



УТВЕРЖДЕНО:
Ученым советом Высшей школы
туризма и гостеприимства
Протокол № 6 от 30.10.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Шифр	Наименование дисциплины
Б1.В.ФТД.2	«ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»

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

Квалификация: *бакалавр*

Год начала подготовки: 2024

Разработчик (и):

должность	ученая степень и звание, ФИО
Профессор Высшей школы туризма и гостеприимства	д-р г.н., доцент Саранча М.А.

Рабочая программа согласована и одобрена директором ОПОП:

должность	ученая степень и звание, ФИО
Профессор Высшей школы туризма и гостеприимства	д-р филос.н., доцент Газгиреева Л.Х.



1. Аннотация рабочей программы дисциплины

Дисциплина «Проектная деятельность» является частью первого блока программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес» и относится к факультативным дисциплинам вариативной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Менеджмент», «Экономика и предпринимательство», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела», «Право».

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 гостиничных продуктов и услуг, технологии создания гостиничного продукта;

- проектированием и организацией проектирования гостиничных услуг и гостиничного продуктов;

- современными технологиям проектирования гостиничных услуг и гостиничного продукта;

- стратегией продвижения и каналами сбыта гостиничных услуг и гостиничного продукта.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 2 зачётные единицы, 72 часа. Преподавание дисциплины ведётся на 2 курсе в 3 семестре продолжительностью 18 недель.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет **2 зачётных единицы / 72 час.:** на очной форме обучения в 3 семестре составляет 2 зач. ед. (72 час.), из них 16 час. – лекций; занятий семинарского типа – 16 часов; консультаций – 2 часа; промежуточной аттестации – 2 часа и 36 час. самостоятельной работы, форма контроля в 3 семестре – зачёт. Итого 2 зач. ед. (3 семестр).

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет **2 зачётных единицы / 72 час.:** на заочной форме обучения в 3 семестре составляет 2 зач. ед. (72 час.), из них 4 час. – лекций; занятий семинарского типа – 4 часов; консультаций – 2 часа; промежуточной аттестации – 2 часа и 60 час. самостоятельной работы, форма контроля в 3 семестре – зачёт. Итого 2 зач. ед. (3 семестр).

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 гостиничного 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.

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

Письменный экзамен, промежуточная аттестация в форме зачёта на 3 семестре.

Основные положения дисциплины должны быть использованы при проектировании и реализации дисциплин:

- Разработка гостиничного продукта;
- Формирование гостиничного продукта
- Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания

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

№ п/п	Индекс компетенции, индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции, индикатора достижения компетенции)
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 «Гостиничный бизнес» и относится к факультативным дисциплинам вариативной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Менеджмент», «Экономика и предпринимательство», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела», «Право».

Основные положения дисциплины должны быть использованы при проектировании и реализации дисциплин:



- Разработка гостиничного продукта;
- Формирование гостиничного продукта;
- Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания.

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			
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	2	2			
			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>					



	Практические занятия	4	4			
1.3	Консультации	2	2			
1.4	Форма промежуточной аттестации	2	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 туризме и гостеприимстве	Вводное занятие	1	Вводная лекция	-	-	1	Работа с литературой.
1/3	Поиск и взаимодействие с заказчиками проектов на всех стадиях деятельности	Поиск и взаимодействие с заказчиками проектов на всех стадиях деятельности	1	Лекция-беседа	1	Составление перечня потенциальных заказчиков турпроектов	2	Работа с литературой. Выполнение заданий
3/3	Организационные	цели и задачи, сроки и	2	Лекция-беседа	2	Организационна	4	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
	основы проектной деятельности в гостиничной деятельности	этапы, планирование, целевые индикаторы и показатели, нормативно-правовая база, стандарты и принципы, управление, контроль, риски и безопасность, оптимизация использования ресурсов, информационное обеспечение и др.				я проработка проекта – работа в группах		Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.
5/3		Контрольная точка 1				Про результатах разработки проекта (этапный срез)		



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
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 предложения проекта	выявление и проработка возможных проектных решений; проверка вариантов на патентную и	2	Лекция-визуализация	1	Групповая работа с распределением функционала	4	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
		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						части проекта.



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академ. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академ. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, академ. часов	Форма проведения СРО
		перспектив развития отечественной и зарубежной практики в соответствующей области, оценка рисков						
9/3		Контрольная точка 2			0,5	Про результатах разработки проекта (этапный срез)		
9/3	Разработка эскизного проекта		1	Академическая лекция	1	Групповая работа с распределением функционала	6	Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.
9/3	Разработка	разработка	2	Лекция-визуализация	2	Групповая	6	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
	технического проекта	гостиничного 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				работа с распределением функционала		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
		и утверждение проекта						
11/3	Разработка рабочей документации для запуска проекта		1	Лекция-визуализация	1	Групповая работа с распределением функционала	2	Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.
13/3		Контрольная точка 3			0,5	Про результатах разработки проекта (этапный срез)		
13/3	Оценка результатов проектирования		1	Лекция-визуализация	1	Экспертная оценка	2	Работа с литературой. Работа с экспертными формами оценки. 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
13/3	Защита проекта		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	Сдача-приемка проекта		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 полученных знаний.
17/3		Контрольная точка 4			1	По результатам		



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
						защиты проекта		
		ИТОГО	16		16		36	
	Групповая консультация – 2 часа							
	Промежуточная аттестация – 2 часа зачет							

Заочная форма обучения:

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



	раздела	лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Лекции, академических часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академических часов	Форма проведения практического занятия	СРО, академических часов	Форма проведения СРО
1	Теоретико-методологические основы проектной деятельности в туризме и гостеприимстве	Вводное занятие	1	Вводная лекция	0,5	-	2	Работа с литературой.
1	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
1	Организационные основы проектной деятельности в индустрии гостеприимства	цели и задачи, сроки и этапы, планирование, целевые индикаторы и показатели, нормативно-правовая база, стандарты и принципы, управление,		Лекция-беседа		Организационная проработка проекта – работа в группах	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
		контроль, риски и безопасность, оптимизация использования ресурсов, информационное обеспечение и др.						
		Контрольная точка 1				Про результатам разработки проекта (этапный срез)		
1	Разработка технического задания проекта	наименование, основное назначение, разработка, оценка и обоснование концепции проекта, технические	1	Академическая лекция	0,5	Разработка технического задания – работа в группах	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	
		требования, показатели качества и количества, экономические показатели и специальные требования заказчика к изделию							
1	Разработка технического предложения проекта ГК	выявление и проработка возможных проектных решений; проверка вариантов на патентную и авторскую «чистоту» и конкурентоспособность; проверка соответствия требованиям		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
		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						



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академ. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академ. часов	Форма проведения практического занятия	СРО, академ. часов	Форма проведения СРО
		Контрольная точка 2				Про результатам разработки проекта (этапный срез)		
2	Разработка проекта ГК		1	Академическая лекция	1	Групповая работа с распределением функционала	10	Работа с литературой. Выполнение заданий. Систематизация полученных знаний. Выполнение своей части проекта.
2	Разработка технического проекта	разработка проекта и его составляющих; выполнение технико-экономических расчетов, подтверждающих соответствие		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	
		предполагаемых решений техническому заданию и условиям; оценка, соответствия требованиям безопасности, санитарии и охраны окружающей среды; окончательные технико-экономические расчеты, согласование и утверждение проекта							
2	Разработка рабочей документации для запуска проекта ГК			Лекция-визуализация		Групповая работа с распределением функционала	2		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.
2		Контрольная точка 3				Про результатам разработки проекта (этапный срез)		
2	Оценка результатов проектирования		1	Лекция-визуализация	1	Экспертная оценка	4	Работа с литературой. Работа с экспертными формами оценки. Систематизация полученных знаний.
2	Защита проекта ГК			Лекция-конференция		Публичная защита проекта перед заказчиком и заинтересованны	4	Подготовка к защите проекта. 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
						ми лицами		полученных знаний. Выполнение своей части проекта.
2	Сдача-приемка проекта			Лекция-беседа		Церемония официального подписания сдачи-приема проекта	4	Работа с литературой. Работа с формами документов сдачи-приемки и процедурами их осуществления. Систематизация полученных знаний.
		Контрольная точка 4			1	По результатам защиты проекта		
		ИТОГО	4		4		60	
	Групповая консультация – 2 часа							



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
			Промежуточная аттестация – 2 часа зачет					



6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю) Для самостоятельной работы по дисциплине обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

№ п/п	Тема, трудоемкость в акад. час. (очн./заочн.)	Учебно-методическое обеспечение
1.	Теоретико-методологические основы проектной деятельности в туризме и гостеприимства 1 час./2 час.	1. Быстров С.А. Организация гостиничного дела: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. Режим доступа http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=529356
2.	Поиск и взаимодействие с заказчиками проектов на всех стадиях деятельности 2 час./2 час.	
3.	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 час./8 час.	
4.	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 час./8 час.	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»
5.	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 час./8 час.	
6.	Разработка эскизного проекта 6 час./ час.10	1. Лукьянова Л.Г., Цыбух В.И. Рекреационные комплексы. - Киев, 2004. URL: http://tourlib.net/books_tourism/lukjanova.htm
7.	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	2. Управление инвестиционной привлекательностью в туристско-рекреационной сфере: Монография / Т.П. Левченко, В.А. Янюшкин, А.А. Рябцев. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. 162 с. – ЭБС Znanium.com Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo



	6 час./ час. 8	=424145
8.	Разработка рабочей документации для запуска проекта 2 час./ час. 2	3. Ульянченко Л.А. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.А. Ульянченко. — М. : КНОРУС, 2016. — 224 с. —(Бакалавриат).
9.	Оценка результатов проектирования 2 час./ час. 4	
10.	Защита проекта 4 час./ час. 4	1. Попов В.Л. Управление инновационными проектами: Учебное пособие / В.Л. Попов, Н.Д. Кремлев, В.С. Ковшов; Под ред. В.Л. Попова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 336 с.: 2. Федеральные и региональные целевые программы и стратегии/концепции развития туризма.
11.	Сдача-приемка проекта 1 час./ час. 4 ИТОГО: 36 час. / 60 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

№ п/п	Индекс компетенции, индикатора достижения компетенции	Содержание компетенции (индикатора достижения компетенции)	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (индикатора достижения компетенции)	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (индикатора достижения компетенции) 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	- организационные основы проектной деятельности в гостиничной деятельности: цели и задачи, сроки и этапы планирование, целевые индикаторы и показатели, нормативно-правовая база, стандарты и принципы, управление и	- разрабатывать технические задания проекта: наименование, основное назначение, разработка, оценка и обоснование концепции проекта, технические требования, показатели качества и количества, экономические показатели и	- навыком выявления и проработки возможных проектных решений; оценки на соответствие требованиям безопасности, санитарии и охраны окружающей среды

				контроль	специальные требования	
УК-2.1	Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта	все темы	- основные этапы создания и формирования проекта, алгоритм внедрения технологического процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрии гостеприимства	- определять связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения, формулировать проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта применительно к специфике индустрии гостеприимства	- навыками создания проекта, концепции, алгоритма внедрения технологического процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрия гостеприимства	
УК-2.2	В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы	все темы	- ресурсы и ограничения, правовые нормы, действующие в сфере гостеприимства и общественного питания	- выявлять ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- навыками выявления ресурсов и ограничений, действующих правовых норм применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	
УК-2.3	Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	все темы	- специфику функционирования структурных подразделений, возможные пути решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства	- оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировать способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- навыками оценки решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировки способов решения задач применительно к сфере индустрии	



				и общественного питания		гостеприимств а и общественного питания
--	--	--	--	-------------------------	--	--

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 организационные основы проектной деятельности в гостиничной деятельности: цели и задачи, сроки и этапы планирование, целевые индикаторы и показатели, нормативно-правовая база, стандарты и принципы, управление и контроль</p> <p>Уметь разрабатывать технические задания проекта: наименование, основное назначение, разработка, оценка и обоснование концепции проекта, технические требования, показатели качества и количества, экономические показатели и специальные требования</p> <p>Владеть навыком выявления и проработки возможных проектных решений; оценки на соответствие требованиям безопасности, санитарии и охраны окружающей среды</p>	<p>По результатам разработки проекта (этапный срез), по результатам защиты проекта</p>	<p>Студент продемонстрировал знание организационные основы проектной деятельности в гостиничной деятельности: цели и задачи, сроки и этапы планирование, целевые индикаторы и показатели, нормативно-правовая база, стандарты и принципы, управление и контроль</p> <p>Демонстрирует умение разрабатывать техническое задания проекта: наименование, основное назначение, разработка, оценка и обоснование концепции проекта, технические требования, показатели качества и количества, экономические показатели и специальные требования</p> <p>Студент демонстрирует владение навыком выявления и проработки возможных проектных решений; оценки на соответствие требованиям безопасности, санитарии и охраны окружающей среды</p>	<p>закрепление способности определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>
<p>Знание основных этапов создания и формирования проекта, алгоритма внедрения технологического процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрии гостеприимства; ресурсов и ограничений, правовых норм, действующих в сфере гостеприимства и общественного питания; специфики функционирования структурных подразделений, возможных путей решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости способов решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>По результатам разработки проекта (этапный срез), по результатам защиты проекта</p>	<p>Студент демонстрирует знание основных этапов создания и формирования проекта, алгоритма внедрения технологического процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрии гостеприимства; ресурсов и ограничений, правовых норм, действующих в сфере гостеприимства и общественного питания; специфики функционирования структурных подразделений, возможных путей решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости способов решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и</p>	<p>Закрепление способности определять связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели</p>



<p>Умение определять связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения, формулировать проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта применительно к специфике индустрии гостеприимства; выявлять ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания; оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировать способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владение навыками создания проекта, концепции, алгоритма внедрения технологического процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрии гостеприимства; навыками выявления ресурсов и ограничений, действующих правовых норм применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания; навыками оценки решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировки способов решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания.</p>		<p>общественного питания.</p> <p>Студент демонстрирует умение определять связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения, формулировать проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта применительно к специфике индустрии гостеприимства; выявлять ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания; оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировать способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Студент демонстрирует владение навыками создания проекта, концепции, алгоритма внедрения технологического процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрии гостеприимства; навыками выявления ресурсов и ограничений, действующих правовых норм применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания; навыками оценки решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировки способов решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>проекта; в рамках поставленных задач определять имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы; оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и контроля, при необходимости корректировать способы решения задач</p>
---	--	---	---

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 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», если

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
--------	---------------------	-----------------------

<p>«5»</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы; – допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию 	<ul style="list-style-type: none"> – 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
<p>«4»</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> – а) в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; – б) допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию 	<ul style="list-style-type: none"> – 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

	<p>преподавателя;</p> <ul style="list-style-type: none"> – в) допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя 	<p>программой</p>
«3»	<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> – 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»	<ul style="list-style-type: none"> – 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. 	<ul style="list-style-type: none"> – 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
5/3	Теоретико-методологические основы проектной деятельности в гостиничной деятельности; Поиск и взаимодействие с заказчиками проектов на всех стадиях деятельности; Организационные основы проектной деятельности в гостиничной деятельности	Отчетный семинар по темам раздела (по результатам разработки проекта: этапный срез)	Подготовка и презентация индивидуального отчета по нескольким проблемным вопросам (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели). Оценивается по 10 бальной системе 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	Презентация результатов индивидуальных / групповых заданий по темам раздела (по результатам разработки проекта: этапный срез)	Выполнение и презентация результатов индивидуальной / групповой работы обучающегося (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели). 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	Презентация результатов индивидуальных / групповых заданий по темам раздела (по результатам разработки проекта: этапный срез)	Выполнение и презентация результатов индивидуальной / групповой работы обучающегося (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели).



			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 ГК; Сдача-приемка проекта ГК	Защита групповых проектов (по результатам защиты проекта ГК)	Подготовка группового проекта (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели). Работа оценивается по 35 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 65 баллов. Невыполнение задания засчитывается как долг и подлежит исправлению.

ФОС для текущего контроля

Примерные вопросы и задания для текущего контроля:

Тесты

- не предусматриваются

Примерные задания:

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

7.4 . Содержание занятий семинарского типа

Типовые практические задания

Тематика практических занятий соответствует рабочей программе дисциплины.



Практическое занятие 1 неделя 3 семестр.

Вид практического занятия: Составление перечня потенциальных заказчиков туристско-гостиничных комплексов.

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 гостиничной деятельности: 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

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 и системы классификации гостиниц.

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 ГК.

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 туризме и гостеприимстве.

Интерактивное занятие

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. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 432 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1856700> (дата обращения: 14.03.2022). – Режим доступа: по подписке.



2. Мазилкина, Е. И. Организация продаж гостиничного продукта : учебное пособие / Е.И. Мазилкина. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 207 с. - ISBN 978-5-16-014060-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1838392> (дата обращения: 14.03.2022). – Режим доступа: по подписке.
3. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л. Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т. И. Шерстобитова, С. В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 320 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010163-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023718> (дата обращения: 14.03.2022). – Режим доступа: по подписке.
4. Ульяновченко Л.А., Платонова Н.А., Смайловская М.С., Вапнярская О.И. и др. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.А. Ульяновченко. — М. : КноРус, 2019. — 223 с. — (Бакалавриат). <https://www.book.ru/book/931235>

б) нормативные документы:

- 1.СВОД ПРАВИЛ СП 00.13330.2016 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ
- 2.Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 N 1853 «Об утверждении правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации» (ред. от 01.04.2021, до 31 декабря 2026 года)
<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&rnd=hPUc8g&base=LAW&n=381289&dst=100009&field=134#jT8SPzS4etTnXFCk>
- 3.Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 N 1860 “Об утверждении Положения о классификации гостиниц” (действует с 1 января 2021 года до 31 декабря 2026 года)
<https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/74857806/>
- 4.ГОСТ Р 54606 – 2011 «Услуги малых средств размещения. Общие требования»
- 5.ГОСТ Р 56184-2014 (Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам)
6. ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования
- 7.Стандарт «Листок жизни» - СТО-56171713-007-2020 «Услуги средств размещения. Требования экологической безопасности и методы оценки» основан на оценке жизненного цикла и отвечает цели снижения нагрузки отрасли на окружающую среду. Новый стандарт соответствует международному системному подходу к внедрению экологических аспектов и требований экоповестки 2020-2021 (Новость от 17 декабря 2021 // Экологический союз). <https://ecounion.ru/utverzhdn-novyj-ekostandard-listok-zhizni-dlya-gostinic/>
- 8.ГОСТы в сфере туризма и гостеприимства.
- 9.Градостроительный Кодекс Российской Федерации от 29.12.2004 (с изм. 2017 г.). http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_51040/
10. Федеральный закон «Об инвестиционной деятельности». http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22142/

8.2. Дополнительная литература

- 1.Левченко, Т. П. 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.com/catalog/product/1845976> (дата обращения: 14.03.2022). – Режим доступа: по подписке.
- 2.Управление инновационными проектами: учебное пособие / В.Л. Попов, Н.Д. Кремлев, В.С. Ковшов; Под ред. В.Л. Попова. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2020. – 336 с.: - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010105-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1052440> (дата обращения: 14.03.2022). – Режим доступа: по подписке.



3. Стратегия развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года (утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 20 сентября 2019 года №2129-р). – URL: <https://tourism.gov.ru/contents/documenty/strategii/strategiya-razvitiya-turizma-v-rossiyskoy-federatsii-v-period-do-2035-goda>

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 «Znaniium.com»

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/

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----7sba3acabldhv3chawrl5bn--p1ai/>

5. Профессиональная база данных: Открытые данные Министерства культуры РФ. <http://opendata.mkrf.ru/>

6. Профессиональная база данных: Реестр профессиональных стандартов Министерства труда и социальной политики Российской 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/>

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 туристско-гостиничных комплексов,
- 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 турпроект** – 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	помещение для самостоятельной работы,



обучающихся	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
-------------	---