

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 1

УТВЕРЖДЕНО:
Ученым советом Высшей школы сервиса
Протокол № 8а от «15» января 2026 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: 2026

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 Сивченко С.В.



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.

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.

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 текущего контроля: устный опрос по результатам разработки проекта (этапный срез), защита группового проекта.

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

№ п п	Индекс компетенц ии	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.

Формирование компетенции УК-2 начинается в дисциплине «Право» (1 семестр), продолжается при прохождении Ознакомительной практики (2,3 семестры), в дисциплине «Проектная деятельность» (3 семестр), 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	Семестр
			3
1	Контактная работа обучающихся с преподавателем	36	36
	в том числе:	-	-
1.1	Занятия лекционного типа	16	16
1.2	Занятия семинарского типа, в том числе:	16	16
	<i>Семинары</i>		
	<i>Лабораторные работы</i>		
	<i>Практические занятия</i>	16	16
1.3	Консультации	2	2
1.4	Форма промежуточной аттестации		зачет
2	Самостоятельная работа обучающихся	36	36
3	Общая трудоемкость, час	72	72
	з.е.	2	2

Для заочной формы обучения:

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

№ п/п	Виды учебной деятельности	Всего	Семестры
			3
1	Контактная работа обучающихся с преподавателем	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	2	2
1.4	Форма промежуточной аттестации	2	Зачет
2	Самостоятельная работа обучающихся	60	60
3	Общая трудоемкость, час	72	72
	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	Теоретико-методологические основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	Вводное занятие	1	Вводная лекция	-	-	1	Работа с литературой.
1/3	Поиск и взаимодействие с заказчиками проектов на всех стадиях	Поиск и взаимодействие с заказчиками проектов на всех стадиях деятельности	1	Лекция-беседа	2	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
	деятельности							
3/3	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.	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		Контрольная точка 1				По 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) <u>Устный опрос</u>		
5/3	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	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	Разработка технического	Выявление и проработка возможных	2	Лекция-визуализация	2	Групповая работа с	4	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
	предложения проекта	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				распределением функционала		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
		разработки; изучению текущей ситуации, опыта, тенденций и перспектив развития отечественной и зарубежной практики в соответствующей области, оценка рисков						
9/3		Контрольная точка 2				По результатам разработки проекта (этапный срез) <u>Устный опрос</u>		
9/3	Разработка эскизного проекта	Разработка эскизного проекта	1	Академическая лекция	2	Групповая работа с распределением функционала	6	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
								Выполнение своей части проекта.
9/3	Разработка технического проекта	Разработка гостиничного и ресторанного продукта и его составляющих выполнение технико-экономических расчетов, подтверждающих соответствие предполагаемых решений техническому заданию и условиям; оценка, соответствия требованиям безопасности,	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, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
		санитарии и охраны окружающей среды; технико-экономические расчеты, согласование и утверждение проекта						
11/3	Разработка рабочей документации для запуска проекта	Разработка рабочей документации для запуска проекта	1	Лекция-визуализация	2	Групповая работа с распределением функционала	2	Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.
13/3		Контрольная точка 3				По результатам разработки проекта (этапный срез) <u>Устный опрос</u>		

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
13/3	Оценка результатов проектирования		1	Лекция-визуализация			2	Работа с литературой. Работа с экспертными формами оценки. Систематизация полученных знаний.
13/3	Защита проекта		2	Лекция-конференция	2	Экспертная оценка 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	Сдача-приемка проекта		1	Лекция-беседа		Церемония официального подписания сдачи-приема	1	Работа с литературой. Работа с формами документов сдачи-приемки и

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 <u>Защита группового проекта</u>		процедурами их осуществления. Систематизация полученных знаний.
17/3		Контрольная точка 4						
		ИТОГО	16		16		36	
	Групповая консультация – 2 часа							
	Промежуточная аттестация – 2 часа зачет							

Заочная 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
	Теоретико-методологические основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	Вводное занятие	1	Вводная лекция	1	-	2	Работа с литературой.
	Поиск и взаимодействие с заказчиками проектов на всех стадиях деятельности	Поиск и взаимодействие с заказчиками проектов на всех стадиях деятельности		Лекция-беседа		Составление перечня потенциальных заказчиков турпроектов	2	Работа с литературой. Выполнение заданий
	Организационные основы проектной деятельности в	цели и задачи, сроки и этапы, планирование, целевые индикаторы и		Лекция-беседа		Организационная проработка проекта – работа	8	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
	сфере гостеприимства и общественного питания	показатели, нормативно-правовая база, стандарты и принципы, управление, контроль, риски и безопасность, оптимизация использования ресурсов, информационное обеспечение и др.				в группах		полученных знаний. Выполнение своей части проекта.
		Контрольная точка 1				По результатам разработки проекта (этапный срез) <u>Устный опрос</u>		

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
	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	1	Академическая лекция	1	Разработка технического задания – работа в группах	8	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		Лекция-визуализация		Групповая работа с распределением функционала		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
		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,						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
		опыта, тенденций и перспектив развития отечественной и зарубежной практики в соответствующей области, оценка рисков						
		Контрольная точка 2				По результатам разработки проекта (этапный срез) <u>Устный опрос</u>		
	Разработка эскизного проекта	Разработка эскизного проекта	1	Академическая лекция	1	Групповая работа с распределением функционала	10	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
	Разработка технического проекта	разработка проекта и его составляющих; выполнение технико-экономических расчетов, подтверждающих соответствие предполагаемых решений техническому заданию и условиям; оценка, соответствия требованиям безопасности, санитарии и охраны окружающей среды; окончательные технико-экономические		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
		расчеты, согласование и утверждение проекта						
	Разработка рабочей документации для запуска проекта	Разработка рабочей документации для запуска проекта		Лекция-визуализация		Групповая работа с распределением функционала	2	Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.
		Контрольная точка 3				По результатам разработки проекта (этапный срез) <u>Устный опрос</u>		
	Оценка результатов проектирования		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.
	Защита проекта			Лекция-конференция		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.
	Сдача-приемка проекта			Лекция-беседа		Церемония официального подписания сдачи-приема проекта	6	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.
		Контрольная точка 4				Защита группового проекта		
		ИТОГО	4		4		60	
	Групповая консультация – 2 часа							
	Промежуточная аттестация – 2 часа зачет							

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

№ п/п	Тема, трудоемкость в акад.ч. (очная/заочная форма)	Учебно-методическое обеспечение
1)	Вводное занятие 1 час/2 часа	1. Основная литература 1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2025. — 432 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2186892 . – Режим доступа: по подписке. 2. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 320 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа https://znanium.ru/catalog/document?id=438190
2)	Поиск и взаимодействие с заказчиками проектов на всех стадиях деятельности 2 часа/2 часа	
3)	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 час/8 час	
4)	Наименование, основное назначение, разработка, оценка и обоснование концепции проекта, технические требования, показатели качества и количества, экономические показатели и специальные требования заказчика 4час/8час	
5)	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 час/8 час	2. Дополнительная литература 1. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М:Дашков и К, 2020. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/document?id=431813 2. Управление инвестиционной привлекательностью в туристско-рекреационной сфере: монография / Т.П. Левченко, В.А. Янюшкин, А.А. Рябцев. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 162 с. — (Научная мысль). - ISBN 978-5-16-005657-9. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/document?pid=1845976 3. Управление инновационными проектами: учебное пособие / В.Л. Попов, Н.Д. Кремлев, В.С. Ковшов; под ред. В.Л. Попова. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2024. - 336 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010105-7. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/document?id=446798 4. Стратегии и современные тренды развития предприятий туристского и гостиничного бизнеса - 2021: материалы IV Всероссийской научно-практической конференции 23 апреля 2021 г. / под ред. Е. Е. Коноваловой. - Москва: РГУТиС, 2021. - 275 с. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/document?pid=18615
6)	Разработка эскизного проекта 6 час/10 час	
7)	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; технико-экономические расчеты, согласование и утверждение проекта 6 час/8 час	<u>71</u> 5. Васюкова, А. Т. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. Практикум: учебное пособие для бакалавров / А. Т. Васюкова, В. А. Ермолаев. - 2-е изд. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 150 с. - ISBN 978-5-394-05436-5. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1996281
8)	Разработка рабочей документации для запуска проекта 2 часа/2 часа	
9)	Оценка результатов проектирования 2 часа/2 часа	
10)	Защита проекта 4 часа/4 часа	
11)	Сдача-приемка проекта 1 час/6 час	



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

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
Знать методологию оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта. Уметь использовать методы оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта. Владеть конкретными методами оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта	По результатам разработки проекта (этапный срез), по результатам защиты проекта	Студент продемонстрировал знание методологии оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта. Демонстрирует умение использовать методы оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта. Студент демонстрирует владение конкретными методами оценки, анализа, инспектирования и прогнозирования развития проекта	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)
--	--	--	--

Критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации

Порядок, критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации определяется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, реализуемым по федеральным государственным образовательным стандартам в ФГБОУ ВО «РГУТИС».

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

Средство оценивания - Устный опрос

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при устном ответе

Оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	– полно раскрыто содержание материала; – материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности; – продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала; – точно используется терминология; – показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков; – ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов; – продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;	– Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала, – знание основной и дополнительной литературы; – последовательно и четко отвечает на вопросы билета и дополнительные вопросы; – уверенно ориентируется в проблемных ситуациях; – демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала; – подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой

	– продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы; – допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию	
«4»	– вопросы излагаются систематизировано и последовательно; – продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер; – продемонстрировано усвоение основной литературы. – ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков: – а) в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; – б) допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; – в) допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя	– обучающийся показывает полное знание – программного материала, основной и – дополнительной литературы; – дает полные ответы на теоретические вопросы билета и дополнительные вопросы, допуская некоторые неточности; – правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций; – демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой
«3»	– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; – усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов; – при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков,	– обучающийся показывает знание основного – материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности; – при ответе на вопросы билета и дополнительные вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности их изложения; – не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций; – подтверждает освоение



	студент не может применить теорию в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение основной литературы	компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне
«2»	– не раскрыто основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов. – не сформированы компетенции, умения и навыки.	– обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине; – не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом; – не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой

Средство оценивания – групповой проект

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении группового проекта

Критерии оценки		Баллы
Постановка проблемы, ее актуальность. Высказывание гипотезы, аргументация ее положений		0-1
Основная часть. Этапы работы над проектом, полученные результаты и их краткий анализ		0-1
Формулирование выводов об условиях и способах достижения цели		0-1
Самостоятельность и оригинальность решения задач проектирования		0-1
Умение работать в команде		0-1
Оформление проекта в соответствии с требованиями		0-1
Защита проекта	Содержание доклада	0-5
	Ответы на вопросы других участников защиты (дискуссия)	0-2
	Презентация	0-2
ИТОГО		0-15

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

Средство оценивания - Устный опрос

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при устном ответе

Оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
	– полно раскрыто содержание материала; – материал изложен грамотно, в определенной логической	– Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала, – знание основной и

«5»	последовательности; – продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала; – точно используется терминология; – показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков; – ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов; – продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач; – продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы; – допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию	дополнительной литературы; – последовательно и четко отвечает на вопросы билета и дополнительные вопросы; – уверенно ориентируется в проблемных ситуациях; – демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала; – подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой
«4»	– вопросы излагаются систематизировано и последовательно; – продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер; – продемонстрировано усвоение основной литературы. – ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков: – а) в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; – б) допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; – в) допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые	– обучающийся показывает полное знание – программного материала, основной и – дополнительной литературы; – дает полные ответы на теоретические вопросы билета и дополнительные вопросы, допуская некоторые неточности; – правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций; – демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой

	легко исправляются по замечанию преподавателя	
«3»	– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; – усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов; – при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение основной литературы	– обучающийся показывает знание основного – материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности; – при ответе на вопросы билета и дополнительные вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности их изложения; – не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций; – подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне
«2»	– не раскрыто основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов. – не сформированы компетенции, умения и навыки.	– обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине; – не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом; – не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой

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
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.			
5/3	Теоретико-методологические основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания; Поиск и взаимодействие с заказчиками проектов на всех стадиях деятельности; Организационные основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	По результатам разработки проекта (этапный срез) Устный опрос	Оценивается в зависимости от уровня реализации заданных функций: полнота результатов, правильность, корректность выбранным приёмов и алгоритмов решения
9/3	Разработка технического задания проекта; Разработка технического предложения проекта	По результатам разработки проекта (этапный срез) Устный опрос	Оценивается 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	По результатам разработки проекта (этапный срез) Устный опрос	Оценивается в зависимости от уровня реализации заданных функций: полнота результатов, правильность, корректность выбранным приёмов и алгоритмов решения
17/3	Оценка результатов проектирования; Защита проекта; Сдача-приёмка проекта	По результатам защиты группового проекта	Работа оценивается по 15 бальной системе в зависимости от уровня выполненного проекта и его защиты

Выполнение группового проекта:

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

Задания для оценки сформированности компетенции УК-2



Задание закрытого типа на установление соответствия.

Задание 1. Прочитайте текст и установите соответствие.

В управлении проектами выделяют различные виды проектов в зависимости от их целей и области реализации. Соотнесите **вид проекта и его характеристику**.

Вид проекта	Характеристика
А Инвестиционный проект	1 Направлен на решение социальных проблем общества
Б Экономический проект	2 Определены цель, расходы, срок завершения и продолжительность
В Социальный проект	3 Улучшение экономических показателей функционирования системы
Г Мультипроект	4 Состоит из ряда взаимосвязанных монопроектов
Д Agile-проект	5 Итеративный метод, при котором заранее неизвестен конечный продукт

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

Задание 2. Прочитайте текст и установите соответствие.

Жизненный цикл проекта состоит из нескольких этапов. Соотнесите **этап жизненного цикла проекта и его содержание**.

Этап проекта	Содержание
А Инициация	1 Авторизация проекта и определение его целей
Б Предпроектные исследования	2 Анализ потребности и сбор исходной информации
В Реализация	3 Выполнение работ по созданию продукта проекта
Г Завершение	4 Приемочные испытания и опытная эксплуатация
Д Эксплуатация	5 Использование результатов проекта

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

Задание 3. Прочитайте текст и установите соответствие.

В управлении проектами используются различные **организационные структуры**. Соотнесите **тип структуры и ее характеристику**.

Тип структуры	Характеристика
А Слабая матричная	1 Менеджер проекта имеет минимальные полномочия
Б Сильная матричная	2 Менеджер проекта обладает значительной властью



Тип структуры	Характеристика
В Проектная	3 Все ресурсы подчинены руководителю проекта
Г Функциональная	4 Основное управление осуществляется функциональными руководителями
Д Всеобщее управление проектами	5 Применяется в организациях, постоянно реализующих проекты

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

Задание 4. Прочитайте текст и установите соответствие.

В управлении проектами применяются различные **методы контроля и анализа**

Метод	Характеристика
А Метод освоенного объема	1 Позволяет определить отклонение по срокам и бюджету
Б Метод 50/50	2 Учет выполнения работы: 50% в начале и 50% при завершении
В Метод аналогий	3 Оценка стоимости на основе данных прошлых проектов
Г Критический путь	4 Определяет последовательность работ с минимальным резервом времени
Д Календарное планирование	5 Определяет сроки выполнения работ проекта

выполнения работ. Соотнесите метод и его характеристику.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

Задание 5. Прочитайте текст и установите соответствие.

При управлении проектами используются различные **понятия и инструменты планирования. Соотнесите понятие и его определение.**

Понятие	Определение
А Команда проекта	1 Совокупность лиц, работающих над проектом
Б Бюджет проекта	2 План использования ресурсов проекта
В Критический путь	3 Наиболее короткая последовательность работ проекта
Г Полный резерв времени	4 Максимальная задержка работы без изменения срока проекта
Д Точка безубыточности	5 Доход, покрывающий издержки

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д



Задание закрытого типа на установление правильной последовательности

Задание 6. Прочитайте текст и установите последовательность этапов планирования проекта ресторана при отеле.

- А. Формирование плана мероприятий
- Б. Определение целей и задач проекта
- В. Определение сроков реализации проекта
- Г. Анализ ресурсов и возможностей проекта

Задание 7. Прочитайте текст и установите последовательность разработки концепции ресторана при гостинице.

- А. Формирование требований к проекту
- Б. Определение целевой аудитории
- В. Разработка концепции ресторана
- Г. Выбор формата ресторана

Задание 8. Прочитайте текст и установите последовательность подготовки концепции проекта ресторана при отеле.

- А. Определение экономических показателей проекта
- Б. Согласование концепции проекта
- В. Анализ требований заказчика
- Г. Разработка концептуального решения

Типовое тестовое задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из пяти предложенных и обоснованием выбора

1. Внимательно прочитайте текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.
2. Внимательно прочитайте предложенные варианты ответа.
3. Выбрать один ответ, наиболее верный.
4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа.
5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа

Формулировка задания:

Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа

1. Закончите выражение: «Инвестиционные проекты — это проекты, для которых определены...»

- А. только источники финансирования
- Б. только сроки выполнения
- С. цель, расходы, срок завершения и продолжительность
- Д. только состав участников
- Е. только ожидаемая прибыль

2. Закончите выражение: «Экономические проекты — это...»



- А. проекты, направленные на развитие науки
- В. проекты по созданию новых технологий
- С. проекты, целью которых является улучшение экономических показателей функционирования системы
- Д. проекты социальной помощи населению
- Е. проекты культурного развития

3. Закончите выражение: «Социальные проекты — это...»

- А. проекты по строительству промышленных предприятий
- В. проекты разработки программного обеспечения
- С. проекты модернизации транспорта
- Д. проекты, направленные на решение социальных проблем общества
- Е. проекты повышения производительности оборудования

4. Закончите выражение: «Общая структура жизненного цикла проекта включает...»

- А. планирование, контроль, закрытие
- В. разработку, финансирование, ликвидацию
- С. предпроектные исследования, проектный анализ, строительство, эксплуатацию
- Д. разработку, производство, продажу
- Е. анализ, реализацию, аудит

5. Возможность участников проекта воздействовать на него...

- А. одинакова на всех фазах
- В. меньше на этапе разработки
- С. в фазе разработки больше, чем в фазе реализации
- Д. возрастает в конце проекта
- Е. отсутствует в начале проекта

6. Какой вид жизненного цикла проекта ставит оптимизацию выше адаптивности?

- А. гибкий
- В. итеративный
- С. инкрементальный
- Д. прогнозирующий
- Е. адаптивный

7. Перечень видов деятельности, обеспечивающих управление проектом, включает:

- А. управление маркетингом и продажами
- В. управление производством
- С. управление ресурсами, работами, результатами и рисками
- Д. управление персоналом и рекламой
- Е. управление закупками и логистикой

8. Какую деятельность осуществляют руководители высшего уровня организационной структуры проекта?



- А. техническую
- В. производственную
- С. аналитическую
- Д. управленческую
- Е. вспомогательную

9. Что является элементом обеспечивающей деятельности?

- А. мотивация
- В. контроль
- С. координация
- Д. активизация
- Е. планирование

10. Что является элементом управленческой деятельности?

- А. анализ
- В. планирование
- С. прогнозирование
- Д. активизация
- Е. расчет

11. По Мескону, Альберту и Хедоури решение, принимаемое на основе ощущения правильности выбора, — это:

- А. рациональное решение
- В. стратегическое решение
- С. запрограммированное решение
- Д. аналитическое решение
- Е. интуитивное решение

12. Проект, имеющий одного постоянного сотрудника — менеджера проекта, характеризуется ... матричной структурой.

- А. сильной
- В. проектной
- С. функциональной
- Д. слабой
- Е. гибкой

13. Как называется скидка, содействующая рекламе проекта?

- А. торговая
- В. сезонная
- С. бонусная
- Д. оптовая
- Е. маркетинговая



14. Два инструмента, помогающих менеджеру проекта организовать команду — это структурная схема организации и...

- А. календарный график
- В. сетевой график
- С. матрица ответственности
- Д. финансовый план
- Е. диаграмма рисков

15. Метод контроля выполненных работ, позволяющий учитывать промежуточные результаты незавершенных задач:

- А. метод критического пути
- В. метод освоенного объема
- С. метод экспертной оценки
- Д. метод 50 на 50
- Е. метод аналогий

16. Один из способов финансирования проектов: самофинансирование, использование заемных и ... средств.

- А. бюджетных
- В. страховых
- С. резервных
- Д. инвестиционных
- Е. привлекаемых

17. Состояния, которые проходит проект в процессе реализации, — это ... проекта.

- А. этапы
- В. стадии
- С. периоды
- Д. циклы
- Е. фазы

18. Временное добровольное объединение участников проекта для реализации капиталоемкого проекта называется:

- А. альянс
- В. холдинг
- С. ассоциация
- Д. консорциум
- Е. синдикат

19. Завершающая фаза жизненного цикла проекта включает приемочные испытания и...

- А. сертификацию
- В. модернизацию



- С. аудит
- Д. внедрение
- Е. опытную эксплуатацию

20. Денежные потоки, поступающие от каждого участника проекта, называются:

- А. расходы
- В. инвестиции
- С. платежи
- Д. доходы
- Е. притоки

21. Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Какие действия относятся к этапу анализа и выбора проектных решений при разработке ресторана при отеле?

- 1) Сравнение нескольких вариантов проектных решений
- 2) Проверка вариантов на соответствие требованиям безопасности
- 3) Проведение итоговой защиты проекта
- 4) Оценка конкурентоспособности предлагаемых решений
- 5) Подписание акта сдачи-приемки проекта

22. Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Что может входить в содержание эскизного проекта ресторана при гостинице?

- 1) Предварительные планировочные решения
- 2) Описание основных функциональных зон
- 3) Итоговая финансовая отчетность по проекту
- 4) Предварительное описание концепции пространства
- 5) Документы о сдаче объекта в эксплуатацию

23. Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Какие показатели важны при разработке гостиничного и ресторанного продукта?

- 1) Соответствие требованиям безопасности
- 2) Санитарно-гигиеническое соответствие
- 3) Цвет диплома руководителя проекта
- 4) Технико-экономическая обоснованность решений
- 5) Личные предпочтения сотрудников, не связанные с проектом

24. Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Что относится к рабочей документации для запуска проекта ресторана при отеле?

- 1) Спецификации оборудования
- 2) Технологические схемы
- 3) Предварительные идеи без оформления
- 4) Рабочие чертежи
- 5) Устные пожелания гостей отеля без фиксации



25. Прочитайте текст, выберите правильные ответы и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответов.

Какие действия выполняются при оценке результатов проектирования ресторана при отеле?

- 1) Анализ соответствия проекта поставленным целям
- 2) Проверка соответствия требованиям заказчика
- 3) Назначение темы будущего проекта
- 4) Оценка эффективности предложенных решений
- 5) Проведение вводного занятия по дисциплине

Вопросы открытого типа

1. Закончите выражение: «Инвестиционные проекты. Это проекты, для которых определены ...:

Ответ:

2. Закончите выражение: «Экономические проекты — это ...:

Ответ:

3. Закончите выражение: «Социальные проекты – это ...:

Ответ:

4. Закончите выражение: «Общая структура жизненного цикла проекта включает в себя:

Ответ:

5. Закончите выражение: «Возможность участников проекта воздействовать на него:

Ответ:

6. Ответьте на вопрос «Какой из видов жизненного цикла проекта ставит оптимизацию выше адаптивности:

Ответ:

7. Ответьте на вопрос «Перечень видов деятельности, обеспечивающих управление проектом, включает в себя:

Ответ:

8. Ответьте на вопрос «Какую деятельность осуществляют руководители высшего уровня организационной структуры проекта:

Ответ:

9. Ответьте на вопрос «Что является элементом обеспечивающей деятельности:

Ответ:

10. Ответьте на вопрос «Что является элементом управленческой деятельности:

Ответ:

11. Ответьте на вопрос «Согласно Мескону, Альберту и Хедоури выбор, сделанный только на основе ощущения его правильности, это выбор, обусловленный знаниями или накопленным опытом это:

Ответ:

12. Назовите пророченное слово: «Проект, который имеет лишь одного постоянного сотрудника – управляющего проектом, является ... матричной структурой.

Ответ:

13. Ответьте на вопрос «Как называется скидка, содействующая рекламе проекта?

Ответ:



14. Закончите выражение: «Два инструмента, содействующих менеджеру проекта в организации команды, способной работать в соответствии с целями и задачи проекта – это структурная схема организации и....

Ответ:

15. Ответьте на вопрос «Назовите метод контроля фактически выполненных работ по реализации проекта, позволяющий провести учет некоторых промежуточных итогов для незавершенных работ.

Ответ:

16. Ответьте на вопрос «Назовите один из трех способов финансирования проектов: самофинансирование, использование заемных и ... средств.

Ответ:

17. Назовите пророченное слово: Состояния, которые проходит проект в процессе своей реализации – это ... проекта.

Ответ:

18. Ответьте на вопрос «Как называется временное добровольное объединение участников проекта, основанное на взаимном соглашении и направленное на осуществление прибыльного, но капиталоемкого проекта?

Ответ:

19. Ответьте на вопрос «Завершающая фаза жизненного цикла проекта состоит из приемочных испытаний и ...

Ответ:

20. Ответьте на вопрос «Как называются денежные потоки, которые поступают от каждого участника реализуемого проекта?

Ответ:

21. Ответьте на вопрос «Как называется организационная структура управления проектами, применяемая в организациях, которые постоянно занимаются реализацией одного или нескольких проектов?

Ответ:

22. Закончите выражение: «Проект, заказчик которого может решиться увеличить его окончательную стоимость по сравнению с первоначальной, является:

Ответ:

23. Назовите пророченное слово: Объединение ресурсов в процессе создания виртуального офиса проекта характеризуется ... независимостью.

Ответ:

24. Ответьте на вопрос «Назовите типовую ошибку при формулировании цели проекта

Ответ:

25. Закончите выражение: «Календарное планирование проекта осуществляется

Ответ:

26. Закончите выражение: «Индикатор проекта: Точка безубыточности характеризует

Ответ:

27. Ответьте на вопрос «Какая характеристика из нижеперечисленного не относится к универсальным характеристикам проекта?

Ответ:

28. Закончите выражение: «Метод оценки стоимости проекта по аналогам — это:

Ответ:

29. Закончите выражение: «Команда проекта это

Ответ:

30. Закончите выражение: «Критический путь проекта – это...

Ответ:

31. Закончите выражение: «Метод гибкого управления проектом (Agile Project Management) — это:

Ответ:

32. Ответьте на вопрос «Какой параметр из нижеперечисленных не относится к универсальным измерениям проекта?

Ответ:

33. Закончите выражение: «Полный резерв времени работы — это:

Ответ:

34. Закончите выражение: «Бюджет проекта – это...»

Ответ:

35. Закончите выражение: «Комплексный проект, состоящий из ряда взаимосвязанных монопроектов, объединенных одной целью — это:

Ответ:

36. Ответьте на вопрос «Метод проектирования: освоенного объема, дает возможность:

Ответ:

37. Закончите выражение: «Инициация проекта — это:

Ответ:

38. Ответьте на вопрос «Что такое цель проектирования?

Ответ:

7.4. Содержание занятий семинарского типа

Типовые практические задания

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

3 семестр

Практическое занятие 1.

Поиск и взаимодействие с заказчиками проектов на всех стадиях деятельности

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

Дневная форма обучения 2 часа.

Заочная форма обучения 0,5 часа.

Практическое занятие 2.

Организационные основы проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.

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.

Контрольная точка 1.

Интерактивное занятие

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

Дневная форма обучения 2 часа.

Заочная форма обучения 0,5 часа.

Практическое занятие 3.

Разработка технического задания проекта

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

Дневная форма обучения 2 часа.

Заочная форма обучения 0,5 часа.

Практическое занятие 4.

Разработка технического предложения проекта

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

Дневная форма обучения 2 часа.

Заочная форма обучения 0,5 часа.

Практическое занятие 5.

Разработка эскизного проекта.

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.

Контрольная точка 2.

Интерактивное занятие

Дневная форма обучения 2 часа.

Заочная форма обучения 0,5 часа.



Практическое занятие 6.

Разработка технического проекта.

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.

Контрольная точка 3.

Интерактивное занятие

Дневная форма обучения 2 часа.

Заочная форма обучения 0,5 часа.

Практическое занятие 7.

Разработка документации для запуска проекта.

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

Дневная форма обучения 2 часа.

Заочная форма обучения 0,5 часа.

Практическое занятие 8.

Защита проекта.

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>

Контрольная точка 4.

Дневная форма обучения 2 часа.

Заочная форма обучения 0,5 часа.

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



1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2025. — 432 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2186892> . – Режим доступа: по подписке.
2. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 320 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Режим доступа <https://znanium.ru/catalog/document?id=438190>

8.2. Дополнительная литература

1. Проектирование предприятий общественного питания / Васюкова А.Т. - М: Дашков и К, 2020. Режим доступа: <https://znanium.ru/catalog/document?id=431813>
2. Управление инвестиционной привлекательностью в туристско-рекреационной сфере: монография / Т.П. Левченко, В.А. Янюшкин, А.А. Рябцев. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 162 с. — (Научная мысль). - ISBN 978-5-16-005657-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/document?pid=1845976>
3. Управление инновационными проектами: учебное пособие / В.Л. Попов, Н.Д. Кремлев, В.С. Ковшов; Под ред. В.Л. Попова. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2024. - 336 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010105-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/document?id=446798>
4. Стратегии и современные тренды развития предприятий туристского и гостиничного бизнеса - 2021: материалы IV Всероссийской научно-практической конференции 23 апреля 2021 г. / под ред. Е. Е. Коноваловой. - Москва: РГУТиС, 2021. - 275 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/document?pid=1861571>
5. Васюкова, А. Т. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. Практикум: учебное пособие для бакалавров / А. Т. Васюкова, В. А. Ермолаев. - 2-е изд. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 150 с. - ISBN 978-5-394-05436-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1996281> (дата обращения: 24.01.2026). – Режим доступа: по подписке.

Нормативные документы:

1. СП 257.1325800.2020 Свод правил. Здания гостиниц. Правила проектирования. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/603252520>
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>
3. Постановление Правительства Российской Федерации от 27 декабря 2024 г. N 1951 "Об утверждении Положения о классификации средств размещения" <https://www.garant.ru/hotlaw/federal/1778726/?ysclid=m5rvagsdtt357492084>
4. ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107032>
- 5 Стандарт «Листок жизни» — СТО-56171713-007-2020 «Услуги средств размещения. Требования экологической безопасности и методы оценки». Режим доступа: <https://ecounion.ru/utverzhdnen-novyj-ekostandart-listok-zhizni-dlya-gostinicz/?ysclid=m8q5ylrl4225170039>
6. Градостроительный кодекс Российской Федерации от 29.12.2004 N 190-ФЗ (ред. от 29.12.2025) Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_51040/

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM: Режим доступа: <https://znanium.com/>
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru: Режим доступа: <https://book.ru/>
3. Научная электронная библиотека E-library (информационно-справочная система): Режим доступа: <http://www.e-library.ru/>
4. Электронная платформа «Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>

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

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office
4. Профессиональная база социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения (ВЦИОМ) Режим доступа: <https://bd.wciom.ru/>
6. Министерство экономического развития Российской Федерации: Режим доступа: <https://www.economy.gov.ru/>
7. Информационно-справочная система: Справочно-правовая система Консультант + <http://www.consultant.ru>
8. Информационная справочная система: информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ <http://www.garant.ru/>
9. Федерация рестораторов и отельеров России (ФРИО). Защищаем интересы бизнеса HoReCa с 1996 года): Режим доступа: <http://frio.ru/>
10. Федеральный информационный фонд стандартов (профессиональная база данных, «Российский институт стандартизации») Режим доступа: <https://www.gostinfo.ru/pages/Maintask/fund/>

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