

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ворошилова Ольга Леонидовна

Должность: декан ФЛИИ

Дата подписания: 29.06.2024 13:20:19

Уникальный программный ключ:

abd894de8ff3e434f187dcddc5d14b3be82fda3f663e010c359e4ba6bb821c5e

## **Цели преподавания дисциплины**

Цель практикума – развитие проектной компетенции обучающихся в ходе самостоятельной проектной деятельности, направленной на решение профессиональных задач в области гостиничного дела.

### **Задачи изучения дисциплины:**

- применение теоретических знаний в области проектирования в реальной проектной деятельности в гостиничном деле.
- развитие базовых умений, необходимых для осуществления проектной деятельности в гостиничном деле.
- приобретение опыта самостоятельной проектной деятельности.

### **Идентификаторы компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины**

- анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними (УК-1.1);
- определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению (УК-1.2);
- критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников (УК-1.3);
- разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов (УК-1.4);
- использует логико-методологический инструментарий для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей предметной области (УК-1.5);
- формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления (УК-2.1);
- разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения (УК-2.2);
- планирует необходимые ресурсы, в том числе с учетом их заменимости (УК-2.3);
- разрабатывает план реализации проекта с использованием инструментов планирования (УК-2.4);
- осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта (УК-2.5);
- применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса (ПК-3.1);
- разрабатывает и реализовывает проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса (ПК-3.2);
- имеет представление об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями (ПК-3.3);

- применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания (ПК-3.4);
- разрабатывает и реализовывает проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания (ПК-3.5).

**Разделы дисциплины:**

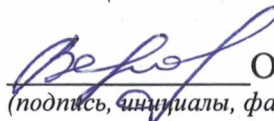
Назначение практикума. Общие требования к проекту и его оформлению. Инициация проекта. Планирование проектных работ. Выполнение работ по проекту. Контроль и мониторинг хода реализации проекта. Завершение проекта. Подготовка к защите проекта.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

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

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

« 30 » 05 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
Практикум «Выполнение и защита индивидуального проекта  
по комплексному проектному модулю № 2»

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

направленность (профиль) 43.04.03 «Гостиничное дело»  
(наименование направленности (профиля))

форма обучения очная

*ОПОП ВО реализуется по модели проектного обучения*

Курск – 2024


Рабочая программа дисциплины составлена:

- в соответствии с ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утвержденным приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 № 558;

- на основании учебного плана разработанного по модели проектного обучения ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничное дело», одобренного Ученым советом университета (протокол № 9 от «27» 03 2024г.)

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», разработанной по модели проектного обучения, на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса (протокол № 11 от «24» 05 2024г.)

Зав. кафедрой ИиСКС,  
доц., доктор исторических наук

 Н.Е. Горюшкина

Разработчик программы:  
доцент кафедры ИиСКС,  
доц., к.и.н

 А.Д. Немцев

Директор научной библиотеки

 В.Г. Макаровская

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 от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_, на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса (протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.)

Зав. кафедрой ИиСКС,  
доц., доктор исторических наук

\_\_\_\_\_ Н.Е. Горюшкина

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 от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_, на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса (протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.)

Зав. кафедрой ИиСКС,  
доц., доктор исторических наук

\_\_\_\_\_ Н.Е. Горюшкина

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 от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_, на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса (протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.)

Зав. кафедрой ИиСКС,  
доц., доктор исторических наук

\_\_\_\_\_ Н.Е. Горюшкина

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

### 1.1 Цель дисциплины

Цель практикума – развитие проектной компетенции обучающихся в ходе самостоятельной проектной деятельности, направленной на решение профессиональных задач в области гостиничного дела.

### 1.2 Задачи дисциплины

Задачами практикума являются:

1. Применение теоретических знаний в области проектирования в реальной проектной деятельности в гостиничном деле.
2. Развитие базовых умений, необходимых для осуществления проектной деятельности в гостиничном деле.
3. Приобретение опыта проектной деятельности в составе проектной команды.

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

Планируемые результаты освоения практикума представлены в виде компетенций в таблице 1.3.

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<sup>1</sup></i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе	УК1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	<b>Знать:</b> понятие «системный подход». <b>Уметь:</b> рассматривать проблему во всех во всех ее взаимосвязях.

<p>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</p>		<p>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</p>	<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций<sup>1</sup></p>
код компетенции	наименование компетенции		
	<p>системного подхода, выработать стратегию действий</p>		<p><b>Иметь опыт деятельности</b> в применении системного подхода в проектной деятельности.</p>
		<p>УК-1.2 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению</p>	<p><b>Знать:</b> современные технологии поиска информации.  <b>Уметь:</b> применять различные технологии поиска необходимой для работы над проектом информации.  <b>Иметь опыт деятельности</b> в применении современных технологий поиска информации, необходимой для работы над проектом.</p>
		<p>УК-1.3 Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников</p>	<p><b>Знать:</b> типы источников информации; принципы проверки информации (проверка источников, фактов, авторства).  <b>Уметь:</b> анализировать и оценивать аргументы и факты, представленные в информации; отличать факты от мнений.  <b>Иметь опыт деятельности</b> в работе с различными источниками информации и различными ресурсами, специализирующимися на проверке информации</p>
		<p>УК-1.4 Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов</p>	<p><b>Знать:</b> понятие «системный подход».  <b>Уметь:</b> рассматривать проблему во всех во всех ее взаимосвязях.  <b>Иметь опыт деятельности</b> в применении</p>

<p>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</p>		<p>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</p>	<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотношенные с индикаторами достижения компетенций<sup>1</sup></p>
код компетенции	наименование компетенции		
			междисциплинарного и системного подходов при осуществлении проектной деятельности.
		УК-1.5 Использует логико-методологический инструментарий для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей предметной области	<p><b>Знать:</b> логико-методологический инструментарий своей предметной области.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать логико-методологический инструментарий в своей предметной области.</p> <p><b>Иметь опыт деятельности</b> в применении логико-методологического инструментария в своей предметной области</p>
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления	<p><b>Знать:</b> понятие «жизненный цикл проекта».</p> <p><b>Уметь:</b> находить и определять проблемы, к решению которых применим проектный подход.</p> <p><b>Иметь опыт деятельности</b> в осуществлении проектного подхода к решению производственных проблем</p>
		УК-2.2 Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	<p><b>Знать:</b> понятия «цель проекта», «задачи проекта»; «актуальность проекта».</p> <p><b>Уметь:</b> формулировать цель и задачи проекта, обосновывать его актуальность, определять конечный результат проекта.</p> <p><b>Иметь опыт деятельности</b> в осуществлении проектного подхода к решению производственных проблем</p>

<p>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</p>		<p>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</p>	<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций<sup>1</sup></p>
код компетенции	наименование компетенции		
		<p>УК-2.3 Планирует необходимые ресурсы, в том числе с учетом их заменимости</p>	<p><b>Знать:</b> понятие «ресурсы проекта».</p> <p><b>Уметь:</b> определять интеллектуальные, информационные, материально-технические и финансовые ресурсы проекта.</p> <p><b>Иметь опыт деятельности</b> в осуществлении проектного подхода к решению производственных проблем</p>
		<p>УК-2.4 Разрабатывает план реализации проекта с использованием инструментов планирования.</p>	<p><b>Знать:</b> основные инструменты планирования проектной деятельности в своей профессиональной области.</p> <p><b>Уметь:</b> планировать основные блоки работ проекта.</p> <p><b>Иметь опыт деятельности</b> в осуществлении проектного подхода к решению производственных проблем</p>
		<p>УК-2.5 Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта</p>	<p><b>Знать:</b> механизм осуществления мониторинга и контроля хода реализации проекта.</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять мониторинг и контроль хода реализации проекта; организовывать «обратную связь» с потребителем на всех этапах проекта; планировать и осуществлять корректирующие мероприятия.</p> <p><b>Иметь опыт деятельности</b> в осуществлении проектного подхода к решению производственных проблем</p>



<p>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</p>		<p>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</p>	<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций<sup>1</sup></p>
код компетенции	наименование компетенции		
УК-3	Способен организовать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели	<p><b>Знать:</b> понятие «технология сотрудничества».</p> <p><b>Уметь:</b> строить взаимодействие членов проектной команды на основе технологии сотрудничества.</p> <p><b>Иметь опыт деятельности</b> в применении технологии сотрудничества внутри проектной команды.</p>
		УК-3.2 Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов	<p><b>Знать:</b> понятия «эмоциональный интеллект», «эмпатия».</p> <p><b>Уметь:</b> идентифицировать чувства, настроения, мотивацию, интересы партнеров по проектной команде.</p> <p><b>Иметь опыт деятельности</b> в планировании работы проектной команды с учетом особенностей поведения и мнений ее членов.</p>
		УК-3.3 Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон	<p><b>Знать:</b> методы предотвращения и разрешения конфликтов.</p> <p><b>Уметь:</b> предотвращать и разрешать конфликты в проектной команде.</p> <p><b>Иметь опыт деятельности</b> в разрешении конфликтов внутри проектной команды.</p>
		УК-3.4 Организует дискуссии по заданной теме и обсуждение результатов работы команды с привлечением оппонентов разработанным идеям	<p><b>Знать:</b> технологии ведения деловых переговоров.</p> <p><b>Уметь:</b> выбирать и применять наиболее эффективную в конкретных</p>

<p>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</p>		<p>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</p>	<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций<sup>1</sup></p>
код компетенции	наименование компетенции		
			<p>обстоятельствах технологии ведения деловых переговоров.</p> <p><b>Иметь опыт деятельности</b> в организации и проведении дискуссии по теме проекта с членами команды и оппонентами.</p>
		<p>УК-3.5 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды</p>	<p><b>Знать:</b> этапы жизненного цикла проекта.</p> <p><b>Уметь:</b> учитывать индивидуальные особенности каждого члена команды при планировании проектных работ и распределении поручений между членами проектной команды.</p> <p><b>Иметь опыт деятельности</b> в планировании работы проектной команды в целом и каждого ее участника в частности.</p>
ПК-3	Наименование	<p>ПК-3.1 Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса</p>	<p><b>Знать:</b> основные понятия и принципы стратегического менеджмента и маркетинга в гостиничном бизнесе</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать рынок гостиничных услуг, выявлять тенденции, оценивать конкурентную среду и определять потребности целевой аудитории</p> <p><b>Иметь опыт деятельности</b> в формировании стратегии развития гостиничного комплекса с учетом результатов анализа рынка и конкурентной среды</p>

<p>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</p>		<p>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</p>	<p>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций<sup>1</sup></p>
код компетенции	наименование компетенции		
		<p>ПК-3.2 Разрабатывает и реализовывает проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса</p>	<p><b>Знать:</b> методы анализа конкуренции и оценки конкурентоспособности гостиниц  <b>Уметь:</b> анализировать факторы, влияющие на конкурентоспособность гостиничного комплекса  <b>Иметь опыт деятельности</b> в разработке концепции проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса</p>
		<p>ПК-3.3 Имеет представление об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями</p>	<p><b>Знать:</b> методы анализа рисков и разработки мер по их минимизации  <b>Уметь:</b> разрабатывать планы реагирования на риски, направленные на их минимизацию или устранение  <b>Иметь опыт деятельности</b> в идентификации и анализе рисков в рамках конкретных бизнес-процессов или проектов</p>
		<p>ПК-3.4 Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания</p>	<p><b>Знать:</b> методы анализа рынка общественного питания, оценки конкурентной среды и выявления потребительских предпочтений  <b>Уметь:</b> анализировать рынок общественного питания, выявлять тенденции и оценивать конкурентную среду  <b>Иметь опыт деятельности</b> в разработке</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, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций <sup>1</sup>
код компетенции	наименование компетенции		
			маркетинговой стратегии для предприятия питания
		ПК-3.5 Разрабатывает и реализовывает проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания	<p><b>Знать:</b> методы анализа рынка, конкурентной среды и потребительских предпочтений предприятия питания</p> <p><b>Уметь</b> разрабатывать концепции проектов, формулировать их цели, задачи, ожидаемые результаты</p> <p><b>Иметь опыт деятельности</b> в разработке и реализации проектов по повышению конкурентоспособности предприятий питания</p>

## 2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Практикум входит в комплексный проектный модуль № 2 основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы магистратуры 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничное дело», направленность (профиль) «Гостиничное дело», реализуемой по модели проектного обучения.

Практикум относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, блока 1 «Дисциплины (модули)».

Изучается на 1 курсе в 2 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) практикума 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)	12
в том числе:	
лекции	не предусмотрены
лабораторные занятия	не предусмотрены
практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	58,5
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего Ат-тКР) – зачет с оценкой (защита проекта)	1,5

**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	<p>Назначение практикума. Общие требования к проекту и его оформлению. Инициация проекта. Планирование проектных работ</p>	<p>Цель и задачи практикума. Содержание практикума. Требования к проекту и его документационному оформлению (структуре и содержанию проекта, оформлению титульного листа, таблиц и рисунков, приложений, списка литературы и др.). Жизненный цикл проекта. Проблематизация: определение «проблемного» поля для проектной деятельности.; выбор проблемы для решения и формулирование темы проекта. Определение целевой аудитории (потребителя) проекта. Обоснование актуальности проекта. Постановка проблемы: описание ситуации «как есть» и описание ситуации «как будет». Проектная идея: предварительное описание конечного результата (продукта, услуги, технологии). Субъект проекта. Определение цели проекта и планирование ее достижения. Определение задач проекта. Описание планируемых эффектов от реализации проекта. Составление плана действий: определение основных блоков работ проекта и перечня работ внутри каждого блока. Разработка календарного графика выполнения работ по проекту. Риски проекта и управление рисками, мероприятия по предупреждению рисков, действия в случае наступления рисков. Необходимые ресурсы: информационные, кадровые, материально-технические. Разработка бюджета (сметы) проекта.</p>
2	<p>Выполнение работ по проекту. Контроль и мониторинг хода реализации проекта</p>	<p>Выполнение работ по проекту. Сбор и обработка данных, необходимых для проекта. Разработка (проектирование) продукта, услуги, технологии. Мониторинг хода выполнения работ по проекту преподавателем. Контроль соблюдения календарного графика выполнения основных блоков работ.</p>
3	<p>Завершение проекта. Подготовка к защите проекта</p>	<p>Подведение итогов проекта. Сравнение полученного результата проекта с запланированными. Документационное оформление проекта: подготовка описания проекта; обсуждение и формулировка выводов. Общие требования к представлению и защите проекта на промежуточной аттестации обучающихся. Подготовка устного доклада о проекте и мультимедийной презентации к докладу.</p>

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности	Учебно-методические	Формы текущего контроля	Компетенции
-------	--------------------------	-------------------	---------------------	-------------------------	-------------

		лек., час	№ лаб.	№ пр.	материалы	успеваемости (по неделям семестра)	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Назначение практикума. Общие требования к проекту и его оформлению. Инициация проекта. Планирование проектных работ	-	-	2	У-1,2,3 МУ-1,2	Мозговой штурм, 2, 4 неделя	УК1, УК-2, УК-3, ПК-3
2	Выполнение работ по проекту. Контроль и мониторинг хода реализации проекта.	-	-	4	У-1,2,3 МУ-1,2	Контроль подготовки паспорта проекта 6, 8 недели	УК1, УК-2, УК-3, ПК-3
3	Завершение проекта. Подготовка к защите проекта	-	-	6	У-1,2,3 МУ-1,2	Разбор конкретных ситуаций (нестандартные формы представления и защиты проектов), 10, 12 неделя  Контроль подготовки защиты проекта в нестандартной форме, 14 неделя	УК1, УК-2, УК-3, ПК-3

## 4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

### 4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование лабораторной работы	Объем, час.
1	2	3
1	Назначение практикума. Общие требования к проекту и его оформлению. Инициация проекта. Планирование проектных работ	4
2	Выполнение работ по проекту. Контроль и мониторинг хода реализации проекта	4
3	Завершение проекта. Подготовка к защите проекта	4
Итого		12

## 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.	Назначение практикума. Общие требования к проекту и его оформлению. Инициация проекта. Планирование проектных работ	1-4 неделя	26
2.	Выполнение работ по проекту. Контроль и мониторинг хода реализации проекта	5-11 недели	25
3.	Завершение проекта. Подготовка к защите проекта	12-14 недели	17,5
Итого			58,5

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

Самостоятельно выполняя работы по проекту, обучающиеся могут пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры истории и социально-культурного сервиса в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников университета.

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по данному практикуму организуется:

*библиотекой университета:*

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с учебным планом 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 по выполнению и защите группового проекта по комплексному проектному модулю № 2

*типографией университета:*

- посредством оказания помощи авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;

- посредством удовлетворения потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.



## 6 Образовательные технологии

Реализация программы магистратуры по модели проектного обучения и компетентностный подход предусматривают широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных и профессиональных компетенций обучающихся.

Таблица 6 – 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	Назначение практикума. Общие требования к проекту и его оформлению. Инициация проекта. Планирование проектных работ	Командное обучение. Проблемное обучение. Мозговой штурм	4
2	Выполнение работ по проекту. Контроль и мониторинг хода реализации проекта	Командное обучение. Проектное обучение	4
3	Завершение проекта. Подготовка к защите проекта	Командное обучение. Разбор конкретных ситуаций	4
Итого:			12

## 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, практики, при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода,	Теория и методология социально-экономических исследований в гостиничной деятельности. Организационное проектирование и управление проектами. Финансово-экономическая деятельность	Проектирование бизнес-процессов в сфере гостеприимства. Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному	Проектное управление развитием гостиничного бизнеса. Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному модулю № 3. Практикум "Выполнение и защита

<p>вырабатывать стратегию действий</p>	<p>предприятий индустрии гостеприимства. Законодательное и нормативное регулирование проектной деятельности в сфере гостеприимства. Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 1. Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному проектному модулю № 1</p>	<p>проектному модулю № 2. Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному проектному модулю № 2</p>	<p>индивидуального проекта" по комплексному проектному модулю № 3</p>
<p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>	<p>Правовое обеспечение гостиничной деятельности. Теория и методология социально-экономических исследований в гостиничной деятельности. Организационное проектирование и управление проектами. Научные методы формирования и продвижения гостиничного продукта. Финансово-экономическая деятельность предприятий индустрии гостеприимства. Управление человеческими ресурсами. Иностранный язык. Национальные и международные системы гостиничного хозяйства. Законодательное и нормативное регулирование проектной деятельности в сфере гостеприимства. Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 1. Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по</p>	<p>Информационное обеспечение и компьютерные технологии в научной и образовательной деятельности. Иностранный язык. Психология деловых коммуникаций. Профессиональная этика и деловой этикет. Управление качеством гостиничных услуг. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг. Проектирование бизнес-процессов в сфере гостеприимства. Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 2. Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта"</p>	<p>Инновационные методы прогнозирования и планирования гостиничной деятельности. Управление персоналом гостиничного предприятия. Инновации в гостиничном бизнесе. Туристский рынок и гостиничный бизнес. Профессионально-педагогическая деятельность в гостиничной деятельности. Педагогические технологии в профессиональной деятельности. Производственная проектно-технологическая практика. Проектное управление развитием гостиничного бизнеса. Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 3. Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному проектному модулю № 3. Производственная проектная практика (вторая)</p>

	комплексному проектному модулю № 1. Учебная проектная практика.	по комплексному проектному модулю № 2. Производственная проектная практика (первая)	
УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели		Управление человеческими ресурсами. Проектирование бизнес-процессов в сфере гостеприимства. Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 2. Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному проектному модулю № 2	Управление персоналом гостиничного предприятия. Производственная проектная практика (вторая).
ПК-3 Способен к организации проектной деятельности на предприятиях размещения (питания)	Управление качеством гостиничных услуг. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг. Проектирование бизнес-процессов в сфере гостеприимства. Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проектному модулю № 2. Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному проектному модулю № 2. Туристский рынок и гостиничный бизнес. 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 универсальных и профессиональных компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап (наименование этапа по таблице 6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций			
		Недостаточный уровень («неудовл.»)	Пороговый уровень («удовл.»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5	6
УК-1 / основной	УК-1.3 Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников	<b>Знать:</b> демонстрирует менее 60% знаний, указанных в таблице 1.3 для УК-1. Обучающийся нуждается в постоянных подсказках; допускает грубые ошибки, которые не может исправить самостоятельно.	<b>Знать:</b> демонстрирует 60-74% знаний, указанных в таблице 1.3 для УК-1. Знания обучающегося имеют поверхностный характер, имеют место неточности и ошибки.	<b>Знать:</b> демонстрирует 75-89% знаний, указанных в таблице 1.3 для УК-1. Обучающийся имеет хорошие, но не исчерпывающие знания; допускает неточности.	<b>Знать:</b> демонстрирует 90-100% знаний, указанных в таблице 1.3 для УК-1. Знания обучающегося являются прочными и глубокими, имеют системный характер. Обучающийся свободно оперирует знаниями.
		<b>Уметь:</b> демонстрирует менее 60% умений, установленных в таблице 1.3 для УК-1.	<b>Уметь:</b> в целом сформированные, но вызывающие затруднения при самостоятельном применении умения, указанные в таблице 1.3 для УК-1.	<b>Уметь:</b> сформированные и самостоятельно применяемые умения, указанные в таблице 1.3 для УК-1.	<b>Уметь:</b> хорошо развитые, уверенно и успешно применяемые умения, указанные в таблице 1.3 для УК-1.
	УК-1.4 Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов	<b>Иметь опыт деятельности:</b> не приобрел в ходе практика опыта	<b>Иметь опыт деятельности:</b> приобрел в ходе практика опыта	<b>Иметь опыт деятельности:</b> приобрел в ходе практика базовый	<b>Иметь опыт деятельности:</b> приобрел в ходе практика опыта
	УК-1.5 Использует логико-методологический				

	инструментарий для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей предметной области	деятельности в области, указанной в таблице 1.3 для УК-1.	минимально допустимый опыт деятельности в области, указанной в таблице 1.3 для УК-1.	опыт деятельности в области, указанной в таблице 1.3 для УК-1.	максимально возможный опыт деятельности в области, указанной в таблице 1.3 для УК-1.
УК-2 / основной	<p>УК-2.1 Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления.</p> <p>УК-2.2 Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость,</p>	<p><b>Знать:</b> демонстрирует менее 60% знаний, указанных в таблице 1.3 для УК-2. Обучающийся нуждается в постоянных подсказках; допускает грубые ошибки, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p><b>Знать:</b> демонстрирует 60-74% знаний, указанных в таблице 1.3 для УК-2. Знания обучающегося имеют поверхностный характер, имеют место неточности и ошибки.</p>	<p><b>Знать:</b> демонстрирует 75-89% знаний, указанных в таблице 1.3 для УК-2. Обучающийся имеет хорошие, но не исчерпывающие знания; допускает неточности.</p>	<p><b>Знать:</b> демонстрирует 90-100% знаний, указанных в таблице 1.3 для УК-2. Знания обучающегося являются прочными и глубокими, имеют системный характер. Обучающийся свободно оперирует знаниями.</p>
		<p><b>Уметь:</b> демонстрирует менее 60% умений, установленных в таблице 1.3 для УК-2.</p>	<p><b>Уметь:</b> в целом сформированные, но вызывающие затруднения при самостоятельном применении умения, указанные в таблице 1.3 для УК-2.</p>	<p><b>Уметь:</b> сформированные и самостоятельно применяемые умения, указанные в таблице 1.3 для УК-2.</p>	<p><b>Уметь:</b> хорошо развитые, уверенно и успешно применяемые умения, указанные в таблице 1.3 для УК-2.</p>

	<p>ожидаемые результаты и возможные сферы их применения.</p> <p>УК-2.3 Планирует необходимые ресурсы, в том числе с учетом их заменимости.</p> <p>УК-2.4 Разрабатывает план реализации проекта с использованием инструментов планирования.</p> <p>УК-2.5 Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.</p>	<p><b>Иметь опыт деятельности:</b></p> <p>не приобрел в ходе практикума опыт деятельности в области, указанной в таблице 1.3 для УК-2.</p>	<p><b>Иметь опыт деятельности:</b></p> <p>приобрел в ходе практикума минимально допустимый опыт деятельности в области, указанной в таблице 1.3 для УК-2.</p>	<p><b>Иметь опыт деятельности:</b></p> <p>приобрел в ходе практикума базовый опыт деятельности в области, указанной в таблице 1.3 для УК-2.</p>	<p><b>Иметь опыт деятельности:</b></p> <p>приобрел в ходе практикума максимально возможный опыт деятельности в области, указанной в таблице 1.3 для УК-2.</p>
ПК-3/ основной	ПК-3.1 Применяет в	<b>Знать:</b> демонстрирует менее	<b>Знать:</b> демонстрирует 60-74%	<b>Знать:</b> демонстрирует 75-89%	<b>Знать:</b> демонстрирует 90-100%

<p>профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса</p> <p>ПК-3.2 Разрабатывает и реализовывает проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса</p> <p>ПК-3.3 Имеет представление об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями</p> <p>ПК-3.4 Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания</p> <p>ПК-3.5</p>	<p>60% знаний, указанных в таблице 1.3 для ПК-3. Обучающийся нуждается в постоянных подсказках; допускает грубые ошибки, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>знаний, указанных в таблице 1.3 для ПК-3. Знания обучающегося имеют поверхностный характер, имеют место неточности и ошибки.</p>	<p>знаний, указанных в таблице 1.3 для ПК-3. Обучающийся имеет хорошие, но не исчерпывающие знания; допускает неточности.</p>	<p>знаний, указанных в таблице 1.3 для ПК-3. Знания обучающегося являются прочными и глубокими, имеют системный характер. Обучающийся свободно оперирует знаниями.</p>
	<p><b>Уметь:</b> демонстрирует менее 60% умений, установленных в таблице 1.3 для ПК-3.</p>	<p><b>Уметь:</b> в целом сформированные, но вызывающие затруднения при самостоятельном применении умения, указанные в таблице 1.3 для ПК-3.</p>	<p><b>Уметь:</b> сформированные и самостоятельно применяемые умения, указанные в таблице 1.3 для ПК-3.</p>	<p><b>Уметь:</b> хорошо развитые, уверенно и успешно применяемые умения, указанные в таблице 1.3 для ПК-3.</p>
	<p><b>Иметь опыт деятельности:</b> не приобрел в ходе практикума опыта деятельности в области, указанной в таблице 1.3 для ПК-3.</p>	<p><b>Иметь опыт деятельности:</b> приобрел в ходе практикума минимально допустимый опыт деятельности в области, указанной в таблице 1.3 для ПК-3.</p>	<p><b>Иметь опыт деятельности:</b> приобрел в ходе практикума базовый опыт деятельности в области, указанной в таблице 1.3 для ПК-3.</p>	<p><b>Иметь опыт деятельности:</b> приобрел в ходе практикума максимально возможный опыт деятельности в области, указанной в таблице 1.3 для ПК-3.</p>

	Разрабатывает и реализовывает проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания				
--	--	--	--	--	--

**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 ее части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Назначение практикума. Общие требования к проекту и его оформлению. Инициация проекта. Планирование проектных работ	УК-1, УК-2, ПК-3	Практическое занятие, СРС	План проведения воркшопа (рабочей мастерской)	1-21	Шкала в табл.7.2
2	Выполнение работ по проекту. Контроль и мониторинг хода реализации проекта	УК-1, УК-2, ПК-3	Практическое занятие, СРС	Темы проектов Текст проекта	1-20	Шкала в табл.7.2
3	Завершение проекта. Подготовка к защите проекта	УК-1, УК-2, ПК-3	Практическое занятие, СРС	Текст устного доклада о проекте Мультимедийная презентация основных положений устного доклада о проекте	1-3	Шкала в табл.7.2



### 7.3.1 Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

*а) План проведения воркшопа (рабочей мастерской) по теме № 1 «Назначение практикума. Общие требования к проекту и его оформлению. Инициация проекта. Планирование проектных работ»*

№	Методическое мероприятие	Тай-минг (мин.)
1	Ознакомление обучающихся с темой и целью воркшопа	5
2	<i>Рабочая мастерская преподавателя:</i> демонстрация преподавателем примеров правильных и неправильных вариантов определения проблемы, темы, актуальности индивидуального проекта, цели и задач проекта, описания его эффективности, перечня работ, графика выполнения работ, перечня необходимых ресурсов и описания рисков проекта (просмотр мультимедийной презентации) описания ситуаций «как есть» и «как будет», результата проекта (просмотр мультимедийной презентации). Совместное с обучающимися обсуждение и исправление ошибок, допущенных в приведенных преподавателем случаях	20
3	<i>Рабочая мастерская обучающихся (выполнение практического задания):</i> определение каждым обучающимся индивидуально проблемы, темы, актуальности будущего индивидуального проекта, цели и задач проекта, его эффективности, составление перечня работ и графика их выполнения, перечня необходимых ресурсов и описания рисков проекта, описания ситуаций «как есть» и «как будет», результата проекта (задание выполняется письменно)	40
4	<i>Блок «обратной связи»:</i> совместное обсуждение черновых вариантов составленных обучающимися определений проблемы, темы, актуальности индивидуального проекта, ситуаций «как есть» и «как будет», результата проекта (фронтальное или выборочное); предложения по редактированию черновых формулировок	20
5	<i>Домашнее задание:</i> подготовить окончательный вариант определений проблемы, темы, цели и задач проекта, его эффективности, перечня работ и графика их выполнения, перечня необходимых ресурсов и описания рисков проекта актуальности индивидуального проекта, ситуаций «как есть» и «как будет», результата проекта	5
<i>Всего минут</i>		90

***б) Примерные темы индивидуальных проектов по комплексному проектному модулю № 2***

1. Разработка и проведение маркетингового исследования по оценке туристического потенциала одного из районов Курской области для развития гостиничного бизнеса.

Описание: Анализ достопримечательностей, инфраструктуры, транспортной доступности, конкурентной среды выбранного района. Определение целевой аудитории и разработка рекомендаций по созданию и продвижению гостиничных услуг.

2. Создание концепции и бизнес-плана мини-отеля с уникальным тематическим направлением (например, "Отель для любителей рыбалки", "Отель для художников") в пригороде Курска.

Описание: Разработка оригинальной концепции отеля, включая дизайн, дополнительные услуги, атмосферу. Составление бизнес-плана с расчетом инвестиций, окупаемости и прогнозом прибыли.

3. Анализ эффективности работы службы бронирования в гостинице г. Курска и разработка рекомендаций по ее оптимизации (внедрение новых технологий, обучение персонала).

Описание: Оценка эффективности работы службы бронирования по ключевым показателям (конверсия, количество бронирований, отказы). Анализ используемых инструментов и технологий. Разработка рекомендаций по улучшению работы службы.

4. Исследование потребностей и предпочтений туристов, посещающих Курскую область с целью паломничества, и разработка рекомендаций по адаптации гостиничных услуг для данной целевой аудитории.

Описание: Изучение мотивации и потребностей паломников, анализ их предпочтений в отношении проживания, питания, дополнительных услуг. Разработка рекомендаций для гостиниц по привлечению и удовлетворению потребностей данной категории туристов.

5. Разработка программы повышения квалификации персонала для гостиниц Курской области в области стандартов обслуживания и работы с гостями.

Описание: Создание программы тренингов и семинаров для сотрудников гостиниц разных категорий (администраторы, горничные, портье и т.д.) с целью повышения их профессионализма, улучшения качества обслуживания и повышения лояльности гостей.

6. Исследование опыта внедрения "зеленых" технологий в гостиницах Курской области и разработка рекомендаций по их дальнейшему применению.

Описание: Анализ примеров успешного внедрения энергосберегающих технологий, систем раздельного сбора мусора, экологически чистых материалов в гостиницах региона. Разработка рекомендаций по популяризации и стимулированию внедрения "зеленых" стандартов в гостиничном бизнесе.

7. Разработка проекта по созданию виртуального 3D-тура по гостиницам Курска с целью привлечения туристов на городской сайт или портал.

Описание: Создание интерактивных 3D-туров по номерам и территории гостиниц с возможностью виртуального просмотра и оценки условий проживания. Размещение туров на городском туристическом портале для привлечения туристов.

8. Анализ ценовой политики гостиниц города Курска в сравнении с конкурентами из соседних регионов и разработка рекомендаций по ее корректировке.

Описание: Сравнительный анализ стоимости проживания в гостиницах Курска и аналогичных заведениях в соседних областях с учетом категории, сезона, набора услуг. Разработка рекомендаций по оптимизации ценовой политики для повышения конкурентоспособности.

9. Исследование эффективности различных каналов продвижения гостиничных услуг в Курской области (онлайн-платформы, турагентства, социальные сети).

Описание: Анализ эффективности размещения информации о гостиницах на разных площадках с точки зрения количества бронирований, стоимости привлечения клиентов, охвата аудитории. Разработка рекомендаций по оптимизации каналов продвижения.

10. Разработка проекта по организации и проведению тематического фестиваля в гостинице (например, "Фестиваль курской кухни", "Фестиваль народных ремесел") с целью привлечения туристов и повышения узнаваемости бренда.

Описание: Разработка концепции и программы фестиваля, привлечение партнеров и участников, создание рекламной кампании, оценка ожидаемого экономического и имиджевого эффекта для гостиницы.

11. Разработка концепции и меню для тематического ресторана курской кухни с акцентом на использование локальных и сезонных продуктов.

Описание: Создание уникальной атмосферы и стилистики ресторана, отражающей традиции курской кухни. Разработка меню с использованием аутентичных рецептов и местных продуктов от курских фермеров.

12. Анализ и оценка конкурентоспособности ресторанного рынка города Курска, выявление перспективных ниш для открытия новых заведений.

Описание: Исследование предложения на рынке общественного питания г. Курска, анализ конкурентов, выявление незанятых ниш и потребностей аудитории. Разработка рекомендаций по открытию новых заведений с учетом полученных данных.

13. Исследование потребительских предпочтений жителей г. Курска в отношении форматов ресторанов быстрого питания и разработка концепции нового заведения с учетом полученных данных.

Описание: Изучение предпочтений жителей г. Курска в отношении форматов, меню, ценовой политики заведений быстрого питания. Разработка концепции нового заведения с учетом выявленных потребностей.

14. Разработка стратегии продвижения ресторана в социальных сетях с использованием современных инструментов SMM (таргетированная реклама, работа с блогерами, конкурсы).

Описание: Анализ целевой аудитории ресторана в социальных сетях, разработка контент-плана, стратегии продвижения, использование рекламных инструментов для привлечения новых посетителей и повышения лояльности существующих.

15. Создание обучающего курса для официантов ресторанов Курска по технике продаж и правилам обслуживания гостей с учетом современных тенденций.

Описание: Разработка программы тренинга, которая поможет официантам улучшить навыки коммуникации, презентации меню, продаж и повышения среднего чека. Обучение правилам этикета и стандартам обслуживания в ресторане.

16. Исследование возможностей внедрения системы автоматизации для ресторана (R-keeper, iiko) и оценка ее экономической эффективности.

Описание: Анализ функционала и возможностей систем автоматизации для ресторанов. Оценка стоимости внедрения и ожидаемого экономического эффекта от оптимизации бизнес-процессов, сокращения издержек, улучшения управления.

17. Разработка проекта по организации выездного ресторанного обслуживания (кейтеринг) для проведения мероприятий в Курске и области.

Описание: Разработка меню, ценовой политики, логистики доставки, вариантов сервировки для выездного обслуживания мероприятий различного формата. Анализ рынка кейтеринговых услуг в Курске.

18. Анализ эффективности использования систем онлайн-заказа и доставки еды для ресторанов Курска и разработка рекомендаций по их улучшению.

Описание: Исследование популярных сервисов доставки еды в Курске (Delivery Club, Яндекс.Еда). Анализ их преимуществ и недостатков для ресторанов. Разработка рекомендаций по эффективному использованию данных платформ.

19. Исследование возможностей создания единого гастрономического бренда Курской области для привлечения туристов и развития кулинарного туризма.

Описание: Анализ гастрономического потенциала Курской области, выявление уникальных блюд и продуктов. Разработка концепции бренда, логотипа, слогана, рекомендаций по его продвижению и позиционированию на туристическом рынке.

20. Разработка проекта по организации и проведению гастрономического фестиваля в г. Курске с участием лучших ресторанов и производителей продуктов питания региона.

Описание: Разработка концепции и программы фестиваля, выбор площадки, привлечение участников, создание рекламной кампании. Ожидаемые результаты - повышение интереса к курской кухне, развитие гастрономического туризма, поддержка местных производителей.

21. Разработка гастрономического тура выходного дня по Курской области с акцентом на локальные продукты и аутентичную кухню.

Описание: Проект включает в себя:

Исследование гастрономических особенностей районов Курской области.

Выявление фермерских хозяйств, производящих уникальные продукты.

Составление маршрута тура с посещением гастрономических объектов (рестораны, кафе, фермы, сыроварни, пекарни).

Разработку программы тура с дегустациями, мастер-классами, встречами с производителями.

Расчет стоимости тура и вариантов логистики.

Продвижение тура на рынке туристических услуг.

22. Создание концепции интерактивного музея Курской битвы с использованием современных технологий виртуальной и дополненной реальности.

Описание: Проект направлен на:

Разработку концепции музея, которая будет интересна как жителям, так и гостям региона.

Проектирование интерактивных экспозиций с использованием VR/AR технологий, позволяющих "оживить" исторические события.

Создание сценариев для виртуальных экскурсий и интерактивных игр.

Определение целевой аудитории музея и разработку маркетинговой стратегии продвижения.

23. Анализ возможностей и разработка рекомендаций по развитию событийного туризма в г. Курске.

Описание: Проект предполагает:

Исследование потенциала г. Курска для проведения различных мероприятий (фестивали, конференции, выставки, спортивные соревнования).

Анализ существующей инфраструктуры и ресурсов для проведения мероприятий.

Разработку календаря потенциальных событий, которые могут привлечь туристов.

Создание предложений по развитию сотрудничества с туристическими компаниями, отелями, транспортными компаниями для приема и обслуживания гостей.

24. Разработка проекта по созданию эко-отеля на территории одного из природных парков Курской области.

Описание: Проект ориентирован на:

Выбор месторасположения эко-отеля с учетом экологических норм и привлекательности для туристов.

Разработку концепции эко-отеля с использованием экологически чистых материалов и технологий.

Создание предложений по организации экологических туров и активного отдыха на природе.

Оценку экономической эффективности и окупаемости проекта.

25. Исследование и разработка рекомендаций по адаптации услуг гостиниц и ресторанов г. Курска для туристов с ограниченными возможностями здоровья.

Описание: Проект посвящен важной социальной проблеме и предполагает:

Анализ существующей инфраструктуры гостеприимства в г. Курске с точки зрения ее доступности для людей с ОВЗ.

Разработку рекомендаций для гостиниц и ресторанов по адаптации интерьеров, оборудования, меню, сайтов и других услуг для потребностей туристов с ОВЗ.

Разработку информационных материалов для туристов с ОВЗ о доступности объектов гостеприимства в г. Курске.

### ***в) Текст проекта***

#### *Требования к структуре проекта*

Титульный лист:

Название учебного заведения, факультета, кафедры.

Тема проекта (должна быть краткой, емкой, отражать суть исследования).

ФИО автора, группа.

ФИО руководителя проекта, должность, ученая степень, ученое звание.

Город, год.

Содержание (оглавление):

Последовательный перечень всех разделов, подразделов, заключения, списка использованных источников и приложений с указанием страниц.

Введение:

Актуальность темы исследования (обоснование выбора темы, ее значимость для сферы гостеприимства).

Цель исследования (что планируется достичь в результате работы над проектом?).

Задачи исследования (конкретные шаги для достижения цели, обычно 4-6 задач).

Объект и предмет исследования (что именно изучается в рамках проекта?).

Методы исследования (какие методы использовались для сбора и анализа информации?).

Краткая характеристика структуры работы (описание разделов проекта).

Основная часть (2-3 главы):

Глава 1: Обзор литературы и анализ текущей ситуации.

Теоретические аспекты изучаемой проблемы.

Обзор существующих исследований и практик по теме проекта.

Анализ ситуации в сфере гостеприимства в Курской области (или на примере конкретного предприятия).

Глава 2: Разработка решений и предложений.

Детальное описание предлагаемых решений, разработок, рекомендаций.

Обоснование выбранных решений (аргументация, расчеты, сравнительный анализ).

Глава 3 (при необходимости): Оценка эффективности и рисков проекта.

Разработка системы показателей для оценки эффективности предложенных решений.

Прогнозирование возможных рисков при реализации проекта и разработка мер по их минимизации.

Заключение:

Краткое изложение основных выводов по результатам исследования.

Оценка степени достижения поставленной цели.

Перспективы дальнейшего развития темы и практического применения результатов проекта.

Список использованных источников:

Список литературы, нормативных документов, интернет-ресурсов, использованных при подготовке проекта (не менее 15-20 источников, оформленных по ГОСТу).

Приложения (при необходимости):

Дополнительные материалы, иллюстрирующие содержание проекта: таблицы, графики, диаграммы, фотографии, анкеты, интервью, буклеты, макеты и т.д.

### *Требования к содержанию проекта*

**Научность:** Использование научных методов исследования, корректность данных, логичность выводов.

**Актуальность:** Соответствие темы современным тенденциям и проблемам сферы гостеприимства.

**Практическая значимость:** Наличие конкретных предложений, рекомендаций, разработок, которые могут быть использованы на практике.

**Логичность и последовательность изложения:** Четкая структура, связность глав и параграфов, обоснованность переходов от одной мысли к другой.

**Корректность и достоверность информации:** Использование проверенных источников, точная цитата и ссылка на используемые материалы.

**Самостоятельность выполнения:** Проект должен быть результатом самостоятельной работы студента.

### *Требования к оформлению проекта*

**Объем работы:** Обычно 20-25 страниц печатного текста (без учета приложений).

**Шрифт:** Times New Roman, размер 14, интервал 1,5.

**Поля:** слева – 3 см, справа – 1,5 см, сверху и снизу – 2 см.



Нумерация страниц: сквозная, арабскими цифрами, внизу страницы по центру.

Оформление таблиц и рисунков: все таблицы и рисунки должны иметь названия и номера, ссылки на них даются по тексту.

Оформление списка литературы: по ГОСТу.

### ***з) Текст устного доклада о проекте***

*Требования к структуре и содержанию устного доклада о проекте*

#### 1. Вступление (1-2 минуты):

Приветствие комиссии.

Название проекта (четко, выразительно).

Актуальность темы (кратко, но емко обоснуйте, почему эта тема важна и интересна сегодня).

Цель и задачи исследования (что вы хотели выявить/разработать/проанализировать?).

#### 2. Основная часть (5-7 минут):

Кратко опишите объект и предмет исследования (конкретное предприятие, услуга, проблема).

Обзор исходной ситуации: (краткий анализ текущей ситуации в отрасли/на предприятии, основные проблемы и тенденции).

Описание методов исследования (какие методы вы использовали и почему).

Основные результаты исследования (ваши главные находки, разработки, рекомендации). Подкрепите цифрами, фактами, примерами из проекта.

Практическая значимость результатов (как ваши предложения могут быть использованы на практике, какой эффект они могут принести).

#### 3. Заключение (1-2 минуты):

Кратко сформулируйте основные выводы вашего исследования.

Отметьте ограничения проекта и перспективы дальнейшего исследования темы (если таковые имеются).

Благодарность за внимание.

### ***д) Мультимедийная презентация к основным положениям устного доклада о проекте***

*Требования к мультимедийной презентации к основным положениям устного доклада о проекте*

#### 1. Количество слайдов – не более 10.

2. Мультимедийная презентация должна отвечать требованиям целостности и законченности, быть синхронизирована с текстом устного доклада в части структуры и содержания, начинаться и заканчиваться одновременно текстом.

3. Мультимедийная презентация должна иметь современный и привлекательный дизайн.

4. Количество текста на слайдах определяется по принципу необходимости и достаточности. Размер шрифта текста должен быть удобен для его зрительного восприятия аудиторией.

5. Приветствуется наличие визуальных опор основных положений устного доклада о проекте (иллюстраций, фотографий, рисунков, графиков и др.).

6. Приветствуется уместное использование видео и звука.

### *е) План проведения воркшопа (рабочей мастерской)*

Тема: Назначение практикума. Общие требования к проекту и его оформлению. Инициация проекта. Планирование проектных работ.

Цель воркшопа: Ознакомить студентов с целями и задачами практикума, общими требованиями к проектам, а также помочь им в выборе темы, формулировке целей и планировании проектных работ.

Ход воркшопа:

#### Блок 1. Введение и общие требования

Приветствие, знакомство с участниками, краткое представление программы.

Интерактивное упражнение "Ожидания от практикума" и обсуждение.

Презентация "Назначение практикума. Цели и задачи", ответы на вопросы.

Презентация "Структура и содержание проекта" с примерами.

#### Блок 2. Инициация проекта и планирование

Мозговой штурм "Актуальные проблемы сферы гостеприимства", запись идей.

Упражнение "Формулировка темы проекта" с участием преподавателя.

Упражнение "Дерево целей" с объяснением и примерами.

Презентация "Этапы работы над проектом. Планирование времени".

#### Блок 3. Индивидуальная работа и подведение итогов

Индивидуальная работа "Составление плана проекта" с использованием шаблонов.

Экспресс-презентация планов, краткая обратная связь от преподавателя.

Подведение итогов воркшопа. Ответы на вопросы. Рекомендации по дальнейшей работе.

### **7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

*Промежуточная аттестация обучающихся по данному практикуму проводится в форме зачета с оценкой.*

Процедура промежуточной аттестации обучающихся по данному курсу (зачет с оценкой) включает в себя:

- ознакомление комиссии с полным текстом проекта;
- защита проекта (устный доклад и мультимедийная презентация основных его положений);
- ответы обучающегося на вопросы комиссии по содержанию проекта, доклада и мультимедийной презентации;
- обсуждение комиссией проекта;
- вынесение комиссией оценки за проект (до 36 баллов по 100-балльной шкале) и по практикуму в целом (суммирование балла за защиту проекта с баллом, полученным в течение семестра, и перевод баллов в оценку по 5-балльной шкале).

На ознакомление комиссии с текстом проекта отводится не более 30 минут.

Защита проекта занимает не более 30 минут.

После защиты проекта в течение 20 минут комиссия задает обучающемуся вопросы.

На обсуждение комиссией проекта и вынесение оценки отводится до 10 минут.

#### **Примеры типовых заданий для зачета с оценкой**

Требования к тексту проекта указаны в подпункте «в» пункта 7.3.1 рабочей программы дисциплины.

Требования к устному докладу о проекте и мультимедийной презентации основных положений доклада о проекте приведены в подпунктах «г» и «д» пункта 7.3.1 рабочей программы дисциплины.

*Примерные вопросы по содержанию проекта, устного доклада о проекте и мультимедийной презентации основных положений устного доклада о проекте*

## 1 Вопросы по содержанию проекта:

1. Каким образом Ваша работа обосновывает актуальность выбранной темы для сферы гостеприимства?
2. Сформулируйте основную проблему, которую Вы стремились решить в рамках проекта.
3. Опишите портрет Вашего "идеального пользователя" - на кого прежде всего ориентированы результаты Вашего проекта?
4. Есть ли в Вашем проекте элементы новизны и оригинальности? Что выгодно отличает его от аналогов?
5. Проводили ли Вы сравнительный анализ с конкурентами (если применимо)? Каковы его результаты?
6. Какие методы исследования Вы использовали в проекте? Насколько эффективными они оказались?
7. Представьте основные экономические показатели проекта (инвестиции, окупаемость, прибыль – если применимо) и прокомментируйте их.
8. С какими трудностями Вы столкнулись в процессе разработки проекта? Как удалось их преодолеть?
9. Какие этапы работы над проектом оказались наиболее трудоемкими и почему?
10. Представьте, что Ваш проект внедряется на практике. Какие шаги для этого необходимы?

## 2 Вопросы по устному докладу:

11. Сформулируйте 3 главных вывода, которые Вы сделали по итогам работы над проектом.
12. Расскажите о самом сложном этапе работы над проектом. Что помогло Вам справиться с трудностями?
13. Какие новые знания и навыки Вы приобрели в процессе работы над проектом?
14. Насколько интересной оказалась для Вас тема проекта? Изменилось ли Ваше отношение к ней в процессе работы?
15. Если бы у Вас было больше времени и ресурсов для работы над проектом, что бы Вы сделали по-другому?
16. Какие дополнительные исследования можно было бы провести в рамках данной темы?
17. Насколько полно, по Вашему мнению, удалось раскрыть тему проекта в докладе?
18. Какие из заданных комиссией вопросов заставили Вас посмотреть на проект под новым углом?
19. Как Вы считаете, Ваш проект имеет потенциал для дальнейшего развития? В каком направлении?

20. Какие знания и навыки, полученные в ходе работы над проектом, пригодятся Вам в профессиональной деятельности?

### 3. Вопросы по мультимедийной презентации:

21. Как Вы считаете, презентация удачно дополняет Ваш доклад и помогает лучше раскрыть тему проекта?

22. По какому принципу Вы отбирали материалы для презентации?

23. Какой слайд презентации Вы считаете наиболее удачным и почему?

24. Использовали ли Вы какие-либо специальные приемы визуализации информации в презентации?

25. Что бы Вы изменили в презентации, если бы Вам нужно было представить ее на профессиональной конференции?

## 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 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ»;

- положение П 02.178 «Проектирование и реализация основных профессиональных программ высшего образования – программ магистратуры по модели проектного обучения»;

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

Для *текущего контроля успеваемости* по курсу в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется порядок начисления баллов, представленный в таблице 7.4. Преподаватель оценивает не каждого члена команды отдельно, а выставляет по каждой форме текущего контроля общий балл всей команде в целом. Балл команды становится личной оценкой каждого члена команды. Указанная система начисления баллов в рамках балльно-рейтинговой системы направлена на повышение ответственности каждого ее члена за результат проекта.

Таблица 7.4.1 – Порядок начисления баллов в рамках балльно-рейтинговой системы

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание

1	2	3	4	5
Воркшоп по теме № 1 «Назначение практикума. Общие требования к проекту и его оформлению. Инициализация проекта. Планирование проектных работ»	8	При выполнении заданий текущего контроля проектная команда продемонстрировала знания, умения и опыт деятельности по УК-1, УК-2, ПК-3 на <i>пороговом</i> уровне	16	При выполнении заданий текущего контроля проектная команда продемонстрировала знания, умения и опыт деятельности по УК-1, УК-2, ПК-3 на <i>продвинутом или высоком</i> уровне
Контроль подготовки текста проекта	8	При выполнении заданий текущего контроля проектная команда продемонстрировала знания, умения и опыт деятельности по УК-1, УК-2, ПК-3 на <i>пороговом</i> уровне	16	При выполнении заданий текущего контроля проектная команда продемонстрировала знания, умения и опыт деятельности по УК-1, УК-2, ПК-3 на <i>продвинутом или высоком</i> уровне
Контроль подготовки устного доклада о проекте Контроль подготовки мультимедийной презентации основных положений доклада	8	При выполнении заданий текущего контроля проектная команда продемонстрировала знания, умения и опыт деятельности по УК-1, УК-2, ПК-3 на <i>пороговом</i> уровне	16	При выполнении заданий текущего контроля проектная команда продемонстрировала знания, умения и опыт деятельности по УК-1, УК-2, ПК-3 на <i>продвинутом или высоком</i> уровне
Итого	24	-	48	-
Посещаемость	0	-	16	Оценивается согласно требованиям положения П 02.016
Зачет с оценкой	0	-	36	Порядок начисления баллов приведен ниже
Итого	24	-	100	-

Для *промежуточной аттестации обучающихся* по практикуму в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов.

Максимальный балл на промежуточной аттестации обучающихся (зачет с оценкой) – 36.

Шкала оценивания группового проекта на промежуточной аттестации обучающихся (зачете с оценкой) приведена в таблице 7.4.2.

Таблица 7.4.2 Шкала оценивания группового проекта на промежуточной аттестации обучающихся (зачете с оценкой)

№	Критерии	Балл
1	Актуальность и практическая значимость проекта в сфере гос-теприимства	4
2	Глубина проработки темы и качество исследования	6
3	Структура, логика изложения и грамотность	6
4	Обоснованность и реалистичность предложений	6
5	Качество устного доклада и ответы на вопросы	10
6	Наглядность и информативность презентации	4
Максимальный балл		36

Балл, полученный обучающимся на промежуточной аттестации, суммируется с баллами, полученными им в течение семестра; сумма баллов переводится в оценку по 5-балльной шкале в соответствии с таблицей 7.4.3.

Таблица 7.4.3 – Соответствие 100-балльной и 5-балльной шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по 5-балльной шкале</i>
100-85	отлично
84-70	хорошо
69-50	удовлетворительно
49 и менее	неудовлетворительно

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

### **8.1 Основная учебная литература**

1. Гостиничное дело : учебное пособие / И. Ф. Игнатъева, И. Н. Чурилина, Т. Ю. Анисимов [и др.] ; под ред. И. Ф. Игнатъевой, И. Н. Чурилиной. – Санкт-Петербург : Российский государственный педагогический университет им. А.И. Герцена (РГПУ), 2020. – 300 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=692467> (дата обращения: 20.05.2024). – Режим доступа : по подписке.- Текст : электронный.
2. Прохоренков П.А. Информационные технологии в управлении : учебник / Прохоренков П.А., Лаврова Е.В.. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 202 с.— URL: <https://www.iprbookshop.ru/86507.html> (дата обращения: 20.05.2024). — Режим доступа : по подписке.- Текст : электронный.
3. Ушаков, Р. Н. Организация обеспечения безопасности гостиницы : учебное пособие / Р. Н. Ушаков, Н. Л. Авилова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. – 139 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=442851> (дата обращения: 20.05.2024). — Режим доступа : по подписке.- Текст : электронный.

## 8.2 Дополнительная учебная литература

4. Есаулова С.П. Информационные технологии туристической индустрии: учебное пособие / Есаулова С.П.. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010. — 152 с. — ISBN 978-5-394-01092-7. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/940.html> (дата обращения: 20.05.2024 ). — Режим доступа : по подписке.- Текст : электронный.
5. Ковальжина, Л. С. Технологии управления развитием персонала : учебное пособие / Л. С. Ковальжина. — Тюмень : Тюменский индустриальный университет, 2021. — 99 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/122329.html> (дата обращения: 20.05.2024). — Режим доступа : по подписке.- Текст : электронный.
6. Максименко, И. А. Оценка эффективности проектного управления : учебное пособие / И. А. Максименко. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2017. — 232 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/84291.html> (дата обращения: 20.05.2024). — Режим доступа : по подписке.- Текст : электронный.
7. Управление развитием медицинского туризма как особой сферы предпринимательства : монография / Г. М. Романова, Н. А. Савельева, Т. Ю. Анопченко [и др.]. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 252 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/94726.html> (дата обращения: 20.05.2024). — Режим доступа : по подписке.- Текст : электронный.

## 8.3 Перечень методических указаний

1. Самостоятельная работа : методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов и магистрантов всех направлений подготовки очной и заочной формы обучения / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. А. А. Колупаев. - Электрон. текстовые дан. (347 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2020. - 37 с. - Загл. с титул. экрана. - Текст : электронный.
2. Сунгатуллина А.Т. Системный анализ и функциональное моделирование бизнес-процессов на основе структурного подхода : учебно-методическое пособие по дисциплине «Моделирование бизнес - процессов» / Сунгатуллина А.Т., Базанова А.А.. — Москва : Российский университет транспорта (МИИТ), 2021. — 115 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/115891.html> (дата обращения: 20.05.2024 ). — Режим доступа : по подписке.- Текст : электронный.

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



1. <http://elibrary.ru> – Научная электронная библиотека, интегрированная с Российским индексом научного цитирования (РИНЦ)
2. <http://biblioclub.ru> – Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»
3. <http://library.kstu.kursk.ru> – Электронная библиотека ЮЗГУ
4. <http://www.consultant.ru/> – Справочно-правовая система «Консультант-Плюс»
5. <http://www.prilib.ru/> – Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина
6. <http://нэб.рф/> – Информационная система «Национальная электронная библиотека» ФГБУ РГБ
7. Главный портал индустрии гостеприимства и питания  
<http://www.magazine.horeca.ru/archive/bar/>

## **10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Отличительной особенностью данного практикума является его практикоориентированность, поэтому единственным видом аудиторной работы студента являются практические занятия.

На практических занятиях повторяются и уточняются основные понятия и категории, необходимые для осуществления проектной деятельности, освоенные обучающимися в рамках ранее изучавшихся проектных дисциплин. От обучающегося требуется свободное владение терминологией, связанной с проектной деятельностью.

В течение семестра на практических занятиях и в ходе внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся выполняется проект в сфере гостеприимства по теме, предложенной обучающимися или выбранной из предлагаемого преподавателем перечня. В определении проблемы и выборе темы каждый обучающийся должен принимать активное участие.

Проект является групповым и выполняется проектной командой, в состав которой входят все обучающиеся учебной группы. Обучающийся может быть выбран командой на роль руководителя или являться рядовым членом команды. От обучающегося требуется умение работать в команде, эффективно взаимодействовать со всеми членами команды, позитивно решать конфликты в случае их возникновения. Задания между членами команды распределяются самой командой и являются обязательными для выполнения.

Обучающийся обязан принимать активное участие в мозговых штурмах, организуемых преподавателем, и вместе с другими членами команды участвовать в проблематизации, целеполагании, актуализации, планировании, выполнении проекта, определении его идеального конечного результата, эффективности, рисков, подведении итогов проекта, оформлении проектной документации и подготовке к защите проекта. На всех этапах жизненного цикла

проекта обучающемуся необходимо проявить инициативность, свои творческие возможности, способность излагать и отстаивать свою позицию.

Проектные работы выполняются как на аудиторных занятиях, так и во внеучебное время самостоятельно. Задания, выполняемые обучающимся самостоятельно, должны быть закончены в установленный командой проекта срок, в соответствии с календарным графиком выполнения работ по проекту.

Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний в области проектной деятельности, способствует более глубокому погружению обучающегося в проектную деятельность.

Обязательным элементом самостоятельной работы является самоконтроль. Одной из важных задач обучения студентов способам и приемам самообразования является формирование у них умения самостоятельно контролировать и адекватно оценивать результаты своей учебной деятельности и на этой основе управлять процессом овладения знаниями. Овладение умениями самоконтроля приучает студентов к планированию учебного труда, способствует углублению их внимания, памяти и выступает как важный фактор развития познавательных способностей. Самоконтроль включает:

- оперативный анализ глубины и прочности собственных знаний и умений;
- критическую оценку результатов своей проектной деятельности.

Самоконтроль позволяет студенту оценивать результаты своей проектной деятельности, находить и вовремя исправлять допущенные недочеты.

В ходе освоения данного практикума обучающийся имеет право консультироваться у преподавателя и руководителя проекта по всем возникающим у него вопросам. Преподаватель данного практикума выполняет роль фасилитатора.

На промежуточной аттестации обучающихся (зачете с оценкой) в целях повышения общего балла команды (является также индивидуальным баллом каждого обучающегося) необходимо принять участие в защите проекта и проявить инициативу в ответах команды на вопросы по проекту, задаваемые комиссией.

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

*Информационные технологии:*

1. Системы управления обучением (LMS, Learning Management System);
2. Программы для виртуальной и дополненной реальности (VR/AR);
3. Облачные сервисы;
4. Программы для видеоконференций и онлайн-вебинаров;

## 5. Системы онлайн-тестирования и оценивания (Moodle).

### *Программное обеспечение:*

1. Официальное наименование программного продукта: режим доступа:
2. ПО Shelter (по подписке).
3. ПО R-Keeper (по подписке).
4. Bizagi Modeler (по подписке)
5. ARIS Express (по подписке).
6. Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint) (по подписке).
7. 1С: Предприятие 8 (по подписке).

### *Информационные справочные системы:*

1. Интернет-версия системы ГАРАНТ: <https://internet.garant.ru/> режим доступа (по подписке).
2. Некоммерческие интернет-версии системы КонсультантПлюс: <https://www.consultant.ru/> режим доступа (свободный)

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

Аудиторные занятия по практикуму проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа и лаборатории кафедры истории и социально-культурного сервиса.

оснащенных стандартной учебной мебелью (столы и стулья для обучающихся; стол и стул для преподавателя; доска).

В образовательном процессе используется следующее оборудование:

Для организации образовательного процесса применяются технические средства обучения:

Комплект мультимедийного оборудования 1: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/14/1024/Мб/160Gb; проектор inFocusIN24+, экран, аудиоколонки.

Комплект мультимедийного оборудования 2: ноутбук HP 250 Gb 15,6" (HD i5-7200U/4Gb/DVD); проектор Benq MV533, экран, аудиоколонки.

## **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 (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. 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 и промежуточная аттестация осуществляются в устной форме.

*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
	измененных	замененных	аннулированных	новых			