельности	Управление проектом. Признаки проекта. Виды проектов. Жизненный цикл проекта. Проект новой гостиницы: иерархия управления. Процесс запуска гостиницы. Предынвестиционный этап. Совокупность бизнес-процессов и методика запуска новой гостиницы. Окружение проекта. Участники проекта: состав, особенности, функционал. Управляющие компании как участник проекта. Подходы и сценарии реализации проектной деятельности: характеристика взаимодействия. Методические подходы к формированию организационной и кадровой структуры гостиничного предприятия. Концепция системы управления гостиницей. Процесс формирования организационной структуры. Отбор персонала гостиницы в стартовом периоде. Подготовка и обучение персонала в стартовый период.
6	Требования к зданиям гостиничных предприятий. Требования к проектированию	Рекреационные учреждения как многофункциональные здания универсального типа. Типология рекреационных комплексов. Нормативно-техническая документация проектирования и строительства. Виды нормативных

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
	общественной и жилой частей гостиниц	документов. Область их применения. Типы планов проектирования и строительства гостиничных предприятий. Проектирование гостиниц и требования к проектированию. Предпроектные работы. Виды проектов. Принципы проектирования. Требования к зданиям гостиничных предприятий. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия. Системы застройки. Требования к проектированию общественной части гостиничного предприятия. Композиционные схемы. Потoki между группами помещений. Приемно-вестибюльная группа: требования к проектированию. Требования к проектированию этажей. Планировочная композиция номеров. Категории номеров: отличительные признаки. Планировочные решения жилого этажа. Вертикальные и горизонтальные коммуникации: правила проектирования.
7	Проектирование фирменного стиля гостиницы и оборудования гостиничных номеров	Фирменный стиль. как маркетинговая коммуникация. Функции фирменного стиля. Система фирменного стиля. Стиль гостиничных номеров.
8	Финансовые показатели проекта	Определение налоговой нагрузки: НДС, налог на имущество, налог на прибыль. Упрощенная система налогообложения. Единый налог на вмененный доход. Определение доходов и расходов гостиничного предприятия. Прибыль. Движение денежной наличности. Разработка балансового плана. Разработка плана по источникам и использованию капитала. Показатели окупаемости проекта.
9	Документационное сопровождение проектной деятельности	Блоки документации на каждом этапе проектирования. Содержание необходимой документации для старта и осуществления гостиничной деятельности. Полный список необходимой для гостиничного предприятия документации на стадии внедрения гостиничного продукта. Цели документационного обеспечения проектирования гостиничного предприятия.

Таблица 4.1.2 –Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Гостиничный продукт как результат функционирования гостиничного хозяйства	-	-	1	У-1, 2, 3; МУ-1.	УО, КЗ, Т, Р 2	ПК-3, ПК-5
2	Классификация и типология гостиниц и других средств размещения	-	-	2	У-1, 2, 3; МУ-1.	УО, КЗ, Т, Р 4	ПК-3, ПК-5
3	Организационные структуры гостиничных предприятий	-	-	3	У-1, 2, 3; МУ-1.	УО, КЗ, Т, Р 6	ПК-3, ПК-5
4	Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности	-	-	4	У-1, 2, 3; МУ-1.	УО, КЗ, Т, Р 8	ПК-3, ПК-5
5	Состав и содержание проекта. Организация проектной деятельности	-	-	5	У-1, 2, 3; МУ-1.	УО, КЗ, Т, Р 10	ПК-3, ПК-5
6	Требования к зданиям гостиничных предприятий. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц	-		6	У-1, 2, 3; МУ-1.	УО, КЗ, Т, Р 10	ПК-3, ПК-5
7	Проектирование фирменного стиля гостиницы и оборудования гостиничных номеров	-		7	У-1, 2, 3; МУ-1.	УО, КЗ, Т, Р 10	ПК-3, ПК-5
8	Финансовые показатели проекта	-		9	У-1, 2, 3; МУ-1.	УО, КЗ, Т, Р 10	ПК-3, ПК-5
9	Документационное сопровождение проектной деятельности	-		1	У-1, 2, 3; МУ-1.	УО, КЗ, Т, Р 10	ПК-3, ПК-5

УО – устный опрос, КЗ-кейс-задачи, Т – тестирование, Р – защита (проверка) рефератов.

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Практические занятия Таблица

4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
1	2	
1.	Гостиничный продукт как результат функционирования гостиничного хозяйства	0,5
2.	Классификация и типология гостиниц и других средств размещения	0,5
3.	Организационные структуры гостиничных предприятий	1
4.	Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности	1, из них практическая подготовка – 1.

5.	Состав и содержание проекта. Организация проектной деятельности	1
6.	Требования к зданиям гостиничных предприятий. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц	1
7.	Проектирование фирменного стиля гостиницы и оборудования гостиничных номеров	1, из них практическая подготовка – 1.
8.	Финансовые показатели проекта	1, из них практическая подготовка – 1.
9.	Документационное сопровождение проектной деятельности	1, из них практическая подготовка – 1.
Итого		8, из них практическая подготовка – 4.

4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
1	Гостиничный продукт как результат функционирования гостиничного хозяйства	1-2 недели	6
2	Классификация и типология гостиниц и других средств размещения	3-4 недели	6
3	Организационные структуры гостиничных предприятий	5-6 недели	6
4	Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности	7-8 недели	6
5	Состав и содержание проекта. Организация проектной деятельности	9-10 недели	6
6	Требования к зданиям гостиничных предприятий. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц	11-12 недели	8
7	Проектирование фирменного стиля гостиницы и оборудования гостиничных номеров	13-14 недели	8
8	Финансовые показатели проекта	15-16 недели	8
9	Документационное сопровождение проектной деятельности	17-18 недели	5,9
Итого			59,9

5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Магистранты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

библиотекой университета:

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной,

периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

– имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

кафедрой:

– путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;

– путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.

– путем разработки: методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов; тем рефератов; вопросов к зачету и т.д.

типографией университета:

– помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;

–удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

6 Образовательные технологии. Практическая подготовка обучающихся

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час
1	2	3	4
1	Гостиничный продукт как результат функционирования гостиничного хозяйства	работа с творческими заданиями	0,5
2	Классификация и типология гостиниц и других средств размещения	презентация	0,5
3	Организационные структуры гостиничных предприятий	дискуссия	1
4	Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности	работа в малых группах	1
5	Состав и содержание проекта. Организация проектной деятельности	работа с творческими заданиями	1
6	Требования к зданиям гостиничных предприятий. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц	круглый стол	1
7	Проектирование фирменного стиля гостиницы и оборудования гостиничных номеров	презентация	1
8	Финансовые показатели проекта	презентация	1
9	Документационное сопровождение проектной	презентация	1

	деятельности		
Итого:			8

Практическая подготовка обучающихся при реализации дисциплины осуществляется путем проведения практических занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность».

Практическая подготовка обучающихся при реализации дисциплины организуется в реальных производственных условиях (в профильных организациях) и модельных условиях (оборудованных (полностью или частично) в стандартных аудиториях университета).

Практическая подготовка обучающихся проводится в соответствии с положением П 02.181.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
ПК-3 Способен к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями к выявлению потребностей потребителя, развитию клиентурных отношений		История предпринимательства в гостиничном деле Сервисная деятельность Управление качеством гостиничных услуг Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг	Производственная организационно-управленческая практика Производственная преддипломная практика

ПК-5 Способен проводить комплексные исследования гостиничного (ресторанного) рынка с использованием современных научных методов	Национальные и международные системы гостиничного хозяйства Производственная практика (научно-исследовательская работа)	Сервисная деятельность История предпринимательства в гостиничном деле	Производственная организационно-управленческая практика Производственная преддипломная практика
---	--	--	--

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-3/ основной, завершающей	ПК 3.1 Имеет представление об основах организации деятельности гостиниц и иных средств размещения	Знать: теоретические основы макро- и микроэкономики, закономерности развития отрасли и систему основных экономических показателей рынка гостиничных услуг. Уметь: обеспечивать оказание услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть: навыками внедрения в организациях сферы гостеприимства питания основных положений системы менеджмента качества.	Знать: теоретические основы макро- и микроэкономики, закономерности развития отрасли и систему основных экономических показателей рынка гостиничных услуг; теоретические основы бизнес-планирования и анализа деятельности гостиниц и других средств размещения; основы планирования и бюджетирования деятельности гостиничного предприятия. Уметь: обеспечивать оказание услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с заявленным	Знать: теоретические основы макро- и микроэкономики, закономерности развития отрасли и систему основных экономических показателей рынка гостиничных услуг; теоретические основы бизнес-планирования и анализа деятельности гостиниц и других средств размещения; основы планирования и бюджетирования деятельности гостиничного предприятия; основные категории теории управления и теории принятия управленческих решений; оценку качество оказания услуг в организациях сферы

			<p>качеством.</p> <p>Владеть: навыками внедрения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания основных положений системы менеджмента качества в соответствии с российскими стандартами качества.</p>	<p>гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.</p> <p>Уметь: обеспечивать оказание услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с заявленным качеством.</p> <p>Владеть: навыками внедрения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания основных положений системы менеджмента качества в соответствии с российскими и международными стандартами качества.</p>
	<p>ПК-3.2</p> <p>Соблюдает протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников</p>	<p>Знать: особенности протокола и этикета в проведении деловых встреч</p> <p>Уметь: предотвращать нарушения норм этикета при организации мероприятий</p> <p>Владеть: навыками организации деловых встреч</p>	<p>Знать: особенности протокола и этикета в проведении деловых встреч;</p> <p>национальную и культурную специфику, традиции различных регионов мира</p> <p>Уметь: предотвращать нарушения норм этикета и традиций, при организации мероприятий</p> <p>Владеть: навыками организации деловых встреч с учетом традиций участников встречи</p>	<p>Знать: особенности протокола и этикета в проведении деловых встреч;</p> <p>национальную и культурную специфику, традиции различных регионов мира</p> <p>Уметь: предотвращать нарушения норм этикета и традиций, учитывать национальные особенности при организации мероприятий</p> <p>Владеть: навыками организации деловых встреч с учетом традиций и культурной дифференциации участников встречи</p>
	ПК-3.3	Знать: основы	Знать: основы	Знать: основы

	<p>Способен осуществлять взаимодействие с потребителями и другими заинтересованными сторонами.</p>	<p>межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникации. Уметь: соблюдать протокол деловых встреч. Владеть: навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями.</p>	<p>межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникации, методы межкультурного взаимодействия с потребителями. Уметь: соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учётом национальных и корпоративных особенностей потребителей. Владеть: навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнёрами.</p>	<p>межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникации, методы межкультурного взаимодействия с потребителями, партнёрами и заинтересованными сторонами. Уметь: соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учётом национальных и корпоративных особенностей потребителей, сотрудников, партнёров и заинтересованных сторон. Владеть: навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнёрами и заинтересованными сторонами.</p>
<p>ПК – 3.4. Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания Применяет современные методы взаимодействия с потребителями и другими заинтересованными сторонами в процессе обслуживания и осуществления</p>	<p>Знать: основы деловых и межличностных коммуникаций, правила проведения совещаний и собраний трудового коллектива. Уметь: проводить встречи, переговоры и презентации гостиничного продукта потребителям. Владеть: навыками разрешения проблемных ситуаций потребителей.</p>	<p>Знать: основы деловых и межличностных коммуникаций, правила проведения совещаний и собраний трудового коллектива. Уметь: проводить встречи, переговоры и презентации гостиничного продукта потребителям, партнёрам. Владеть: навыками разрешения проблемных ситуаций потребителей и партнеров.</p>	<p>Знать: основы деловых и межличностных коммуникаций, правила проведения совещаний и собраний трудового коллектива, способы формирования лояльности внутренних и внешних потребителей. Уметь: проводить встречи, переговоры и презентации гостиничного продукта потребителям, партнёрам и заинтересованным</p>	<p>Знать: основы деловых и межличностных коммуникаций, правила проведения совещаний и собраний трудового коллектива, способы формирования лояльности внутренних и внешних потребителей. Уметь: проводить встречи, переговоры и презентации гостиничного продукта потребителям, партнёрам и заинтересованным</p>

	управления гостиничными комплексами.			сторонам. Владеть: навыками разрешения проблемных ситуаций потребителей, партнёров и заинтересованных сторон.
ПК-5/ начальный, основной, завершающ ий	ПК-5.1. Применяет техники количественной оценки, анализа и презентации информации гостиничном продукте	Знать: основные производственно- экономические показатели предприятия. Уметь: рассчитывать основные показатели деятельности предприятия. Владеть: Способностью оценивать значение производственно- экономических показателей.	Знать: основные производственно- экономические показатели предприятия сервисной деятельности. Уметь: рассчитывать основные показатели деятельности сервисного предприятия. Владеть: Способностью оценивать значение производственно- экономических показателей.	Знать: основные производственно- экономические показатели предприятия сервисной деятельности. Уметь: рассчитывать и анализировать основные показатели деятельности сервисного предприятия. Владеть: Способностью оценивать значение производственно- экономических показателей применительно к деятельности гостиничного предприятия.
	ПК-5.2. Использует основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия	Знать: показатели оценки экономического состояния предприятия. Уметь: оценивать экономическое состояние предприятия. Владеть: инструментами оценки степени экономической обоснованности принятия управленческих решений.	Знать: показатели оценки экономического состояния гостиничного предприятия. Уметь: оценивать экономическое состояние предприятия. Владеть: инструментами оценки степени экономической обоснованности принятия управленческих решений.	Знать: показатели оценки экономического состояния гостиничного предприятия, влияющие на принятие управленческих решений. Уметь: оценивать экономическое состояние предприятия и целесообразность принятия решения. Владеть: инструментами оценки степени экономической обоснованности принятия управленческих

				решений.
	ПК-5.3. Применяет методики разработки корпоративной и функциональных стратегий	Знать: принципы оценки экономической эффективности деятельности предприятия. Уметь: рассчитывать основные показатели эффективности деятельности предприятия. Владеть: навыками интерпретации результатов оценки эффективности деятельности предприятия.	Знать: принципы методы оценки экономической эффективности деятельности предприятия. Уметь: рассчитывать основные показатели эффективности сервисной деятельности предприятия. Владеть: навыками интерпретации результатов оценки эффективности сервисной деятельности предприятия.	Знать: принципы методы оценки экономической эффективности сервисной деятельности предприятия. Уметь: рассчитывать основные показатели экономической эффективности сервисной деятельности предприятия. Владеть: навыками интерпретации результатов оценки экономической эффективности сервисной деятельности предприятия.

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Гостиничный продукт как результат функционирования гостиничного хозяйства	ПК-3, ПК-5	Практическое занятие № 1, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №1	1-5	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи	1-2	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	1-5	
2	Классификация и типология гостиниц и других средств размещения	ПК-3, ПК-5	Практическое занятие № 2, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №2	6-10	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи	3-4	

				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	6-10	
3	Организационные структуры гостиничных предприятий	ПК-3, ПК-5	Практическое занятие № 3, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №3	11-15	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи	5-6	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	11-15	
4	Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности	ПК-3, ПК-5	Практическое занятие № 4, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №4	16-20	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки	7-8	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	16-20	
5	Состав и содержание проекта. Организация проектной деятельности	ПК-3, ПК-5	Практическое занятие № 5, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №5	21-25	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи	9-10	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	21-25	
6	Требования к зданиям гостиничных предприятий. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц	ПК-3, ПК-5	Практическое занятие № 6, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №6	26-30	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи	11-12	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	26-30	
7	Проектирование фирменного стиля гостиницы и оборудования гостиничных номеров	ПК-3, ПК-5	Практическое занятие № 7, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №7	31-35	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки	13-14	
				БТЗ	по теме	

				темы рефератов	31-35	
8	Финансовые показатели проекта	ПК-3, ПК-5	Практическое занятие № 8, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме. №8	36-40	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки	15-16	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	36-40	
9	Документационное сопровождение проектной деятельности	ПК-3, ПК-5	Практическое занятие № 9, СРС	контрольные вопросы к устному опросу по теме №9	41-45	согласно таб. 7.2
				кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки	17-18	
				БТЗ	по теме	
				темы рефератов	41-45	

Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по теме № 1: «Организационные структуры гостиничных предприятий»

Какой из названных методов не относится к системе методов прогнозирования и планирования:

- 1) методы экспертных оценок;
- 2) методы экстраполяции;
- 3) экономико-математические методы;
- 4) метод экономического анализа;
- 5) метод дедукции.

Контрольные вопросы для устного опроса по теме № 6: «Требования к зданиям гостиничных предприятий. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц»

1. Определение понятия проект. Классификации проектов

2. Проектирование деятельности как инструмент развития
3. Технология и ключевые элементы проектирования: система, объект, процесс.
4. Развитие гостиничного бизнеса и туризма на управляемой, комплексной и устойчивой основе

Темы рефератов по теме № 8: «Финансовые показатели проекта»

1. Создание производственно-сбытовой системы гостиничных продуктов и услуг.
2. Проектирование эффективной системы управления распределением в гостиничном бизнесе.
3. Формирование нового образа экономики на основе интернет-технологий.
4. Инновационные подходы к продвижению гостиничных продуктов и территорий.
5. Бизнес-планирование гостиничной организации
6. Организационное проектирование бизнес-процессов гостиничных предприятий.

Кейс-задачи для контроля результатов практической подготовки обучающихся на практическом занятии по теме № 4: «Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности»

Кейс-задача №1.

Группа туристов в составе 13 человек должна была проживать в гостинице согласно заключенному контракту 15 дней. По истечении семи дней произошло изменение цен на гостиничные услуги.

Должен ли в этом случае владелец гостиницы придерживаться цен, предусмотренных контрактом? По истечении какого срока с момента их изменения могут применяться новые цены? Дайте обоснованный ответ.

Кейс-задача №2.

Турагент, заключивший гостиничный контракт и направивший в гостиницу группу туристов, принял на себя обязательства по оплате счета за предоставленные услуги. Счет был оплачен в течение 38 дней со дня его получения. Дайте обоснованные ответы:

- своевременно ли оплатил счет турагент;
- какие суммы должен выплатить турагент в случае пропуска установленных сроков оплаты счета?

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в виде бланкового и компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

Результаты практической подготовки (умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции) проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов.

Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме: Выберите лишнее:

Налоговая нагрузка гостиничного предприятия включает в себя:

- 1) НДС;
- 2) налог на имущество;
- 3) налог на прибыль;
- 4) показатели окупаемости проекта.

Задание в открытой форме:

Жилая часть гостиницы – это ...

Ответ _____

Задание на установление правильной последовательности:

Расставьте этапы проведения проектирования в гостиничном деле в

соответствующем порядке:

1. Проектирование гостиниц и требования к проектированию. 2.
2. Предпроектные работы.
3. Виды проектов.
4. Принципы проектирования.
5. Требования к зданиям гостиничных предприятий.

Задание на установление соответствия:

Поставьте правильное соответствие между звеньями с учетом уровня власти и характерным для них типом управления, который они осуществляют с учетом своего ранга

А высшее звено	1. тактическое управление
Б. среднее звено	2. оперативное управление, связанное с выполнением конкретных задач
В. низовое звено	3. стратегическое управление

Компетентностно-ориентированная задача:

Клиент продлил срок своего проживания в гостинице на пять дней. Турагент направил соответствующий запрос на продление пребывания своего клиента в гостинице.

Выплачивается ли в этом случае комиссия турагенту? В каких случаях комиссия фирме не выплачивается?

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- положение П 02.016–2018 О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ;
- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание

1	2	3	4	5
Практическое занятие № 1. Гостиничный продукт как результат функционирования гостиничного хозяйства (<i>контрольные вопросы к устному опросу по теме №1, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.</i>)	1	Выполнил задания практи. занятия №1, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практи. занятия №1, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 2. Классификация и типология гостиниц и других средств размещения (<i>контрольные вопросы к устному опросу по теме №2, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.</i>)	1	Выполнил задания практи. занятия №2, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практи. занятия №2, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 3. Организационные структуры гостиничных предприятий (<i>контрольные вопросы к устному опросу по теме №3, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.</i>)	1	Выполнил задания практи. занятия №3, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практи. занятия №3, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 4. Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности (<i>контрольные вопросы к устному опросу по теме №4, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.</i>)	1	Выполнил задания практи. занятия №4, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практи. занятия №4, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 5. Состав и содержание проекта. Организация проектной деятельности (<i>контрольные вопросы к устному опросу по теме №5, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.</i>)	1	Выполнил задания практи. занятия №5, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практи. занятия №5, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 6. Требования к зданиям гостиничных предприятий. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц (<i>контрольные вопросы к устному опросу по теме №6, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.</i>)	1	Выполнил задания практи. занятия №6, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практи. занятия №6, доля правильных ответов более 50%

Практическое занятие № 7. Проектирование фирменного стиля гостиницы и оборудования гостиничных номеров (контрольные вопросы к устному опросу по теме №7, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)	2	Выполнил задания практи. занятия №7, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практи. занятия №7, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 8. Финансовые показатели проекта (контрольные вопросы к устному опросу по теме №8, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)	2	Выполнил задания практи. занятия №8, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практи. занятия №8, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №9. Документационное сопровождение проектной деятельности (контрольные вопросы к устному опросу по теме №9, кейс-задачи, БТЗ, рефераты.)	2	Выполнил задания практи. занятия №9, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практи. занятия №9, доля правильных ответов более 50%
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде бланкового тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ –22 задания (21 вопрос и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме –1 балл,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 8 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование –36 баллов.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

1. Беляев, Ю.М. Инновационный менеджмент : учебник / Ю.М. Беляев. – Москва :

Дашков и К°, 2018. – 220 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496063> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр.: с. 159-162. – ISBN 978-5-394-02070-4. – Текст : электронный.

2. Инновационный менеджмент : учебное пособие : [16+] / К.В. Балдин, А.В. Барышева, Е.Л. Макриденко, И.И. Передеряев ; под ред. А.В. Барышевой. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2017. – 383 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495768>. – Текст : электронный.

8.2 Дополнительная учебная литература

1. Организация гостиничного бизнеса : учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. – 167 с. : табл., граф., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.

2. Российское предпринимательство: всероссийский ежемесячный научно-практический журнал по экономике / изд. ООО Издательство «Креативная экономика» ; гл. ред. О.Д. Проценко. – Москва : Креативная экономика, 2015. – Т. 16, № 17. – 234 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=431172>. – ISSN 2409-4420. – Текст : электронный.

3. Салихов, В.А. Управление качеством : учебное пособие / В.А. Салихов. – 2-е изд., стер. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2017. – 196 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455512>. – Текст: электронный.

4. Стандарты и качество: международный журнал для профессионалов стандартизации и управления качеством / изд. ООО «РИА «Стандарты и качество» ; гл. ред. Г.П. Воронин ; учред. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии, Всероссийская организация качества и др.. – Москва : РИА «Стандарты и качество», 2020. – № 8 (998).

– 116 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598519>. – ISSN 0038-9692.

– Текст : электронный.

5. Технология и организация гостиничных услуг: Учебник. /Л.Н. Семеркова [и др]. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 320 с. – текст: непосредственный.

8.3 Перечень методических указаний

1.История гостеприимства в Курском крае: методические рекомендации по организации практической работы студентов всех направлений подготовки и форм обучения / Юго-Зап. гос. ун-т; сост.: А.А. Колупаев. – Курск: ЮЗГУ, 2015. – 55 с. – Текст: электронный.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Вестник образования.

Педагогика.

Профильная школа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=503068>

Вестник образования.

Материалы конференций.

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Электронная библиотека ЮЗГУ, ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет», Приказ ректора университета № 1042а от 28.12.2011, <http://library.kstu.kursk.ru>
2. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина, ФГБУ «Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина», Соглашение о сотрудничестве от 29.12.2016, [http://www.prlib.ru/ Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина, ФГБУ «Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина», Соглашение о сотрудничестве от 29.12.2016, http://www.prlib.ru/](http://www.prlib.ru/) Научная электронная библиотека eLibrary, ООО «Научная электронная библиотека», Лицензионное соглашение № 919 от 02.02.2012, Договор № SU-12- 12/2016-3 от 21.12.2016, <http://elibrary.ru>
3. Электронная библиотека ЮЗГУ, ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет», Приказ ректора университета № 1042а от 28.12.2011, <http://library.kstu.kursk.ru>

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное усвоение учебной дисциплины «Проектная деятельность в гостиничном деле» предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее изучения путем планомерной работы. Основными видами аудиторной работы при изучении дисциплины «Проектная деятельность в гостиничном деле» являются практические занятия.

Обучающийся должен активно участвовать в выполнении видов практических работ, определенных для данной дисциплины. В этой связи при проработке лекционного материала обучающиеся должны иметь в виду, что в лекциях раскрываются наиболее значимые вопросы учебного материала. Остальные осваиваются в ходе других видов занятий и самостоятельной работы над учебным материалом.

Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «Проектная деятельность в гостиничном деле» представлены в дидактически проработанной последовательности, что предусматривает логическую стройность курса и продуманную систему освоения обучающимися учебного материала, поэтому нельзя приступать к изучению последующих тем (разделов), не усвоив предыдущих. В ходе лекционных занятий студент должен конспектировать учебный материал, обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и

практические рекомендации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия. Они предназначены для расширения и углубления знаний по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в основной литературе и, желательно, в дополнительной литературе, используемой для расширения объема знаний по теме (разделу), в Интернет-ресурсах.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты готовят рефераты, презентации, доклады по отдельным темам дисциплины.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, устных и письменных ответов на контрольные вопросы по темам практических работ, уровню подготовки рефератов, презентаций, докладов.

Преподаватель на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Педагогические технологии в профессиональной деятельности»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, контроль путем отработки студентами пропущенных лекции, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Проектная деятельность в гостиничном деле» с целью освоения и закрепления компетенции, закрепленной за дисциплиной.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Проектная деятельность в гостиничном деле» – закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки поиска исторической информации.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Libreoffice операционная система Windows

Антивирус Касперского (или ESETNOD)

12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

а) кафедры истории и социально-культурного сервиса:

Стандартно оборудованная аудитория.

- Комплект мультимедийного оборудования 1: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/14/1024/Мб/160Gb; проектор inFocusIN24+, экран, аудиокolonки.
- Комплект мультимедийного оборудования 2: ноутбук HP 250 Gb 15,6" (HD i5-7200U/4Gb/DVD); проектор Benq MV533, экран, аудиокolonки.

б) профильной(-ых) организации(-й):

- ПО Shelfer (гостиница), ПО R.Keper, серверные установки;
- Гладильные машины, сушильные машины;
- Барное оборудование, кухонное оборудование.

13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с

нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Да та	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			