

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ворошилова Ольга Леонидовна

Должность: декан ФЛиМК

Дата подписания: 30.07.2024 12:48:57

Уникальный программный ключ:

abd894de8ff3e434f187dc46c5d14b3be82fda3f663e010c359e4ba6bb821c5e

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Проектное управление развитием гостиничного бизнеса»

Цели преподавания дисциплины

Целью изучения дисциплины «Проектное управление развитием гостиничного бизнеса» является углубление основных знаний в области управления развитием гостиничного бизнеса и формирование у обучающихся проектной компетенции, необходимой для решения профессиональных и иных задач с помощью проектного подхода.

Задачи изучения дисциплины:

- выявление проблем развития гостиничного комплекса и предприятия питания, оценка современных тенденций развития гостиничного бизнеса, разработка концепции проекта в рамках обозначенной проблемы;
- определение пробелов в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, проектирование процессов по их устранению;
- оценка надежности и работа с разными источниками информации;
- изучение методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса и предприятия питания;
- планирование необходимых ресурсов, разработка плана реализации проекта и мониторинг хода его реализации;
- овладение навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса и предприятия питания.

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);
- обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса (ПК-2.1);
- выявляет проблемы развития гостиничного комплекса (ПК-2.2);
- применяет методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса (ПК-2.3);
- обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания (ПК-2.4);
- выявляет проблемы развития предприятия питания (ПК-2.5);
- применяет методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания (ПК-2.6).

Разделы дисциплины:

Проектирование концепции развития в сфере гостеприимства. Проектирование систем межкультурных коммуникаций в гостиничном/ресторанном бизнесе. Проектирование персонифицированных услуг в индустрии гостеприимства. Проектирование системы продвижения услуг гостиничного/ресторанного предприятия.

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

Проектное управление развитием гостиничного бизнеса
(наименование дисциплины)

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

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

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

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

Зав. кафедрой ИиСКС,
доц., доктор исторических наук

 Н.Е. Горюшкина

Разработчики программы:
доц., доктор исторических наук
доцент кафедры ИиСКС

 Н.Е. Горюшкина
 М.В. Абушенкова

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

Целью изучения дисциплины «Проектное управление развитием гостиничного бизнеса» является углубление основных знаний в области управления развитием гостиничного бизнеса и формирование у обучающихся проектной компетенции, необходимой для решения профессиональных и иных задач с помощью проектного подхода.

1.2 Задачи дисциплины

- выявление проблем развития гостиничного комплекса и предприятия питания, оценка современных тенденций развития гостиничного бизнеса, разработка концепции проекта в рамках обозначенной проблемы;
- определение пробелов в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, проектирование процессов по их устранению;
- оценка надежности и работа с разными источниками информации;
- изучение методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса и предприятия питания;
- планирование необходимых ресурсов, разработка плана реализации проекта и мониторинг хода его реализации;
- овладение навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса и предприятия питания.

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

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

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
код компетенции	наименование компетенции		
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Знать: особенности анализа состояния современной организации и перспективы ее развития, с учетом взаимосвязей организации с внешней средой, определяющих ее структуру

	основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий		<p>Уметь: проводить исследования проблемной ситуации в области развития гостиничного бизнеса, выявляя ее составляющие и связи между ними</p> <p>Владеть методами анализа, синтеза и критического переосмысления информации</p>
		УК-1.2 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению	<p>Знать: уровни проблемы в проектной деятельности и способы их решения</p> <p>Уметь: проектировать процессы по устранению пробелов в необходимой информации</p> <p>Владеть: опытом разработки управленческих решений по устранению проблемы, проектируя процессы на основании принятых решений</p>
		УК-1.3 Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников	<p>Знать: источники информации, уровни достоверности информации</p> <p>Уметь: критически оценивать полученную информацию из различных источников</p> <p>Владеть: опытом работы с информацией</p>
		УК-1.4 Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов	<p>Знать: термины и определения для содержательной аргументации при выработке решения в проблемной ситуации</p> <p>Уметь: разрабатывать стратегию управленческого решения используя междисциплинарные знания в подходах решения проблемы</p> <p>Владеть: навыками решения проблемной ситуации в стратегическом управлении</p>
		УК1.5 Использует логико-методологический инструментарий для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей предметной области	<p>Знать: методологию критической оценки проектов в сфере гостиничного дела, используя логические модели построения концепций</p> <p>Уметь: использовать логико-методологический инструментарий при построении критической оценки концепции решения проблемы</p> <p>Владеть: инструментарием критических оценок, учитывая социальный характер проблемы</p>
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его	УК-2.1 Формулирует на основе поставленной проблемы проектную	<p>Знать: этапы жизненного цикла проекта, проблемы, возникающие на его разных этапах</p> <p>Уметь: исходя из жизненного цикла</p>

жизненного цикла	задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления	проекта ставить проектную(ые) задачу(и), учитывая проблемы, которые могут возникнуть на разных этапах Владеть: инструментарием решения проектных проблем для достижения поставленной цели
	УК-2.2 Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	Знать: правила разработки концепции проекта в рамках выявленной проблемы Уметь: прогнозировать возможный результат, учитывая цель проблемы, поставленные задачи и временной период реализации проекта Владеть: опытом постановки цели и задач проекта, учитывая актуальность и значимость проекта для получения желаемого результата
	УК-2.3 Планирует необходимые ресурсы, в том числе с учетом их заменимости	Знать: виды ресурсов, которые понадобятся при реализации проекта; методы принятия управленческих решений при планировании и реализации проектной деятельности Уметь: определять и обосновывать количество ресурсов необходимых для реализации проекта; Владеть: методами расчета количества ресурсов необходимых для реализации проекта
	УК-2.4 Разрабатывает план реализации проекта с использованием инструментов планирования	Знать: основы бизнес-планирования, стратегического планирования Уметь: разрабатывать план реализации проекта, составлять бизнес-планы; планировать и организовывать проектную деятельность в профессиональной сфере Владеть: маркетинговыми инструментами при оценке внешней и внутренней среды организации для обоснования принятия решений; методами разработки и реализации проектного управления в организации
	УК-2.5 Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные	Знать: методы составления сетевых и календарных планов, методы проектирования организационной структуры и осуществления и распределения полномочий и ответственности на основе

		изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта	делегирования Уметь: при необходимости корректировать планы с учетом новых обстоятельств; распределять ответственность среди членов команды по реализации проекта; нести ответственность за своевременную передачу информации по проекту между участниками проекта Владеть: различными методами составления сетевых планов; навыками принятия управленческих решений решения, как об изменении организационной структуры, так и делегировании полномочий и ответственности персоналу
ПК-2	Способен планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения (предприятий питания), обслуживания потребителей	ПК-2.1 Обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса	Знать: основы стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса Уметь: организовывать стратегический контроль и оценку эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса Владеть: навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса и выявления проблем его развития
		ПК-2.2 Выявляет проблемы развития гостиничного комплекса	Знать: возможные проблемы развития гостиничного комплекса Уметь: выявлять проблемы развития гостиничного комплекса, Владеть: навыками выявления проблем гостиничного комплекса, его развития
		ПК-2.3 Применяет методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса	Знать: методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса Уметь: применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса Владеть: методиками анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в

			стратегии и тактике гостиничного комплекса
		ПК-2.4 Обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания	<p>Знать: основы стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания</p> <p>Уметь: организовывать стратегический контроль и оценку эффективности реализации стратегии развития предприятия питания</p> <p>Владеть: навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания</p>
		ПК-2.5 Выявляет проблемы развития предприятия питания	<p>Знать: возможные проблемы развития предприятия питания</p> <p>Уметь: выявлять проблемы развития предприятия питания</p> <p>Владеть: навыками выявления проблем развития предприятий питания</p>
		ПК-2.6 Применяет методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания	<p>Знать: методику анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания</p> <p>Уметь: применять методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания</p> <p>Владеть: навыками применения методик анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания</p>

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Проектное управление развитием гостиничного бизнеса» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы магистратуры 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Гостиничное дело», реализуемой по модели проектного обучения. 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)	32
в том числе:	
лекции	16
лабораторные занятия	0
практические занятия	16 из них практическая подготовка – 6
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	39,9
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	Тема 1. Проектирование концепции развития в сфере гостеприимства	Организационно-экономические и социальные особенности производственно-торговой деятельности гостиничного предприятия и предприятия общественного питания. Производственная концепция: ведущая идея концепции, основной инструментарий, главная цель. Эволюция развития производственных концепций в сфере услуг. Концепция постоянных усовершенствований, товарная концепция, концепция стимулирования сбыта, маркетинговая концепция, потребительская (рыночная) концепция.

		<p>Мировой опыт проектирования производственных концепций в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Выбор, проектирование и обоснование производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания. Этапы проектирования производственной концепции. Источник поиска идей производственной концепции.</p> <p>Адаптация производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания под целевой рынок потребителей</p>
2	Тема 2. Проектирование систем межкультурных коммуникаций в гостиничном/ресторанном бизнесе	<p>Требования к сервисной среде в сфере гостеприимства.</p> <p>Ключевые направления проектирования межкультурных коммуникаций в гостиничной сфере (обучение персонала и сотрудников межкультурным коммуникациям, особенности общения с представителями разных культур, межкультурные различия при обслуживании гостей).</p> <p>Современные требования к разработке проекта сервисной среды в отношении системы межкультурных коммуникаций.</p>
3	Тема 3. Проектирование персонифицированных услуг в индустрии гостеприимства	<p>Формирование клиентурных отношений.</p> <p>Разработка pre-arrival писем. Разработка индивидуальных предложений — комплименты к особым случаям, предвосхищение предпочтений гостей и предложение скидок или уникальных пакетов услуг постоянным клиентам.</p> <p>Разработка рекомендательных систем — предложение блюд в ресторане на основе предпочтений гостя и знание деталей о нём, таких как аллергии и пищевая непереносимость.</p> <p>Планирование ресурсов и затрат для реализации проектов по предоставлению персонифицированных услуг.</p> <p>Источники финансирования проектов персонифицированных услуг в индустрии гостеприимства.</p> <p>Принятие решений в управлении проектами по предоставлению персонифицированных услуг в индустрии гостеприимства.</p>
4	Тема 4. Проектирование системы продвижения услуг гостиничного/ресторанного предприятия	<p>Характеристика конкурентных стратегий в гостиничном бизнесе и сфере общественного питания.</p> <p>Стратегический анализ, оценка конкурентных преимуществ и внешней среды средств размещения и предприятий общественного питания.</p> <p>Проектирование системы продвижения услуг гостиничного предприятия: определение цели и задачи продвижения (информирование об услугах, создание престижного образа, поддержание популярности услуги и доведение положительной информации о гостиничной организации); выбор методов продвижения (сарафанное радио, отзывы на сайтах поиска гостиниц, реклама в интернете и социальных сетях, участие в выставках и ярмарках, стимулирование продаж (скидки, акции, дисконтные карты)); управление продвижением услуг (анализ рынка, планирование маркетинговых кампаний, контроль эффективности;</p>

		адаптация продвижения к условиям рынка (конкуренты, предпочтения потребителей и законодательные требования).
--	--	--

Таблица 4.1.2 –Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости и (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Тема 1. Проектирование концепции развития в сфере гостеприимства	4	-	1	У-1, 2, 3; МУ-1,2	КЗ, Т 2,4	УК-1, ПК-2
2	Тема 2. Проектирование систем межкультурных коммуникаций в гостиничном/ресторанном бизнесе	4	-	2	У-1, 2, 3; МУ-1,2	МП 6,8	УК-1, ПК-2
3	Тема 3. Проектирование персонифицированных услуг в индустрии гостеприимства	4	-	3	У-1, 2, 3; МУ-1,2	МП 10,12	УК-1, УК-2, ПК-2
4	Тема 4. Проектирование системы продвижения услуг гостиничного/ресторанного предприятия	4	-	4	У-1, 2, 3; МУ-1,2	МП 14,16	УК-1, УК-2, ПК-2

УО – устный опрос, Т – тестирование, КЗ-решение кейс-задач проектного типа, МП - выполнение мини-проекта.

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	3
1	Тема 1. Проектирование концепции развития в сфере гостеприимства	4, из них практическая подготовка – 0
2	Тема 2. Проектирование систем межкультурных коммуникаций в гостиничном/ресторанном бизнесе	4, из них практическая подготовка – 2
3	Тема 3. Проектирование персонифицированных услуг в индустрии гостеприимства	4, из них практическая подготовка – 2
4	Тема 4. Проектирование системы продвижения услуг гостиничного/ресторанного предприятия	4, из них практическая подготовка – 2
Итого		16, из них практическая подготовка – 6

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	Тема 1. Проектирование концепции развития в сфере гостеприимства	1-4 недели	8
2	Тема 2. Проектирование систем межкультурных коммуникаций в гостиничном/ресторанном бизнесе	5-8 недели	8
3	Тема 3. Проектирование персонифицированных услуг в индустрии гостеприимства	9-12 недели	10
4	Тема 4. Проектирование системы продвижения услуг гостиничного/ресторанного предприятия	13-16 недели	13,9
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; 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 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 6.1 – 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	Тема 1. Проектирование концепции развития в сфере гостеприимства	Проблемное обучение Разбор конкретных ситуаций	2
2	Тема 2. Проектирование систем межкультурных коммуникаций в гостиничном/ресторанном бизнесе	Разбор конкретных ситуаций Проектное обучение	2
3	Тема 3. Проектирование персонифицированных услуг в индустрии гостеприимства	Разбор конкретных ситуаций Проектное обучение	2
4	Тема 4. Проектирование системы продвижения услуг гостиничного/ресторанного предприятия	Командное обучение Проектное обучение	2
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 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Гостиничное дело».

Практическая подготовка обучающихся при реализации дисциплины организуется в модельных условиях (оборудованных частично в учебных 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
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Теория и методология социально-экономических исследований в гостиничной деятельности Организационное проектирование и управление проектами Финансово-экономическая деятельность предприятий индустрии гостеприимства Комплексный проектный модуль № 1 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	Комплексный проектный модуль № 2 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	Комплексный проектный модуль № 3 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
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Теория и методология социально-экономических исследований в гостиничной деятельности Правовое обеспечение гостиничной деятельности Организационное проектирование и управление проектами Научные методы формирования и продвижения гостиничного продукта Финансово-экономическая деятельность предприятий индустрии гостеприимства Иностранный язык Национальные и международные системы гостиничного хозяйства Комплексный проектный модуль № 1	Информационное обеспечение в компьютерных технологиях в научной и образовательной деятельности Управление человеческими ресурсами Иностранный язык Психология деловых коммуникаций Профессиональная этика и деловой этикет Управление качеством гостиничных услуг Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг Комплексный проектный модуль № 2 Проектирование бизнес-	Иновационные методы прогнозирования и планирования гостиничной деятельности Управление персоналом гостиничного предприятия Иновации в гостиничном бизнесе Туристский рынок и гостиничный бизнес Профессионально-педагогическая деятельность в гостиничной деятельности Педагогические технологии

	<p>Законодательное и нормативное регулирование деятельности в сфере гостеприимства</p> <p>Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проекту модулю № 2</p> <p>Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному проекту модулю № 1</p> <p>Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному проекту модулю № 1</p> <p>Учебная проектная практика</p>	<p>и процессов в сфере гостеприимства</p> <p>Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проекту модулю № 2</p> <p>Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному проекту модулю № 2</p> <p>Производственная проектная практика (первая)</p>	<p>профессиональной деятельности</p> <p>Производственная проектно-технологическая практика</p> <p>Комплексный проектный модуль № 3</p> <p>Проектное управление развитием гостиничного бизнеса</p> <p>Практикум "Выполнение и защита группового проекта" по комплексному проекту модулю № 3</p> <p>Практикум "Выполнение и защита индивидуального проекта" по комплексному проекту модулю № 3</p> <p>Производственная проектная практика (вторая)</p>
<p>ПК-2</p> <p>Способен планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения (предприятий питания), обслуживания потребителей</p>	<p>Инновации в гостиничном бизнесе</p> <p>Производственная организационно-управленческая практика</p> <p>Производственная преддипломная практика</p> <p>Комплексный проектный модуль № 3</p> <p>Проектное управление развитием гостиничного бизнеса</p>		

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
УК-1/ завершающих	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Знать: особенности анализа состояния современной организации Уметь: проводить исследования проблемной ситуации в области развития гостиничного бизнеса Владеть методами анализа	Знать: особенности анализа состояния современной организации и перспективы ее развития Уметь: проводить исследования проблемной ситуации в области развития гостиничного бизнеса, выявляя ее составляющие Владеть методами анализа, синтеза	Знать: особенности анализа состояния современной организации и перспективы ее развития, с учетом взаимосвязей организации с внешней средой, определяющих ее структуру Уметь: проводить исследования проблемной ситуации в области развития гостиничного бизнеса, выявляя ее составляющие и связи между ними Владеть методами анализа, синтеза и критического переосмысления информации
	УК-1.2 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению	Знать: уровни проблемы в проектной деятельности Уметь: проектировать процессы по устранению пробелов в необходимой информации Владеть: опытом разработки управленческих решений	Знать: уровни проблемы в проектной деятельности Уметь: проектировать процессы по устранению пробелов в необходимой информации Владеть: опытом разработки управленческих решений по устранению проблемы	Знать: уровни проблемы в проектной деятельности и способы их решения Уметь: проектировать процессы по устранению пробелов в необходимой информации Владеть: опытом разработки управленческих решений по устранению проблемы, проектируя процессы

				на основании принятых решений
УК-1.3 Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников	Знать: источники информации Уметь: оценивать полученную информацию Владеть: опытом работы с информацией	Знать: источники информации, уровни достоверности информации Уметь: критически оценивать полученную информацию Владеть: опытом работы с информацией	Знать: источники информации, уровни достоверности информации Уметь: критически оценивать полученную информацию из различных источников Владеть: опытом работы с информацией	
УК-1.4 Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов	Знать: термины для аргументации при выработке решения в проблемной ситуации Уметь: разрабатывать стратегию управленческого решения	Знать: термины и определения для аргументации при выработке решения в проблемной ситуации Уметь: разрабатывать стратегию управленческого решения Владеть: навыками решения проблемной ситуации в стратегическом управлении	Знать: термины и определения для содержательной аргументации при выработке решения в проблемной ситуации Уметь: разрабатывать стратегию управленческого решения используя междисциплинарные знания в подходах решения проблемы Владеть: навыками решения проблемной ситуации в стратегическом управлении	
УК1.5 Использует логико-методологический инструментарий для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей предметной области	Знать: методологию критической оценки проектов в сфере гостиничного дела Уметь: использовать логико-методологический инструментарий при построении критической оценки концепции решения проблемы	Знать: методологию критической оценки проектов в сфере гостиничного дела Уметь: использовать логико-методологический инструментарий при построении критической оценки концепции решения проблемы Владеть: инструментарием критических оценок	Знать: методологию критической оценки проектов в сфере гостиничного дела, используя логические модели построения концепций Уметь: использовать логико-методологический инструментарий при построении критической оценки концепции решения проблемы Владеть: инструментарием	

				критических оценок, учитывая социальный характер проблемы
УК-2/ завершающ ий	УК-2.1 Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления	Знать: этапы жизненного цикла проекта Уметь: исходя из жизненного цикла проекта ставить проектную(ые) задачу(и), учитывая проблемы, которые могут возникнуть на разных этапах	Знать: этапы жизненного цикла проекта Уметь: исходя из жизненного цикла проекта ставить проектную(ые) задачу(и) Владеть: инструментарием решения проектных проблем для достижения поставленной цели	Знать: этапы жизненного цикла проекта, проблемы, возникающие на его разных этапах Уметь: исходя из жизненного цикла проекта ставить проектную(ые) задачу(и), учитывая проблемы, которые могут возникнуть на разных этапах Владеть: инструментарием решения проектных проблем для достижения поставленной цели
	УК-2.2 Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения	Знать: правила разработки концепции проекта Уметь: прогнозировать возможный результат Владеть: опытом постановки цели и задач проекта	Знать: правила разработки концепции проекта Уметь: прогнозировать возможный результат, учитывая цель проблемы, поставленные задачи Владеть: опытом постановки цели и задач проекта, учитывая актуальность и значимость проекта для получения желаемого результата	Знать: правила разработки концепции проекта в рамках выявленной проблемы Уметь: прогнозировать возможный результат, учитывая цель проблемы, поставленные задачи и временной период реализации проекта Владеть: опытом постановки цели и задач проекта, учитывая актуальность и значимость проекта для получения желаемого результата
	УК-2.3 Планирует необходимые ресурсы, в том числе с учетом их заменимости	Знать: виды ресурсов, которые понадобятся при реализации проекта; Уметь: определять количество ресурсов	Знать: виды ресурсов, которые понадобятся при реализации проекта; методы принятия управленческих решений Уметь: определять количество ресурсов	Знать: виды ресурсов, которые понадобятся при реализации проекта; методы принятия управленческих решений при планировании и реализации

	необходимых для реализации проекта	необходимых для реализации проекта; Владеть: методами расчета количества ресурсов необходимых для реализации проекта	проектной деятельности Уметь: определять и обосновывать количество ресурсов необходимых для реализации проекта; Владеть: методами расчета количества ресурсов необходимых для реализации проекта
УК-2.4 Разрабатывает план реализации проекта с использованием инструментов планирования	Знать: основы бизнес-планирования Уметь: разрабатывать план реализации проекта, Владеть: маркетинговыми инструментами при оценке внутренней среды организации для обоснования принятия решений	Знать: основы бизнес-планирования, стратегического планирования Уметь: разрабатывать план реализации проекта, составлять бизнес-планы Владеть: маркетинговыми инструментами при оценке внешней и внутренней среды организации для обоснования принятия решений	Знать: основы бизнес-планирования, стратегического планирования Уметь: разрабатывать план реализации проекта, составлять бизнес-планы; планировать и организовывать проектную деятельность в профессиональной сфере Владеть: маркетинговыми инструментами при оценке внешней и внутренней среды организации для обоснования принятия решений; методами разработки и реализации проектного управления в организации
УК-2.5 Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны	Знать: методы составления сетевых и календарных планов Уметь: при необходимости корректировать планы с учетом новых обстоятельств; Владеть: различными	Знать: методы составления сетевых и календарных планов, методы проектирования организационной структуры Уметь: при необходимости корректировать планы с учетом новых обстоятельств; распределять	Знать: методы составления сетевых и календарных планов, методы проектирования организационной структуры и осуществления и распределения полномочий и ответственности на основе делегирования

	ответственности участников проекта	методами составления сетевых планов	ответственность среди членов команды по реализации проекта Владеть: различными методами составления сетевых планов; навыками принятия управленческих решений решения об изменении организационной структуры	Уметь: при необходимости корректировать планы с учетом новых обстоятельств; распределять ответственность среди членов команды по реализации проекта; нести ответственность за своевременную передачу информации по проекту между участниками проекта Владеть: различными методами составления сетевых планов; навыками принятия управленческих решений решения, как об изменении организационной структуры, так и делегировании полномочий и ответственности персоналу
ПК-2/ начальный, основной, завершающих	ПК-2.1 Обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса	Знать: основы стратегического контроля Уметь: организовывать стратегический контроль реализации стратегии развития гостиничного комплекса Владеть: навыками организации стратегического контроля	Знать: основы стратегического контроля реализации стратегии развития гостиничного комплекса Уметь: организовывать стратегический контроль реализации стратегии развития гостиничного комплекса Владеть: навыками организации стратегического контроля реализации стратегии развития гостиничного комплекса и выявления проблем	Знать: основы стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса Уметь: организовывать стратегический контроль и оценку эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса Владеть: навыками организации стратегического контроля и оценки

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	Тема 1. Проектирование концепции развития в сфере гостеприимства	УК-1, ПК-2	Лекция 1, Практическое занятие № 1, СРС	кейс-задачи проектного типа	к-з. 1-10	согласно таб. 7.2
				БТЗ по теме №1	т.1-16	
2	Тема 2. Проектирование систем межкультурных коммуникаций в гостиничном/ресторанном бизнесе	УК-1, ПК-2	Лекция 2, Практическое занятие № 2, СРС	темы (задания) для мини-проекта по теме №2	з. 1-5	согласно таб. 7.2
3	Тема 3. Проектирование персонализированных услуг в индустрии гостеприимства	УК-1, УК-2, ПК-2	Лекция 3, Практическое занятие № 3, СРС	темы (задания) для мини-проекта по теме №3	з. 1-5	согласно таб. 7.2
4	Тема 4. Проектирование системы продвижения услуг гостиничного/ресторанного предприятия	УК-1, УК-2, ПК-2	Лекция 4, Практическое занятие № 4, СРС	темы (задания) для мини-проекта по теме №4	з. 1-6	согласно таб. 7.2

Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по теме № 1: «Проектирование концепции развития в сфере гостеприимства»

- 1 Основной целью концепции постоянных усовершенствований гостиничного комплекса является:
 - а) Достижение устойчивых конкурентных преимуществ
 - б) Расширение портфеля ценных бумаг
 - в) Определение работ в подразделениях гостиничного комплекса

г) Совершенствование структуры управления

Кейс-задачи проектного типа по теме № 1: «Проектирование
персонализированных услуг в индустрии гостеприимства»

Кейс-задача №1

Спроектируйте концепцию развития гостиницы «Соловьиная роща» г. Курск на ближайшие 3 года.

Кейс-задача требует комплексного подхода, анализа рынка, целевой аудитории и конкурентной среды.

В ходе решения задачи:

Изучите историю и развитие гостиницы «Соловьиная роща» в Курске.

Проанализируйте основные тенденции и факторы, влияющие на гостиничный бизнес в городе.

Исследуйте конкурентов и их стратегии на рынке гостиничных услуг.

Оцените сильные и слабые стороны гостиницы «Соловьиная роща».

Проведите SWOT-анализ гостиницы и определите возможности и угрозы для её развития.

Изучите мнение гостей и сотрудников гостиницы об уровне обслуживания, сервисе и комфорте.

Разработайте рекомендации по улучшению и оптимизации работы гостиницы «Соловьиная роща» для достижения устойчивого развития и конкурентоспособности на рынке гостиничных услуг.

Темы (задания) для мини-проекта по теме №4 «Проектирование системы
продвижения услуг гостиничного/ресторанного предприятия»

Мини-проект. Создание контент-стратегии для продвижения ресторана г. Курска (по выбору студента) на платформе TripAdvisor

Цель: повысить рейтинг ресторана на TripAdvisor, привлечь внимание потенциальных посетителей и увеличить количество положительных отзывов.

Задания:

1. Анализ:

- Изучите принципы работы TripAdvisor и факторы ранжирования ресторанов.

- Проанализируйте профили конкурентов на платформе.

2. Оптимизация профиля:

- Разработайте рекомендации по оптимизации профиля ресторана на TripAdvisor (название, описание, фотографии, меню, информация о заведении, ответы на отзывы).

3. Контент-план:

- Создайте контент-план публикаций для профиля ресторана на TripAdvisor (фотографии блюд, интерьера, команды, отзывы гостей, новости, акции, специальные предложения).

4. Работа с отзывами:

- Разработайте стратегию работы с отзывами (стимулирование отзывов от довольных гостей, оперативные и вежливые ответы на негативные отзывы).

5. Оценка эффективности:

- Опишите, как вы будете отслеживать результаты продвижения на TripAdvisor (рейтинг, количество просмотров, отзывы, количество бронирований).

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:

- 1 Полный перечень базовых элементов управления проектом включает в себя:
- ресурсы, работы, результаты;
 - цели, ресурсы, работы;
 - время, стоимость, качество;
 - ресурсы, работы, результаты, риски;
 - цели и мероприятия по их достижению.

Задание в открытой форме:

Стратегическое управление – это ...

Ответ _____

Задание на установление правильной последовательности:

Расставьте этапы проведения проектирования в гостиничном деле в соответствующем порядке:

- Проектирование гостиниц и требования к проектированию.
- Предпроектные работы.
- Виды проектов.
- Принципы проектирования.
- 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:

Разработайте pre-arrival письмо для гостя, который планирует посетить одной из мероприятий вашего отеля. Письмо должно содержать информацию о мероприятии, программе, условиях участия, контактах организаторов и ссылку на регистрацию. Также письмо должно включать элементы привлечения внимания и стимулирования интереса гостя к мероприятию.

При разработке письма учитывайте следующие компетенции:

- предметно-деятельностная компетенция: способность применять знания, умения и практический опыт при написании письма;

- воспитательная функция: формирование уважительного отношения к гостю и его потребностям;
- аксиологическая функция: ориентация на ценности и интересы гостя;
- креативная функция: создание оригинального и привлекательного текста письма.

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
Кейс-задачи, тестирование по ПЗ № 1. (тема №1 Проектирование концепции развития в сфере гостеприимства)	6	решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки	12	решение задачи демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение
		доля правильных ответов в тесте не менее 50%		доля правильных ответов в тесте более 50%
Выполнение мини-проекта по ПЗ № 2. (тема №2. Проектирование систем межкультурных коммуникаций в гостиничном/ресторанном бизнесе)	6	Выполнение мини-проекта демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки	12	Выполнение мини-проекта демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение

Выполнение мини-проекта по ПЗ № 3. (тема №3. Проектирование персонифицированных услуг в индустрии гостеприимства)	6	Выполнение мини-проекта демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки	12	Выполнение мини-проекта демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение
Выполнение мини-проекта по ПЗ № 4. (тема №4. Проектирование системы продвижения услуг гостиничного/ресторанного предприятия)	6	Выполнение мини-проекта демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки	12	Выполнение мини-проекта демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение
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 –16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 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. Беликова, И. П. Проектное управление : учебное пособие / И. П. Беликова. - Ставрополь : АГРУС, 2021. - 77 с. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/121737.html> (дата обращения: 20.05.2024). - Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.
2. Сушкова, Т. А. Бизнес-планирование на предприятиях сферы обслуживания : учебное пособие / Т. А. Сушкова. - Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 186 с. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/88448.html> (дата обращения: 20.05.2024). - Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.

3. Шохнех, А. В. Стратегическое управление и бизнес-анализ : учебное пособие / А. В. Шохнех. - Волгоград : Волгоградский государственный социально-педагогический университет, «Перемена», 2023. - 239 с. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/129114.html> (дата обращения: 20.05.2024). - Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.

8.2 Дополнительная учебная литература

4. 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.

5. Горчакова, Е. Н. Системы управления эффективностью, качеством и стратегией развития бизнеса на предприятии : практикум / Е. Н. Горчакова, М. С. Кузнецова. - Москва : Издательский Дом МИСиС, 2023. - 57 с. -URL: <https://www.iprbookshop.ru/137550.html> (дата обращения: 20.05.2024). - Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.

6. 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.

8.3 Перечень методических указаний

1. Проектная деятельность в гостиничном деле : методические указания по подготовке к самостоятельной работе студентов направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. В. Абушенкова. - Курск : ЮЗГУ, 2022. - 34 с. - Загл. с титул. экрана. - Текст: электронный.

2. 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. - Курск : ЮЗГУ, 2020. - 37 с. - Загл. с титул. экрана. - 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 «КонсультантПлюс»
5. <http://www.prlib.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

Успешное усвоение дисциплины «Проектное управление развитием гостиничного бизнеса» предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее изучения путем планомерной работы. Основными видами аудиторной работы при изучении дисциплины «Проектное управление развитием гостиничного бизнеса» 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 «Проектное управление развитием гостиничного бизнеса» 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 всех тем дисциплины завершают практические занятия. Они предназначены для расширения и углубления знаний по 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 «Проектное управление развитием гостиничного бизнеса»: 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 немыслима 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 «Проектное управление развитием гостиничного бизнеса» – 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)

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: ПО Shelter (по подписке).
2. ПО R-Keeper (по подписке).
3. Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint) (по подписке).
4. Adobe Creative Cloud (по подписке).
5. 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

Стандартно оборудованная аудитория.

Комплект мультимедийного оборудования 1: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/14/1024/Mb/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.

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

- терминал приема заказов (с-keeper, r-keeper)
- персональные компьютеры;
- ноутбуки;
- проекторы;
- интерактивные доски;
- мультимедиа центры.

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			