



**УТВЕРЖДЕНО:**  
**Ученым советом Высшей школы**  
**сервиса**  
**Протокол № 1 от 16 сентября 2020 г.**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ДИСЦИПЛИНЫ**

Шифр	Наименование дисциплины
<i>Б1.В.ФТД.2</i>	<i>Проектная деятельность</i>

**основной профессиональной образовательной программы**  
**высшего образования – программы бакалавриата**  
**по направлению подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»**  
**направленность (профиль): «Ресторанный бизнес»**

**Квалификация: бакалавр**

**Год начала подготовки: 2020**

**Разработчик (и):**

должность	ученая степень и звание, ФИО
Доцент, высшей школы сервиса	к.т.н., доцент Деменев А.В.

**Рабочая программа согласована и одобрена директором ОПОП:**

должность	ученая степень и звание, ФИО
доцент Высшей школы сервиса	к.т.н., доцент Султаева Н.Л.



## 1. Аннотация рабочей программы дисциплины

Дисциплина «Проектная деятельность» является частью первого блока программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Ресторанный бизнес» и относится к факультативным дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Менеджмент», «Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела», «Право», «Безопасность жизнедеятельности».

Дисциплина направлена на формирование следующей компетенции выпускника:

УК-2 - способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в части:

УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;

УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;

УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с:

- целями и задачами разработки и проектирования гостиничного и ресторанного продукта, этапами проектирования продуктов и услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологии создания ресторанного и гостиничного продукта;

- проектированием и организацией проектирования гостинично-ресторанных услуг и продуктов;

- современными технологиям проектирования гостиничных-ресторанных услуг и продуктов:

- оценкой проектных решений на соответствие требованиям безопасности, санитарии и охраны окружающей среды

- стратегией продвижения и каналами сбыта гостинично-ресторанных услуг и продуктов.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 2 зачётные единицы, 72 часа. Преподавание дисциплины ведётся на 2 курсе в 3 семестре продолжительностью 18 недель. Дисциплина предусматривает проведение учебных занятий следующих видов:

1) контактная работа с преподавателем:

- лекции: вводная лекция, лекция-беседа, академическая лекция, лекция-визуализация, лекция-конференция,

- практические занятия: составление перечня потенциальных заказчиков проектов гостинично-ресторанного продукта, организационная проработка проекта – работа в группах, разработка технического задания – работа в группах, групповая работа с распределением функционала, экспертная оценка, публичная защита проекта перед заказчиком и заинтересованными лицами, церемония официального подписания сдачи-приема проекта.

2) самостоятельная работа обучающихся.

На очной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные (16 часов) занятия, практические занятия (16 часов), самостоятельная работа студента



(36 часов), групповые консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа).

На заочной форме обучения: программой дисциплины предусмотрены лекционные (4 часа) занятия, практические занятия (4 часа), самостоятельная работа студента (60 часов), групповые консультации (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль по результатам разработки проекта (этапный срез), по результатам защиты проекта.

Письменный экзамен, промежуточная аттестация в форме зачёта в 3 семестре для очной и заочной форм обучения.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при выполнении выпускной квалификационной работы.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ пп	Индекс компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции или ее части)
1.	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в части: УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта; УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы; УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач

## 3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП:

Дисциплина «Проектная деятельность» является частью первого блока программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Ресторанный бизнес» и относится к факультативным дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Менеджмент», «Экономика и предпринимательство в гостиничном и ресторанном деле», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела», «Право», «Безопасность жизнедеятельности».

Формирование компетенции УК-2 (в части УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3) начинается в дисциплине «Право» (1 семестр), продолжается при прохождении Ознакомительной практики (2,3 семестры), в дисциплине «Проектная деятельность» (3 семестр), «Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания» (5,6 семестры), при прохождении Проектно-технологической практики (4,5 семестры) и заканчивается в ГИА.



Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при выполнении выпускной квалификационной работы.

**4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц / 72 акад. часа.

№ п/п	Виды учебной деятельности	Всего	Семестры			
			3			
<b>1</b>	<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем</b>	<b>36</b>	36			
	в том числе:	-	-			
1.1	Занятия лекционного типа	<b>16</b>	<b>16</b>			
1.2	Занятия семинарского типа, в том числе:	<b>16</b>	<b>16</b>			
	<i>Семинары</i>					
	<i>Лабораторные работы</i>					
	<i>Практические занятия</i>	<b>16</b>	16			
1.3	Консультации	<b>2</b>	2			
1.4	<b>Форма промежуточной аттестации</b>		зачет			
<b>2</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>36</b>	36			
<b>3</b>	<b>Общая трудоемкость, час</b>	<b>72</b>	72			
	з.е.	<b>2</b>	2			

**Для заочной формы обучения:**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц/ 72 акад. часа.

№ п/п	Виды учебной деятельности	Всего	Семестры			
			3			
<b>1</b>	<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем</b>	12	12			
	в том числе:					
1.1	Занятия лекционного типа	4	4			
1.2	Занятия семинарского типа, в том числе:	4	4			
	<i>Семинары</i>					
	<i>Лабораторные работы</i>					
	<i>Практические занятия</i>	4	4			
1.3	Консультации	<b>2</b>	<b>2</b>			



1.4	<b>Форма промежуточной аттестации</b>	2	2 Зачет			
2	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	60	60			
3	<b>Общая трудоемкость, час</b>	<b>72</b>	<b>72</b>			
	з.е.	2	2			



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

**Очная форма обучения:**

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
1/3	<b>Теоретико-методологические основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</b>	Вводное занятие	1	Вводная лекция	-	-	1	Работа с литературой.
1/3	<b>Поиск и взаимодействие с заказчиками проектов на всех стадиях</b>	Поиск и взаимодействие с заказчиками проектов на всех стадиях деятельности	1	Лекция-беседа	1	Составление перечня потенциальных заказчиков проектов	2	Работа с литературой. Выполнение заданий



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
	<b>деятельности</b>							
3/3	<b>Организационные основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</b>	цели и задачи, сроки и этапы, планирование, целевые индикаторы и показатели, нормативно-правовая база, стандарты и принципы, управление, контроль, риски и безопасность, оптимизация использования ресурсов, информационное обеспечение и др.	2	Лекция-беседа	2	Организационная проработка проекта – работа в группах	4	Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.
5/3		<b>Контрольная точка 1</b>				Про результатам разработки		



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
						проекта (этапный срез)		
5/3	<b>Разработка технического задания проекта</b>	наименование, основное назначение, разработка, оценка и обоснование концепции проекта, технические требования, показатели качества и количества, экономические показатели и специальные требования заказчика	2	Академическая лекция	2	Разработка технического задания – работа в группах	4	Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.
7/3	<b>Разработка технического предложения</b>	выявление и проработка возможных проектных решений;	2	Лекция-визуализация	1	Групповая работа с распределением	4	Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация





Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
	<b>проекта</b>	проверка вариантов на патентную и авторскую «чистоту» и конкурентоспособность; проверка соответствия требованиям безопасности; сравнительная оценка вариантов решений проектируемого и существующего; выбор оптимального варианта проекта и установление требований к последующей стадии разработки; изучению				функционала		полученных знаний. Выполнение своей части проекта.



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
		текущей ситуации, опыта, тенденций и перспектив развития отечественной и зарубежной практики в соответствующей области, оценка рисков						
9/3		<b>Контрольная точка 2</b>			0,5	Про результатах разработки проекта (этапный срез)		
9/3	<b>Разработка эскизного проекта</b>		1	Академическая лекция	1	Групповая работа с распределением функционала	6	Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
9/3	<b>Разработка технического проекта</b>	разработка гостиничного и ресторанного продукта и его составляющих выполнение технико-экономических расчетов, подтверждающих соответствие предполагаемых решений техническому заданию и условиям; оценка, соответствия требованиям безопасности, санитарии и охраны окружающей среды; техничко-	2	Лекция-визуализация	2	Групповая работа с распределением функционала	6	Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРО, академических часов	Форма проведения СРО
		экономические расчеты, согласование и утверждение проекта						
11/3	<b>Разработка рабочей документации для запуска проекта</b>		1	Лекция-визуализация	1	Групповая работа с распределением функционала	2	Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.
13/3		<b>Контрольная точка 3</b>			0,5	Про результатами разработки проекта (этапный срез)		
13/3	<b>Оценка результатов проектирования</b>		1	Лекция-визуализация	1	Экспертная оценка	2	Работа с литературой. Работа с экспертными формами оценки.



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
								Систематизация полученных знаний.
13/3	<b>Защита проекта</b>		2	Лекция-конференция	2	Публичная защита проекта перед заказчиком и заинтересованными лицами	4	Подготовка к защите проекта. Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.
15/3	<b>Сдача-приемка проекта</b>		1	Лекция-беседа	1	Церемония официального подписания сдачи-приема проекта	1	Работа с литературой. Работа с формами документов сдачи-приемки и процедурами их осуществления. Систематизация



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения						
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО	
								полученных знаний.	
17/3		<b>Контрольная точка 4</b>			1	По результатам защиты проекта			
		<b>ИТОГО</b>	16		16		36		
		<b>Групповая консультация – 2 часа</b>							
		<b>Промежуточная аттестация – 2 часа зачет</b>							

**Заочная форма обучения:**

№	о	Наименование	Наименование тем	Виды учебных занятий и формы их проведения
---	---	--------------	------------------	--



	раздела	лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
1	<b>Теоретико-методологические основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</b>	Вводное занятие	1	Вводная лекция	1	-	2	Работа с литературой.
1	<b>Поиск и взаимодействие с заказчиками проектов на всех стадиях деятельности</b>	Поиск и взаимодействие с заказчиками проектов на всех стадиях деятельности		Лекция-беседа		Составление перечня потенциальных заказчиков турпроектов	2	Работа с литературой. Выполнение заданий
1	<b>Организационные основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и</b>	цели и задачи, сроки и этапы, планирование, целевые индикаторы и показатели, нормативно-правовая		Лекция-беседа		Организационная проработка проекта – работа в группах	8	Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
	<b>общественного питания</b>	база, стандарты и принципы, управление, контроль, риски и безопасность, оптимизация использования ресурсов, информационное обеспечение и др.						части проекта.
		<b>Контрольная точка 1</b>				Про результатам разработки проекта (этапный срез)		
1	<b>Разработка технического задания проекта</b>	наименование, основное назначение, разработка, оценка и обоснование	1	Академическая лекция	1	Разработка технического задания – работа в группах	8	Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний.





Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
		концепции проекта, технические требования, показатели качества и количества, экономические показатели и специальные требования заказчика к изделию						Выполнение своей части проекта.
1	<b>Разработка технического предложения проекта</b>	выявление и проработка возможных проектных решений; проверка вариантов на патентную и авторскую «чистоту» и конкурентоспособность; проверка		Лекция-визуализация		Групповая работа с распределением функционала	8	Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
		соответствия требованиям безопасности; сравнительная оценка вариантов решений проектируемого и существующего; выбор оптимального варианта проекта и установление требований к последующей стадии разработки; изучению текущей ситуации, опыта, тенденций и перспектив развития отечественной и зарубежной практики в						



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
		соответствующей области, оценка рисков						
		<b>Контрольная точка 2</b>				Про результатам разработки проекта (этапный срез)		
2	<b>Разработка проекта</b>		1	Академическая лекция	1	Групповая работа с распределением функционала	10	Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.
2	<b>Разработка технического проекта</b>	разработка проекта и его составляющих; выполнение технико-экономических		Лекция-визуализация		Групповая работа с распределением функционала	8	Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний.



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
		расчетов, подтверждающих соответствие предполагаемых решений техническому заданию и условиям; оценка, соответствия требованиям безопасности, санитарии и охраны окружающей среды; окончательные технико-экономические расчеты, согласование и утверждение проекта						Выполнение своей части проекта.
2	<b>Разработка рабочей</b>			Лекция-визуализация		Групповая	2	Работа с литературой.



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
	документации для запуска проекта					работа с распределением функционала		Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.
2		<b>Контрольная точка 3</b>				Про результатам разработки проекта (этапный срез)		
2	<b>Оценка результатов проектирования</b>		1	Лекция-визуализация	1	Экспертная оценка	2	Работа с литературой. Работа с экспертными формами оценки. Систематизация полученных знаний.
2	<b>Защита проекта</b>			Лекция-конференция		Публичная защита проекта	4	Подготовка к защите проекта.



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
						перед заказчиком и заинтересованными лицами		Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.
2	<b>Сдача-приемка проекта</b>			Лекция-беседа		Церемония официального подписания сдачи-приема проекта	6	Работа с литературой. Работа с формами документов сдачи-приемки и процедурами их осуществления. Систематизация полученных знаний.
		<b>Контрольная точка 4</b>				По результатам защиты проекта		



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
		<b>ИТОГО</b>	4		4		60	
	<b>Групповая консультация – 2 часа</b>							
	<b>Промежуточная аттестация – 2 часа зачет</b>							



## 6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Вид работы	Содержание (перечень вопросов)	Трудоемкость СРО (в часах)		Рекомендации
		очно	заочно	
Работа с литературой.	Теоретико-методологические основы проектной деятельности в туризме и гостеприимства	1	2	Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/999911">https://znanium.com/catalog/product/999911</a>
Работа с литературой. Выполнение заданий	Поиск и взаимодействие с заказчиками проектов на всех стадиях деятельности	2	2	
Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.	Организационные основы проектной деятельности в туризме: цели и задачи, сроки и этапы, планирование, целевые индикаторы и показатели, нормативно-правовая база, стандарты и принципы, управление, контроль, риски и безопасность, оптимизация использования ресурсов, информационное обеспечение и др.	4	8	
Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.	Разработка технического задания проекта: наименование, основное назначение, разработка, оценка и обоснование концепции проекта, технические требования, показатели качества и количества, экономические показатели и специальные требования заказчика к изделию	4	8	1.СВОД ПРАВИЛ СП 00.13330.2016 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ 2.Приказ от 2014 г. N 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы, пляжи»  2. Свод правил СП 118.13330.2012 «Общественные здания и сооружения». Режим доступа <a href="https://base.garant.ru/70249640/">https://base.garant.ru/70249640/</a>  3. МГСН 4.14-98 Московские
Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.	Разработка технического предложения проекта: выявление и проработка возможных проектных решений; проверка вариантов на патентную и авторскую «чистоту» и конкурентоспособность; проверка соответствия требованиям безопасности; сравнительная оценка вариантов решений проектируемого и существующего; выбор оптимального варианта проекта и установление требований к последующей стадии разработки; изучению текущей ситуации, опыта, тенденций и перспектив развития отечественной и зарубежной практики в соответствующей области, оценка рисков	4	8	





				городские строительные нормы. Предприятия общественного питания. Режим доступа <a href="https://www.mos.ru/authority/documents/doc/13184220/">https://www.mos.ru/authority/documents/doc/13184220/</a>
Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.	Разработка эскизного проекта	6	10	1. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М.: Дашков и К, 2018. Режим доступа: <a href="http://znanium.com/catalog/product/430289">http://znanium.com/catalog/product/430289</a>
Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.	Разработка технического проекта: разработка проекта и его составляющих ; выполнение технико-экономических расчетов, подтверждающих соответствие предполагаемых решений техническому заданию и условиям; оценка и соответствие требованиям безопасности, санитарии и охраны окружающей среды; разработка рабочей документации окончательные технико-экономические расчеты), согласование и утверждение проекта	6	8	2. Управление инвестиционной привлекательностью в туристско-рекреационной сфере : монография / Т. П. Левченко, В. А. Янюшкин, А. А. Рябцев. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 162 с. — Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1140478">https://znanium.com/catalog/product/1140478</a>
Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.	Разработка рабочей документации для запуска проекта	2	2	3. Проектирование туристских кластеров: системно-агломерационный подход : монография / Д.А. Кощеев, О.Ю. Исопескуль. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 326 с.- Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1238770">https://znanium.com/catalog/product/1238770</a>
Работа с литературой. Работа с экспертными формами оценки. Систематизация полученных знаний.	Оценка результатов проектирования	2	2	4. Ульянченко Л.А. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.А.



				Ульянченко. — М. : КНОРУС, 2016. — 224 с. — (Бакалавриат).
Подготовка к защите проекта. Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.	Защита проекта	4	4	1. Управление проектами: практикум : учебное пособие / О.Г. Тихомирова. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 273 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1221080">https://znanium.com/catalog/product/1221080</a>
Работа с литературой. Работа с формами документов сдачи-приемки и процедурами их осуществления. Систематизация полученных знаний.	Сдача-приемка проекта	1	6	2. Федеральные и региональные целевые программы и стратегии/концепции и развития туризма.
Итого		36	60	

## 7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

### 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

№ пп	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	все темы	методологию оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта	Использовать методы оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта	конкретными методами оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта



		<p>В части: УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;</p> <p>УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;</p> <p>УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности и в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.</p>				
--	--	--	--	--	--	--

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Результат обучения по дисциплине	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Этап освоения компетенции
<p>Знать методологию оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта.</p> <p>Уметь использовать методы оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта.</p> <p>Владеть конкретными методами оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта</p>	<p>По результатам разработки проекта (этапный срез), по результатам защиты проекта</p>	<p>Студент продемонстрировал знание методологии оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта.</p> <p>Демонстрирует умение использовать методы оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта.</p> <p>Студент демонстрирует владение конкретными методами оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта</p>	<p>Освоение способности определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (в части проектирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания)</p>

### Критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации

В качестве внутренней шкалы текущих оценок используется 80 балльная оценка обучающихся, как правило, по трем критериям: посещаемость, текущий контроль успеваемости, активность на учебных занятиях.

Рейтинговая оценка обучающихся по каждой дисциплине независимо от ее общей трудоемкости (без учета результатов экзамена/дифференцированного зачета) определяется по 80-балльной шкале в каждом семестре. Распределение баллов между видами контроля рекомендуется устанавливать в следующем соотношении:

- посещение учебных занятий (до 30 баллов за посещение всех занятий);
- текущий контроль успеваемости (до 50 баллов), в том числе:
  - 1 задание текущего контроля (0-10 баллов)
  - 2 задание текущего контроля (0-10 баллов)
  - 3 задание текущего контроля (0-10 баллов)
  - 4 задание текущего контроля (0-15 баллов);

Результаты текущего контроля успеваемости при выставлении оценки в ходе промежуточной аттестации следующим образом.



Оценка «отлично» может быть выставлена только по результатам сдачи экзамена/дифференцированного зачета. Автоматическое проставление оценки «отлично» не допускается.

**Если по результатам текущего контроля обучающийся набрал:**

**71-80 балл — имеет право получить «автоматом» «зачтено» или оценку «хорошо»;**

**62-70 баллов — имеет право получить «автоматом» «зачтено» или оценку «удовлетворительно»;**

**51-61 балл — обязан сдавать зачет/экзамен;**

**50 баллов и ниже — не допуск к зачету/экзамену.**

Технология выставления итоговой оценки, в том числе перевод в итоговую 5-балльную шкалу оценки определяется следующим образом:

**Таблица перевода рейтинговых баллов в итоговую 5 — балльную оценку**

Баллы за семестр	Автоматическая оценка		Баллы за зачет/экзамен		Общая сумма баллов	Итоговая оценка
	зачтено	экзамен	min	max		
71-80	зачтено	4 (хорошо)	18	20	89-90	4 (хорошо)
					91-100	5 (отлично)
62-70	зачтено	3 (удовлетворительно)	15	20	77-90	4 (хорошо)
51-61	Допуск к зачету/экзамену		11	20	62-75	3 (удовлетворительно)
					76-81	4 (хорошо)
50 и менее	Не допуск к зачету, экзамену					

**Виды средств оценивания, применяемых при проведении текущего контроля и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении отдельных форм текущего контроля**

Средство оценивания – проект

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при работе над проектом

Критерии оценивания	
Студент выполнил все поставленные перед ним задачи, предложил практически значимый проект и подготовил презентацию. Студент продемонстрировал умение работать с источниками информации, отбирать нужные сведения и систематизировать полученные данные	Студент овладел практическими навыками проектной работы, продемонстрировал умения работы с источниками информации, творческое мышление, готовности реализовывать разработанный проект и умение отстаивать свою точку зрения.



Критерии оценки	оценка
Студент готовит конкретный практически значимый проект, умеет его презентовать, показать конкурентные преимущества, делает выводы, демонстрирует умение работать с источниками информации, отбирать нужные сведения и систематизировать полученные данные.	«5»
Студент выполняет все поставленные задачи с небольшими ошибками, предлагает конкретный значимый проект, с небольшими ошибками, плохо умеет его презентовать. Студент при этом демонстрирует удовлетворительное умение работать с источниками информации отбирать нужные сведения и систематизировать полученные данные	«4»
Студент выполняет не все поставленные задачи, с ошибками, предлагает проект, который не имеет высокой практической значимости или имеет известные аналоги, плохо умеет его презентовать Студент при этом демонстрирует слабое умение работать с источниками информации отбирать нужные сведения и систематизировать полученные данные.	«3»
Студент представляет не значимый для туристской индустрии проект, не умеет его презентовать, или представленный проект заимствован из открытых источников. Студент при этом демонстрирует неумение работать с источниками информации отбирать нужные сведения и систематизировать полученные данные.	«2»

**Виды средств оценивания, применяемых при проведении промежуточной аттестации и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при их выполнении**

Устный опрос

**Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при устном ответе**

Оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
	<ul style="list-style-type: none"><li>– полно раскрыто содержание материала;</li><li>– материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;</li><li>– продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;</li><li>– точно используется терминология;</li><li>– показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;</li><li>– продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала,</li><li>– знание основной и дополнительной литературы;</li><li>– последовательно и четко отвечает на вопросы билета и дополнительные вопросы;</li><li>– уверенно ориентируется в проблемных ситуациях;</li><li>– демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании,</li></ul>



<p>«5»</p>	<p>вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;</li><li>– продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;</li><li>– продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;</li><li>– допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию</li></ul>	<p>изложении и использовании программного материала;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой</li></ul>
<p>«4»</p>	<p>– вопросы излагаются систематизировано и последовательно;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;</li><li>– продемонстрировано усвоение основной литературы.</li><li>– ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:</li><li>– а) в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;</li><li>– б) допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;</li><li>– в) допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– обучающийся показывает полное знание</li><li>– программного материала, основной и</li><li>– дополнительной литературы;</li><li>– дает полные ответы на теоретические вопросы билета и дополнительные вопросы, допуская некоторые неточности;</li><li>– правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций;</li><li>– демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</li><li>– усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;</li><li>– имелись затруднения или</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– обучающийся показывает знание основного</li><li>– материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности;</li><li>– при ответе на вопросы билета и дополнительные вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения</li></ul> <p style="text-align: right;">в</p>

«3»	<p>допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;</p> <p>– при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;</p> <p>– продемонстрировано усвоение основной литературы</p>	<p>последовательности их изложения;</p> <p>– не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций;</p> <p>– подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне</p>
«2»	<p>– не раскрыто основное содержание учебного материала;</p> <p>– обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</p> <p>– допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.</p> <p>– не сформированы компетенции, умения и навыки.</p>	<p>– обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине;</p> <p>– не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом;</p> <p>– не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой</p>

**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 образовательной программы.**

Номер недели семестра	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
5/3	<p>Теоретико-методологические основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Поиск и взаимодействие с заказчиками</p>	<p>По результатам разработки проекта (этапный срез)</p>	<p>Оценивается по 10 бальной системе в зависимости от уровня реализации заданных функций: полнота результатов, правильность, корректность выбранным приёмов и алгоритмов решения</p>





	проектов на всех стадиях деятельности; Организационные основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания		
9/3	Разработка технического задания проекта; Разработка технического предложения проекта	Про результатам разработки проекта (этапный срез)	Оценивается по 10 бальной системе в зависимости от уровня реализации заданных функций: полнота результатов, правильность, корректность выбранным приёмов и алгоритмов решения
13/3	Разработка эскизного проекта; Разработка технического проекта; Разработка рабочей документации для запуска проекта	Про результатам разработки проекта (этапный срез)	Оценивается по 10 бальной системе в зависимости от уровня реализации заданных функций: полнота результатов, правильность, корректность выбранным приёмов и алгоритмов решения
17/3	Оценка результатов проектирования; Защита проекта; Сдача-приемка проекта	По результатам защиты проекта ГК	Работа оценивается по 15 бальной системе в зависимости от уровня выполненного проекта и его защиты

В каждом из 4 отрезков обучающиеся должны выполнить задания, выполнение которых в сумме предполагает получение 45 баллов. Невыполнение задания засчитывается как долг и подлежит исправлению.

Примерные вопросы и задания для контроля:

#### Тесты

- не предполагается

#### Примерные задания:

1. Разработка технологических документов проектирования: технического задания, технического предложения.
2. Оценка концепций версий проекта и выбор оптимальной.
3. Разработка плана и программы реализации проекта.
4. Систематизация отечественного и зарубежного опыта по теме проекта.



5. Выделяется 2 группы проектировщиков (по 5-6 человек), остальные получают различные общественные роли (пенсионеры, инвесторы, студенты, школьники, молодые родители и т.д.), с позиций которых они защищают интересы данной группы людей, затронутые в проекте. Проектировщики же готовят проект (гостиничного комплекса, предприятия питания) и презентуют его перед общественностью. Преподаватель выступает в качестве эксперта.

6. Оценка рисков реализации проекта

7. Оценка безопасности проекта.

8. Подготовка конкурирующих презентаций по проекту и их защита с целью выработки итоговой версии.

### **Промежуточная аттестация – зачет**

#### **Контрольные вопросы:**

1. Теоретико-методологические основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания. Поиск и взаимодействие с заказчиками проектов на всех стадиях деятельности
2. Организационные основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания: цели и задачи, сроки и этапы.
3. Организационные основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания: планирование, целевые индикаторы и показатели.
4. Организационные основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания: нормативно-правовая база, стандарты и принципы, управление и контроль.
5. Организационные основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания: риски и безопасность, оптимизация использования ресурсов, информационное обеспечение.
6. Разработка технического задания проекта: наименование, основное назначение, разработка, оценка и обоснование концепции проекта.
7. Разработка технического задания проекта: технические требования, показатели качества и количества, экономические показатели и специальные требования.
8. Разработка технического предложения проекта: выявление и проработка возможных проектных решений
9. Разработка технического предложения проекта: проверка соответствия требованиям безопасности, оценка рисков.
10. Разработка технического предложения проекта: сравнительная оценка вариантов решений проектируемого и существующего; выбор оптимального варианта проекта и установление требований к последующей стадии разработки.
11. Разработка технического предложения проекта: изучение текущей ситуации, опыта, тенденций и перспектив развития отечественной и зарубежной практики в соответствующей области.
12. Разработка технического проекта: выполнение технико-экономических расчетов, подтверждающих соответствие предполагаемых решений техническому заданию
13. Разработка основы технического проекта: соответствие требованиям безопасности, санитарии и охраны окружающей среды.
14. Разработка рабочей документации для запуска проекта.
15. Оценка результатов проектирования.
16. Защита проекта.



## 17. Сдача-приемка проекта

### 7.4 . Содержание занятий семинарского типа Типовые практические задания

Тематика практических занятий соответствует рабочей программе дисциплины, представленной в таблице 5.2.

#### **Практическое занятие 1 неделя 3 семестр.**

Вид практического занятия: Составление перечня потенциальных заказчиков гостиничных комплексов и предприятий питания.

Тема и содержание занятия: поиск и взаимодействие с заказчиками проектов на всех стадиях деятельности.

Цель занятия: изучение основ работы с заказчиками проектов.

Практические знания, умения и навыки: формы и методы работы с заказчиком проекта.

#### ***Интерактивное занятие***

#### **Практическое занятие 1, 3 неделя 3 семестр.**

Вид практического занятия: планирование, работа в группах.

Тема и содержание занятия: Организационные основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания: цели и задачи, сроки и этапы, планирование, целевые индикаторы и показатели, нормативно-правовая база, стандарты и принципы, управление, контроль, риски и безопасность, оптимизация использования ресурсов, информационное обеспечение и др.

Цель занятия: проработка организационного блока формируемого проекта.

Практические знания, умения и навыки: о содержании, формах и приемах организации проектной деятельности в гостиничной деятельности.

#### ***Интерактивное занятие***

***Успешный проект: от идеи до реализации // Электронный ресурс/ Доступ URL:***  
<https://lms.rsv.ru/courses/495/page>

#### **Практическое занятие 3, 5 неделя 3 семестр.**

Вид практического занятия: проектирование, работа в группах. Work-shop.

Тема и содержание занятия: Разработка технического задания проекта.

Цель занятия: Разработка технического задания проекта в форме документа.

Практические знания, умения и навыки: о содержании, формах и приемах разработки технического задания проекта.

#### ***Интерактивное занятие***

#### **Практическое занятие 5 неделя 3 семестр.**

Вид практического занятия: проектирование, работа в группах.

Тема и содержание занятия: Разработка технического предложения проекта.

Цель занятия: Разработка технического предложения проекта в форме документа.



Практические знания, умения и навыки: о содержании, формах и приемах разработки технического предложения проекта.

***Интерактивное занятие***

**Практическое занятие 7 неделя 3 семестр.**

Вид практического занятия: проектирование, работа в группах.

Тема и содержание занятия: Разработка эскизного проекта.

Цель занятия: Разработка эскизного проекта в форме совокупности технологических документов.

Практические знания, умения и навыки: о содержании, формах и приемах разработки эскизного проекта.

***Интерактивное занятие***

**Практическое занятие 9 неделя 3 семестр.**

Вид практического занятия: проектирование, работа в группах.

Тема и содержание занятия: Визуализация проекта. Согласование с заказчиком.

Цель занятия: Визуализация проекта в форме совокупности технологических документов.

Практические знания, умения и навыки: о содержании, формах и приемах разработки технического проекта, его согласования с заказчиком.

***Интерактивное занятие***

**Практическое занятие 11 неделя 3 семестр.**

Вид практического занятия: проектирование, работа в группах.

Тема и содержание занятия: Разработка рабочей документации для запуска проекта.

Цель занятия: Разработка рабочей документации, необходимой для запуска проекта.

Практические знания, умения и навыки: о содержании, формах и приемах разработки рабочей документации, необходимой для запуска проекта заказчиком.

***Интерактивное занятие***

**Практическое занятие 11 неделя 3 семестр.**

Вид практического занятия: работа в группах.

Тема и содержание занятия: Оценка результатов проектирования.

Цель занятия: оценка результатов проектирования.

Практические знания, умения и навыки: о методах оценки результатов проектирования в сфере гостеприимства и общественного питания.

***Интерактивное занятие***

***Цели и результаты// Электронный ресурс/ Доступ URL:***  
<https://lms.rsv.ru/courses/33/page>

**Практическое занятие 13-18 неделя 3 семестр.**

Вид практического занятия: работа в группах, подготовка и проведение докладов.

Тема и содержание занятия: Защита проекта. Сдача-приемка проекта

Цель занятия: представление проекта заказчику и его сдача-приемка.



Практические знания, умения и навыки: подготовки эффективных докладов по защите проекта перед заказчиком, организации процедур сдачи-приемки проекта.

### *Интерактивное занятие*

**8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы; перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

#### **8.1. Основная литература**

а) основная литература:

1. Управление проектами : учебное пособие / М.В. Романова. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2020. - 256 с. : ил. - (Высшее образование). - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=355250>
2. Управление проектами (проектный менеджмент) : учебное пособие / Г.А. Поташева. — Москва : ИНФРА-М, 2020.— (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=346976>
3. Управление проектами : учебное пособие / Ю. И. Попов, О. В. Яковенко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=361132>
4. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — ЭБС Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/999911>
5. Ульяновченко Л.А. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.А. Ульяновченко. — М. : КНОРУС, 2016. — 224 с. — (Бакалавриат). <https://www.book.ru/book/919850>

б) нормативные документы:

1. СВОД ПРАВИЛ СП 00.13330.2016 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
3. МГСН 4.14-98 Московские городские строительные нормы. Предприятия общественного питания. Режим доступа <https://www.mos.ru/authority/documents/doc/13184220/>
4. Приказ от 2014 г. N 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы, пляжи».
5. ГОСТ Р 54606 – 2011 «Услуги малых средств размещения. Общие требования»
6. ГОСТ Р 56184-2014 Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам
7. ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования
8. Стандарт СТО-56171713-007-2015 «Услуги средств размещения. Требования экологической безопасности и методы оценки», разработанный в рамках системы добровольной экологической сертификации
9. ГОСТы в сфере гостеприимства и общественного питания
10. Градостроительный Кодекс Российской Федерации от 29.12.2004 (с изм. 2017 г.)



11. Федеральный закон «Об инвестиционной деятельности»

### 8.2. Дополнительная литература

1. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М: Дашков и К, 2018. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430289>
2. Управление инвестиционной привлекательностью в туристско-рекреационной сфере : монография / Т. П. Левченко, В. А. Янюшкин, А. А. Рябцев. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 162 с. — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1140478>
3. Проектирование туристских кластеров: системно-агломерационный подход : монография / Д.А. Кощеев, О.Ю. Исопескуль. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 326 с.- Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1238770>

Периодические издания:

Журналы:

- Современные проблемы сервиса и туризма
- Сервис в России и за рубежом
- Сервис Plus
- Мировая экономика и международные отношения

### 8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронно-библиотечная система ЭБС «Znanium.com»
2. Электронная платформа «Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/portal/main/growth>

### 8.4. Перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office
1. Профессиональная база данных: база данных государственной статистики Федеральной службы государственной статистики [http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat\\_main/rosstat/ru/statistics/](http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/)
2. Профессиональная база данных: база социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения <https://wciom.ru/database/>
3. Профессиональная база данных: Федеральный перечень туристских объектов Министерства культуры РФ. <http://xn----7sba3acabbdhv3chawrl5bzn.xn--p1ai/>
4. Профессиональная база данных: Открытые данные Ростуризма. <http://opendata.russiatourism.ru/opendata>
5. Профессиональная база данных: Федерация рестораторов и отельеров <http://frio.ru/>
6. Профессиональная база данных: портал Индустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru/>
7. Профессиональная база данных: Реестр профессиональных стандартов Министерства труда и социальной политики Российской Федерации



Федерации <http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/>

1. Информационно-справочная система: справочно-правовая система Консультант + <http://www.consultant.ru>
2. Информационная справочная система: информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ <http://www.garant.ru/>
3. Информационно-справочная система Booking.com <https://www.booking.com>
4. Информационно-справочная система Trivago <https://www.trivago.ru/https://www.trivago.ru/>

## 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Процесс изучения дисциплины предусматривает контактную (работа на лекциях и практических занятиях) и самостоятельную (самоподготовка к лекциям и практическим занятиям) работу обучающегося.

В качестве основных форм организации учебного процесса по дисциплине в предлагаемой методике обучения выступают лекционные и практические занятия (с использованием интерактивных технологий обучения), а так же самостоятельная работа обучающихся.

- лекции

**Вводная лекция** намечает основные проблемы курса в целом или его раздела. В нее включаются «ключевые» вопросы, понимание которых позволяет лучше усвоить материал последующих тем или самостоятельно разобраться в нем.

**Лекция-беседа** вовлекает аудиторию в совместное размышление над научными истинами. Она предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией.

**Академическая лекция** - это традиционно вузовская учебная лекция. Для нее характерны высокий научный уровень, теоретические абстракции, имеющие большое практическое значение. Стиль такой лекции - четкий план, строгая логика, убедительные доказательства, краткие выводы.

**Лекция-визуализация** Чтение лекции-визуализации сводится к связному, развернутому комментированию преподавателем подготовленных визуальных материалов, полностью раскрывающему тему данной лекции. Эти материалы должны обеспечивать систематизацию имеющихся у слушателей знаний, предъявление новой информации, задание проблемных ситуаций и возможные разрешения;

**Лекция-конференция** проводится как научно-практическое занятие, с заранее поставленной проблемой и системой докладов, длительностью 5-10 минут. Каждое выступление представляет собой логически законченный текст, заранее подготовленный в рамках предложенной преподавателем программы. Совокупность представленных текстов позволит всесторонне осветить проблему. В конце лекции преподаватель подводит итоги самостоятельной работы и выступлений студентов, дополняя или уточняя предложенную информацию, и формулирует основные выводы

Теоретические занятия (лекции) организуются по потокам. На лекциях излагаются темы дисциплины, предусмотренные рабочей программой, акцентируется внимание на наиболее принципиальных и сложных вопросах дисциплины, устанавливаются вопросы для самостоятельной проработки. Конспект лекций является базой при подготовке к практическим занятиям, к экзаменам, а также самостоятельной научной деятельности.



Изложение лекционного материала рекомендуется проводить в мультимедийной форме (презентаций). Смысловая нагрузка лекции смещается в сторону от изложения теоретического материала к формированию мотивации самостоятельного обучения через постановку проблем обучения и показ путей решения профессиональных проблем в рамках той или иной темы. При этом основным методом ведения лекции является метод проблемного изложения материала.

- практические занятия

Практическая работа заключается в выполнении студентами, под руководством преподавателя, комплекса учебных заданий направленных на усвоение научно-теоретических основ дисциплины, приобретение практических навыков овладения методами практической работы с применением современных информационных и коммуникационных технологий. Выполнения практической работы студенты производят в письменном виде, в виде презентаций и докладов, а также эссе и рефератов. Отчет предоставляется преподавателю, ведущему данный предмет, в электронном и печатном виде.

Практические занятия способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов. Основой практикума выступают типовые задачи, которые должен уметь решать специалист в области сервиса на предприятиях технического сервиса автомобилей.

При изучении дисциплины используются следующие виды практических занятий:

**1. Разработка проекта (ПР) включает следующую последовательность практических работ:**

- 1) составление перечня потенциальных заказчиков проектов
- 2) организационная проработка проекта – работа в группах,
- 3) разработка технического задания – работа в группах,
- 4) групповая работа с распределением функционала,
- 5) экспертная оценка, публичная защита проекта перед заказчиком и заинтересованными лицами,
- 6) церемония официального подписания сдачи-приема проекта.

Преподаватель предлагает тему для проекта, придает ей определенный характер по контактам, продолжительности проведения, количеству участников. Определяется тип проекта, проблема, цель и задачи проекта. Обязательно указывается учебный материал по предметам, который предполагается задействовать для решения указанной проблемы, а также каким образом результаты проекта будут оформлены, какую практическую/теоретическую значимость этот проект имеет и в какой области. Также необходимо разработать структуру своего проекта, наметить методы исследования, источники информации, сформулировать гипотезы решения проблемы.

Преподаватель распределяет роли в своей группе, чтобы каждый принял в исследовании, оформлении и обсуждении результатов самое активное участие.

- **составление перечня потенциальных заказчиков проектов** – проводится по предварительному согласованию с преподавателем, организующим встречу; как правило, предполагает выезд на предприятие заказчика и знакомство с предприятием

- **организационная проработка проекта – работа в группах** – осуществляется под руководством преподавателя, предусматривает составление плана-графика работ

- **разработка технического задания – работа в группах** – предполагает работу под руководством преподавателя в соответствии с разработанным планом-графиком

- **групповая работа с распределением функционала** – предполагает распределение





отдельных видов проектных работ между участниками проектных групп, а также отчетные встречи по результатам

- **экспертная оценка** – предполагает участие представителя предприятия-заказчика
- **публичная защита проекта перед заказчиком и заинтересованными лицами** – проводится в имитационной форме (РГУТИС-Тур-МАРКЕТ) в соответствии с графиком проведения мероприятия
- **церемония официального подписания сдачи-приема проекта** – проводится на РГУТИ-Тур-МАРКЕТЕ (см. выше)
  - самостоятельная работа обучающихся.

Целью самостоятельной (внеаудиторной) работы обучающихся является обучение навыкам работы с научно-теоретической, периодической, научно-технической литературой и технической документацией, необходимыми для углубленного изучения дисциплины «Проектная деятельность», а также развитие у них устойчивых способностей к самостоятельному изучению и изложению полученной информации.

Основными задачами самостоятельной работы обучающихся являются:

- овладение фундаментальными знаниями;
- наработка профессиональных навыков;
- приобретение опыта творческой и исследовательской деятельности;
- развитие творческой инициативы, самостоятельности и ответственности студентов.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине обеспечивает:

- закрепление знаний, полученных студентами в процессе лекционных и практических занятий;
- формирование навыков работы с периодической, научно-технической литературой и технической документацией;
- приобретение опыта творческой и исследовательской деятельности;
- развитие творческой инициативы, самостоятельности и ответственности студентов.

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

### Формы самостоятельной работы

Перечень тем самостоятельной работы студентов по подготовке к лекционным и практическим занятиям соответствует тематическому плану рабочей программы дисциплины.

Самостоятельная работа студента предусматривает следующие виды работ:

- подготовка рефератов и докладов на заданную тему,
- подготовка презентаций по определенным вопросам;
- изучение научной и научно-методической базы по поставленной проблематике;
- подготовка графического материала по заданной теме.

## 10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю):

Учебные занятия по дисциплине «Проектная деятельность» проводятся в следующих оборудованных учебных кабинетах, оснащенных соответствующим оборудованием:

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного
-----------------------------------	---



	оборудования
Занятия лекционного типа, групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование доска
Занятия семинарского типа	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование доска компьютерный класс, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование, автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет" доска
Самостоятельная работа обучающихся	помещение для самостоятельной работы, специализированная учебная мебель, ТСО: видеопроекционное оборудование, автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет", доска; Помещение для самостоятельной работы в читальном зале Научно-технической библиотеки университета, специализированная учебная мебель автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», интерактивная доска