
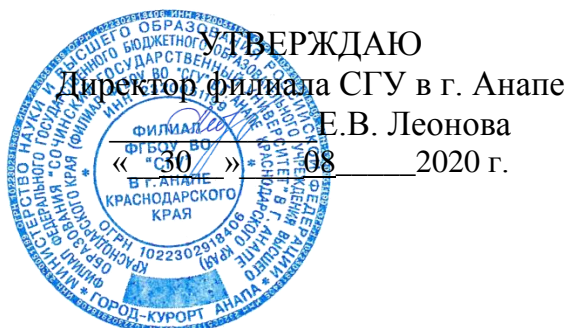


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
филиал федерального государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего образования  
«Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края

СОГЛАСОВАНО  
Зам. директора по УРиКО  
 В.В. Екимова  
« 30 » 08 2020 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### Б1.В.15 Проектная деятельность в индустрии гостеприимства

Шифр и направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация (степень выпускника) \_\_\_\_\_ бакалавр \_\_\_\_\_

Профиль подготовки бакалавра «Гостиничная деятельность» \_\_\_\_\_

Форма обучения \_\_\_\_\_ ОФО, ЗФО \_\_\_\_\_

Выпускающая кафедра социально-культурного сервиса и туризма

Кафедра-разработчик рабочей программы СКС и Т

Семестр/ курс	Трудоем- кость (час/зет)	Лекцион занятий, (час)	Практич занятий (час)	Лаборат занятий (час)	СРС (час)	КР/КП (час)	РГР (час)	Форма промежут.контроля (экз/зачет)
<b>ОФО</b>								
5/3	108/3	16	16		40			Экзамен (36)
Итого	108/3	16	16		40			Экзамен (36)
<b>ЗФО</b>								
7/7	108/3	2	4		102			Экзамен
Итого	108/3	2	4		102			Экзамен

Анапа 2020 г.

Рабочая программа по дисциплине «Проектная деятельность в индустрии гостеприимства» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень ВО бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 г. № 515.

Рабочую программу составили:



\_\_\_\_\_ Белоцерковская Н.В., к.п.н., доцент

\_\_\_\_\_ Делиболтоян Э.Б., к.э.н., зам. директора ГК «Альбатрос»  
(внешний эксперт)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА  
на заседании кафедры социально-культурного сервиса и туризма  
Протокол №\_\_1\_\_ от «\_30\_» \_\_08\_\_ 20\_20\_г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ /Стародуб К.А. /  
/подпись/ /Ф.И.О./

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления

Протокол №\_\_1\_\_ от «\_30\_» \_\_08\_\_ 20\_20\_г.

Председатель УМСН \_\_\_\_\_ /Екимова В.В./  
/подпись/ /Ф.И.О./

Структура рабочей программы соответствует предъявленным требованиям

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2021/2022 учебный год, протокол № 1 заседания кафедры от «31» августа 2021г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения: Без изменений

Заведующий кафедрой

  
\_\_\_\_\_

подпись

Стародуб К.А.

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 2021/2022 учебный год.

В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Внесены изменения в раздел **5.4. Материально-техническое обеспечение дисциплины:**

п. 3 Перечня ПО заменен на продукт Dr.Web Desktop Security Suite, LBW-BC-12M-65-A-1 в связи с окончанием срока действия лицензионного сертификата на использование продукта Kaspersky Endpoint Security.

Протокол № 6 заседания кафедры от «02» февраля 2022 г.

Заведующий кафедрой

  
\_\_\_\_\_

подпись

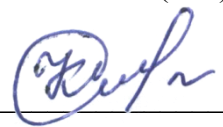
Стародуб К.А.

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол № 1 заседания кафедры от «31» августа 2022 г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения: без изменений.

Заведующий кафедрой

  
\_\_\_\_\_

подпись

Стародуб К.А.

ФИО

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ ВОЗ ++ .....	5
3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.1 Тематический план дисциплины.....	7
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....	16
4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине .....	18
5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....	20
5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины.....	20
5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) по дисциплине .....	25
5.3 Особенности преподавания дисциплины.....	26
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины .....	27
Приложение АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	29

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Целью** освоения дисциплины «Проектная деятельность в индустрии гостеприимства» является формирование необходимых теоретических и практических знаний по организации проектирования гостиничной деятельности, составу проектно-технической и сметной документации, индивидуальному проектированию средств размещения.

**Задачи** дисциплины:

- овладение теоретическими знаниями в области методологии и методики проектирования гостиничной деятельности,
- ознакомление с порядком и организацией проектирования предприятий гостеприимства,
- получение общих сведений по использованию в процессе проектирования строительных норм и правил,
- ознакомление с принципами размещения и требованиями к зданиям гостиниц (отелей).

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ ВО 3++

Дисциплина Б1.В.15 «Проектная деятельность в индустрии гостеприимства» относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)» части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

Межпредметные связи дисциплины показаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
<b>Профессиональные компетенции (ПКО, ПКР, ПКУВ)</b>			
Экономика	ПКУВ-3. Способен осуществлять управление ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания	Б2.В.01(П) Организационно-управленческая	Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика Б3.О.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.О.02(Д) Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
	ПКУВ-5. Способен анализировать экономические результаты деятельности средств размещения и предприятий общественного питания	Б2.В.01(П) Организационно-управленческая	Б1.В.ДВ.03.01 Бизнес-планирование и оценка эффективности гостиничной деятельности Б1.В.ДВ.03.02 Оптимизация производственно-технологических процессов

			гостиничной деятельности Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика Б3.О.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.О.02(Д) Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
--	--	--	---

### 3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>Компетенции и индикаторы их достижения</b>			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
<b>Профессиональные компетенции (ПКО, ПКР, ПКУВ)</b>			
Экономика	ПКУВ-3. Способен осуществлять управление ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания	ПКУВ-3.1. Осуществляет сбор и анализ данных о ресурсах средств размещения и предприятий общественного питания, их структурных подразделений	<b>Знать:</b> основные элементы анализ данных о ресурсах средств размещения <b>Уметь:</b> осуществлять сбор и анализ данных о ресурсах средств размещения <b>Владеть:</b> методами анализа данных о ресурсах средств размещения
		ПКУВ-3.2 Участвует в разработке планов управления ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания	<b>Знать:</b> особенности разработки планов управления ресурсами средств размещения <b>Уметь:</b> разрабатывать планы управления ресурсами средств размещения <b>Владеть:</b> основными методиками планирования управления ресурсами средств размещения
		ПКУВ-3.3 Организует оценку эффективности использования ресурсов средств размещения и предприятий общественного питания	<b>Знать:</b> систему оценки эффективности использования ресурсов средств размещения <b>Уметь:</b> организовать оценку эффективности использования ресурсов средств размещения <b>Владеть:</b> методами оценки эффективности использования ресурсов средств размещения
	ПКУВ-5. Способен анализировать экономические результаты деятельности	ПКУВ-5.1 Организует сбор и анализ данных об экономических результатах деятельности средств размещения и предприятий общественного питания	<b>Знать:</b> основные производственно-экономические показатели деятельности средств размещения и предприятий общественного питания. <b>Уметь:</b> осуществлять сбор и анализ данных об экономических результатах деятельности средств

средств размещения и предприятий общественного питания		размещения и предприятий общественного питания <b>Владеть:</b> навыками сбора и анализа данных об экономических результатах деятельности средств размещения и предприятий общественного питания
	ПКУВ-5.2 Обеспечивает разработку и реализацию планирования экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания	<b>Знать:</b> особенности планирования экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания <b>Уметь:</b> осуществлять планирование экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания <b>Владеть:</b> навыками планирования экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания
	ПКУВ-5.3 Применяет специализированные методы и программные продукты для оценки экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания	<b>Знать:</b> специализированные методы и программные продукты для оценки экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания <b>Уметь:</b> применять специализированные методы и программные продукты для оценки экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания <b>Владеть:</b> навыками применения специализированных методов и программных продуктов для оценки экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания

#### 4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 4.1 Тематический план дисциплины

##### **Количество часов по учебному плану (очная форма обучения)**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов  
 Всего часов – 108, из них: лекции – 16 часов, практические занятия – 16 часов,  
 самостоятельная работа – 40 часов, контроль – 36 часов.

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	ОФО					
		Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы				
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	Контроль
1	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	12	2	2	-	8	
2	Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности	16	4	4	-	8	
3	Проектирование гостиничного продукта	12	2	2	-	8	
4	Заключительный этап проектирования гостиничного предприятия	16	4	4	-	8	
5	Требования по обеспечению качества и безопасности услуг гостиничного предприятия	16	4	4	-	8	
	Консультация	2					2
	Экзамен	0,3					0,3
	Контроль	33,7					33,7
ВСЕГО:		108	16	16	-	40	36
ИТОГО:		108					

**Количество часов по учебному плану  
(заочная форма обучения)**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.  
Всего часов – 108, из них: лекции – 2 часа, практические занятия – 4 часа, самостоятельная работа – 102 часов.

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	ОФО					
		Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы				
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	Контроль
1	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	21	1		-	20	
2	Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности	22	1	1	-	20	
3	Проектирование гостиничного продукта	21	-	1	-	20	
4	Заключительный этап проектирования гостиничного предприятия	23	-	1	-	22	



5	Требования по обеспечению качества и безопасности услуг гостиничного предприятия	21	-	1	-	20	
ВСЕГО:		108	2	4	-	102	
ИТОГО:		108					

#### 4.1.1 Лекционные занятия (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	2	1.1. Организация проектной деятельности 1.2. Особенности проектирования гостиничной деятельности 1.3. Характеристика основных этапов проектирования гостиничной деятельности	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5
2	Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности	4	2.1. Особенности архитектурно-строительных решений при проектировании гостиничных объектов 2.2. Требования к проектированию жилой части гостиничного предприятия 2.3. Проектирование материально-технического оснащения гостиничного предприятия и АСУ 2.4. Расчет технико-экономических показателей проекта гостиничного предприятия 2.5. Проектирование комплексной системы безопасности. Паспорт безопасности гостиничного объекта	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5
3	Проектирование гостиничного продукта	2	3.1. Теоретические основы проектирования гостиничных продуктов 3.2. Маркетинговые инструменты проектирования гостиничного продукта 3.3. Технология проектирования гостиничного продукта	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5
4	Заключительный этап проектирования гостиничного предприятия	4	4.1. Разработка маркетинговой стратегии гостиничного предприятия 4.2. Проектирование оперативного управления гостиничного предприятия 4.3. Проектирование организационной структуры гостиничного предприятия 4.4. Планирование качественной и количественной потребности в кадрах гостиничного предприятия	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5

			4.5. Формирование фонда оплаты труда		
5	Требования по обеспечению качества и безопасности услуг гостиничного предприятия	4	5.1. Требования системы классификации гостиничных предприятий в Российской Федерации 5.2. Оценка соответствия заявленной категории гостиницы 5.3. Методы оценка и показатели качества гостиничных услуг 5.4. Разработка и оценка профессиональных стандартов	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5
	Итого	16			

#### 4.1.1 Лекционные занятия (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	1	1.1. Организация проектной деятельности 1.2. Особенности проектирования гостиничной деятельности 1.3. Характеристика основных этапов проектирования гостиничной деятельности	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5
2	Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности	1	2.1. Особенности архитектурно-строительных решений при проектировании гостиничных объектов 2.2. Требования к проектированию жилой части гостиничного предприятия 2.3. Проектирование материально-технического оснащения гостиничного предприятия и АСУ 2.4. Расчет технико-экономических показателей проекта гостиничного предприятия 2.5. Проектирование комплексной системы безопасности. Паспорт безопасности гостиничного объекта	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5
3	Проектирование гостиничного продукта	-	3.1. Теоретические основы проектирования гостиничных продуктов 3.2. Маркетинговые инструменты проектирования гостиничного продукта 3.3. Технология проектирования гостиничного продукта	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5

4	Заключительный этап проектирования гостиничного предприятия	-	4.1. Разработка маркетинговой стратегии гостиничного предприятия 4.2. Проектирование оперативного управления гостиничного предприятия 4.3. Проектирование организационной структуры гостиничного предприятия 4.4. Планирование качественной и количественной потребности в кадрах гостиничного предприятия 4.5. Формирование фонда оплаты труда	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5
5	Требования по обеспечению качества и безопасности услуг гостиничного предприятия	-	5.1. Требования системы классификации гостиничных предприятий в Российской Федерации 5.2. Оценка соответствия заявленной категории гостиницы 5.3. Методы оценка и показатели качества гостиничных услуг 5.4. Разработка и оценка профессиональных стандартов	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5
	Итого	2			

#### 4.1.2 Практические занятия (очная форма)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	2	<i>Вопросы для обсуждения:</i> Проект открытия гостиницы: инвестиции и особенности регионального туристического бизнеса. Виды девелоперских проектов. Деловая среда: рынок недвижимости в индустрии гостеприимства. Управление проектом: этапы, структура, особенности реализации. Участники проекта и этапы реализации девелоперского проекта в сфере гостеприимства.	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5
2	Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности	4	<i>Вопросы для обсуждения:</i> Разработка бизнес-плана (концепция) инвестиционно-строительного проекта по созданию гостиницы.	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5

3	Проектирование гостиничного продукта	2	<i>Вопросы для обсуждения:</i> Маркетинговые исследования рынка: выявления потребительского спроса. Разработка коммуникационной и бренд-стратегий. Разработка ценовой политики. Целевое позиционирование гостиницы: центр прибыли и центр затрат?	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5
4	Заключительный этап проектирования гостиничного предприятия	4	<i>Вопросы для обсуждения:</i> Проектирование организационной структуры гостиницы. Разработка штатного расписания и оценка ФОТ. Особенности запуска проекта гостиничного предприятия Грамотный startup проекта. Стратегия развития объекта.	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5
5	Требования по обеспечению качества и безопасности услуг гостиничного предприятия	4	<i>Вопросы для обсуждения:</i> Стандартизация и сертификация услуг в индустрии гостеприимства. Due diligence объекта. Разрешительная документация и административные риски.	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5
	Итого	16			

#### 4.1.2 Практические занятия (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	-	<i>Вопросы для обсуждения:</i> Проект открытия гостиницы: инвестиции и особенности регионального туристического бизнеса. Виды девелоперских проектов. Деловая среда: рынок недвижимости в индустрии гостеприимства. Управление проектом: этапы, структура, особенности реализации. Участники проекта и этапы реализации девелоперского проекта в сфере гостеприимства.	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5
2	Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности	1	<i>Вопросы для обсуждения:</i> Разработка бизнес-плана (концепция) инвестиционно-строительного проекта по созданию гостиницы.	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5

3	Проектирование гостиничного продукта	1	<i>Вопросы для обсуждения:</i> Маркетинговые исследования рынка: выявления потребительского спроса. Разработка коммуникационной и бренд-стратегий. Разработка ценовой политики. Целевое позиционирование гостиницы: центр прибыли и центр затрат?	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5
4	Заключительный этап проектирования гостиничного предприятия	1	<i>Вопросы для обсуждения:</i> Проектирование организационной структуры гостиницы. Разработка штатного расписания и оценка ФОТ. Особенности запуска проекта гостиничного предприятия Грамотный startup проекта. Стратегия развития объекта.	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5
5	Требования по обеспечению качества и безопасности услуг гостиничного предприятия	1	<i>Вопросы для обсуждения:</i> Стандартизация и сертификация услуг в индустрии гостеприимства. Due diligence объекта. Разрешительная документация и административные риски.	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5
	Итого	4			

#### 4.1.3 Лабораторные занятия – учебным планом не предусмотрены

#### 4.1.4 Самостоятельная работа студентов (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	8	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; – подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5

2	Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности	8	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; – подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5
3	Проектирование гостиничного продукта	8	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; – подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5
4	Заключительный этап проектирования гостиничного предприятия	8	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; – подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5
5	Требования по обеспечению качества и безопасности услуг гостиничного предприятия	8	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы,	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5

			<p>периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме;</p> <p>– подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме;</p> <p>подготовка к дискуссии по теме.</p>		
	Итого	40			

#### 4.1.4 Самостоятельная работа (заочная форма)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	20	<p><i>Задание для самостоятельной работы:</i></p> <p>– проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме;</p> <p>– подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме;</p> <p>подготовка к дискуссии по теме.</p>	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5
2	Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности	20	<p><i>Задание для самостоятельной работы:</i></p> <p>– проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме;</p> <p>– подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме;</p> <p>подготовка к дискуссии по теме.</p>	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5

3	Проектирование гостиничного продукта	20	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; – подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5
4	Заключительный этап проектирования гостиничного предприятия	22	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; – подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5
5	Требования по обеспечению качества и безопасности услуг гостиничного предприятия	20	<i>Задание для самостоятельной работы:</i> – проработка теоретического материала включает: чтение конспекта лекции, профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; – подготовка к практическим занятиям включает: проработку лекций, чтение профессиональной литературы, периодических изданий; ответы на теоретические вопросы по теме; подготовка к дискуссии по теме.	ПКУВ-3; ПКУВ-5	1,2,3, 4,5
	Итого	125			

#### 4.1.5 Интерактивные формы занятий

Занятия в интерактивной форме учебным планом не предусмотрены

#### 4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины



#### **4.2.1 Литература**

1. Проектирование процесса оказания услуг: учебное пособие / Г.В. Верхов и др. – М.: Дело и Сервис, 2015. – 288 с.
2. Проектирование гостиничной деятельности: уч. пос. / под ред. Ульянченко Л.А. - М.: Кнорус, 2016. – 224 с.
3. Организация проектной деятельности: Учебное пособие / Михалкина Е.В., Никитаева А.Ю., Косолапова Н.А. – Ростов–на–Дону: Издательство ЮФУ, 2016. – 146 с.: ISBN 978–5–9275–1988–0 – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/989958>
4. Проектная деятельность: учебное пособие / М.А. Радзивилова, Г.И. Золотова; филиал ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» в г. Анапе. – Анапа, 2019. – 82 с.
5. Государственное проектное управление туристской сферой: монография / О.А. Пятибратова, К.А. Стародуб. – Анапа: филиал СГУ в г. Анапа, 2020. – 182 с.

#### **4.2.2 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

1. Новостной сайт «Турпром» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: <http://www.tpnews.ru>
2. Федеральное агентство по туризму [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: <http://www.russiatourism.ru>
3. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: <http://ratanews.ru>
4. Портал для турагентов [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: <http://ural.turprofi.ru>
5. Тонкости туризма [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: <http://tonkosti.ru/>
6. Туристический бизнес [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: <http://profi.travel.ru>
7. Литература по теории туризма [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: [http://tourlib.net/books\\_tourism](http://tourlib.net/books_tourism)

#### **4.2.3 Нормативные документы**

Федеральный закон "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации" от 24.11.1996 N 132-ФЗ (последняя редакция) [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_12462](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_12462)

Федеральный закон "О защите прав потребителей" (последняя редакция) [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_305](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305)

Федеральный закон "О рекламе" от 13.03.2006 N 38-ФЗ (последняя редакция) [Электронный ресурс]. - Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_58968/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_58968/)

Гражданский кодекс Российской Федерации часть 2 (ГК РФ ч.2) Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_341893/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_341893/)

Постановление Правительства РФ от 31.10.2018 N 1288 (ред. от 10.07.2020) "Об организации проектной деятельности в Правительстве Российской Федерации" (вместе с "Положением об организации проектной деятельности в Правительстве Российской Федерации") Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_310151/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_310151/)

Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 (ред. от 18.07.2019) "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации" [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_187292/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_187292/)

#### 4.2.4 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Студентам обеспечивается доступ к базам данных и библиотечным фондам филиала. Филиал СГУ в городе Анапе обеспечивает оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями с соблюдением требований законодательства РФ об интеллектуальной собственности и международных договоров РФ в области интеллектуальной собственности, а также доступ обучающихся к информационным справочным и поисковым системам.

В частности, обеспечивается доступ к следующим электронно-библиотечным системам и базам данных:

- 1) ЭБС «Znanium.com» (Научно-исследовательский центр «ИНФРА-М») - [www.znanium.com](http://www.znanium.com), (доступ осуществляется с любого компьютера, в том числе домашнего и прочего устройства (планшета, смартфона), из любой точки, где есть выход в Интернет. Вход в электронно-библиотечную систему осуществляется с паролем. Данная электронно-библиотечная система представляет собой специализированный электронный ресурс, по которому предоставлена возможность работы с каталогом изданий и полной электронной версией книг, выпущенных издательствами Группы компаний «ИНФРА-М»);
- 2) ЭБС «IPR-books» - <http://www.iprbookshop.ru>
- 3) электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки ([diss/rsl.ru](http://diss.rsl.ru))(доступ осуществляется с компьютеров, находящихся в читальном зале библиотеки).

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду филиала ФБГОУ ВО «СГУ» в г. Анапа

Зав. отделом библиотеки

  
подпись

ФИО

Кузнецова Л.Н.

#### 4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется в форме проведения тестирования, доклада, контрольной работы. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в комплекте оценочных средств (контролирующих материалов), предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- вопросы для собеседования по дисциплине;
- кейсы;
- тесты промежуточного контроля знаний по дисциплине;
- тематика докладов;
- вопросы к экзамену и др.

Перечисленные фонды оценочных средств находятся на кафедре социально-культурного сервиса и туризма.

### **Перечень вопросов к экзамену**

1. Организация проектной деятельности
2. Особенности проектирования гостиничной деятельности
3. Характеристика основных этапов проектирования гостиничной деятельности
4. Особенности архитектурно-строительных решений при проектировании гостиничных объектов
5. Требования к проектированию жилой части гостиничного предприятия
6. Проектирование материально-технического оснащения гостиничного предприятия и АСУ
7. Расчет технико-экономических показателей проекта гостиничного предприятия
8. Проектирование комплексной системы безопасности. Паспорт безопасности гостиничного объекта
9. Теоретические основы проектирования гостиничных продуктов
10. Маркетинговые инструменты проектирования гостиничного продукта
11. Технология проектирования гостиничного продукта
12. Разработка маркетинговой стратегии гостиничного предприятия
13. Проектирование оперативного управления гостиничного предприятия
14. Проектирование организационной структуры гостиничного предприятия
15. Планирование качественной и количественной потребности в кадрах гостиничного предприятия
16. Формирование фонда оплаты труда
17. Требования системы классификации гостиничных предприятий в Российской Федерации
18. Оценка соответствия заявленной категории гостиницы
19. Методы оценки и показатели качества гостиничных услуг
20. Разработка и оценка профессиональных стандартов
21. Стандартизация и сертификация услуг в индустрии гостеприимства
22. Due diligence объекта
23. Разрешительная документация и административные риски.
24. Особенности запуска проекта гостиничного предприятия
25. Маркетинговые исследования рынка: выявления потребительского спроса.
26. Разработка коммуникационной и бренд-стратегий.
27. Разработка ценовой политики.
28. Проект открытия гостиницы: инвестиции и особенности регионального туристического бизнеса.
29. Виды девелоперских проектов.
30. Деловая среда: рынок недвижимости в индустрии гостеприимства.
31. Управление проектом: этапы, структура, особенности реализации.
32. Участники проекта и этапы реализации девелоперского проекта в сфере гостеприимства.

## 5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

Комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих обучающемуся оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины, составляют:

1. Требования к контрольному опросу (собеседованию)
2. Требования к написанию доклада;
3. Требования к выполнению тестового задания;
4. Требования к решению кейсовых заданий;
5. Требования к сдаче экзамена.

#### **Требования к контрольному опросу (собеседованию)**

Подготовка к опросу проводится в ходе самостоятельной работы студентов и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса. Помимо основного материала студент должен изучить дополнительную рекомендованную литературу и информацию по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов.

В среднем, подготовка к устному опросу по одному семинарскому занятию занимает от 2 до 3 часов в зависимости от сложности темы и особенностей организации студентом своей самостоятельной работы. Опрос предполагает устный ответ студента на один основной и несколько дополнительных вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развернутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

#### **Требования к написанию доклада**

Доклад – это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики доклада к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

При оценке доклада используются следующие критерии:

1. Новизна реферированного текста:
  - актуальность проблемы и темы;
  - новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы;
  - наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.
2. Степень раскрытия сущности проблемы:
  - соответствие плана теме доклада;
  - соответствие содержания теме и плану доклада;
  - полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы;
  - обоснованность способов и методов работы с материалом;

- умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал;
- умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.

3. Обоснованность выбора источников:

- круг, полнота использования литературных источников по проблеме;
- привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).

4. Соблюдение требований к оформлению:

- правильное оформление ссылок на используемую литературу;
- грамотность и культура изложения;
- владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы;
- соблюдение требований к объему доклада;
- культура оформления: выделение абзацев.

5. Грамотность:

- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей;
- отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых;
- литературный стиль.

**Требования к выполнению тестового задания**

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Тестовый метод контроля качества обучения имеет ряд несомненных преимуществ перед другими педагогическими методами контроля: высокая научная обоснованность теста; технологичность; точность измерений; наличие одинаковых для всех испытуемых правил проведения испытаний и правил интерпретации их результатов; хорошая сочетаемость метода с современными образовательными технологиями.

Основные принципы тестирования, следующие:

- связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;
- объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;
- справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;
- систематичность - систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;
- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего государственного образовательного стандарта. К принципам тестирования примыкают принципы построения тестовых заданий, включающие в себя следующие принципы:

- коллегиальная подготовка тестовых заданий - позволяет существенно уменьшить важнейший недостаток индивидуального контроля знаний – его субъективность.

– централизованное накопление тестовых заданий - составленные и отобранные экспертами тестовые задания должны храниться в базе данных системы тестирования, обрабатываться педагогом по соответствующей дисциплине с целью устранения возможных дублирований заданий.

– унификация инструментальных средств подготовки тестовых заданий - образовательные учреждения должны использовать унифицированное программное обеспечение систем тестирования, инвариантное к предметной области.

Методические аспекты контроля знаний включают:

1. Выбор типов и трудности тестовых заданий («что контролировать?»). Набор тестовых заданий должен соответствовать цели контроля на данном этапе учебного процесса. Так на этапе восприятия, осмысления и запоминания оценивается уровень знаний обучающегося о предметной области и понимания основных положений. Способность обучающегося применять полученные знания для решения конкретных задач, требующих проявления познавательной самостоятельности, оценивается как соответствие требуемым навыкам и/или умениям.

2. Планирование процедуры контроля знаний («когда контролировать?»). Учебный процесс принято рассматривать как распределенный во времени процесс формирования требуемых знаний, навыков и умений. Соответственно этому, выделяют следующие четыре этапа контроля знаний.

1. Исходный (предварительный) контроль. Данный контроль проводится непосредственно перед обучением, имея целью оценить начальный уровень знаний обучающегося и соответственно планировать его обучение.

2. Текущий контроль. Осуществляется в ходе обучения и позволяет определить уровень усвоения обучающимся отдельных разделов учебного материала, а затем на этой основе скорректировать дальнейшее изучение предмета.

3. Рубежный контроль. Проводится по завершении определенного этапа обучения и служит цели оценки уровня знаний обучающегося по теме или разделу курса.

Итоговый контроль. Позволяет оценить знания, умения и навыки обучающегося по курсу в целом.

2. Формирование набора адекватных тестовых заданий («как контролировать?»).

Используются следующие формы тестовых заданий:

- цепные задания - задания, в которых правильный ответ на последующее задание зависит от ответа на предыдущее задание;

- тематические задания - совокупность тестовых заданий любой формы, разработанных для контроля знаний обучающихся по одной изученной теме. Задания могут быть цепными и тематическими одновременно, если их цепные свойства имеют место в рамках одной темы;

- текстовые задания - совокупность заданий, созданных для контроля знаний обучающихся конкретного учебного текста, текстовые задания удобны для проверки классификационных знаний;

- ситуационные задания - разрабатываются для проверки знаний и умений обучающихся действовать в практических, экстремальных и других ситуациях, а также для интегрального контроля уровня знаний обучающихся. Каждая из рассмотренных форм тестовых заданий имеет несколько вариантов. Например, возможны задания с выбором одного правильного ответа, с выбором одного наиболее правильного ответа и задания с выбором нескольких правильных ответов. Последний вариант является наиболее предпочтительным.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

– закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т. п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой

форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представляют несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

– открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и, графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

– установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

– установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

### **Требования к выполнению кейс-задания**

Цель выполнения кейс-задания в процессе обучения по дисциплине «Оптимизация производственно-технологических процессов гостиничной деятельности» – продемонстрировать навыки принятия решений в ситуации, приближенной к реальной. При использовании кейсового метода подбирается соответствующий теме исследования реальный материал. Обучающиеся должны решить поставленную задачу и получить реакцию окружающих на свои действия. При этом нужно понимать, что возможны различные решения задачи. Обучающиеся должны понимать с самого начала, что риск принятия решений лежит на них, преподаватель только поясняет последствия риска принятия необдуманных решений.

Роль преподавателя состоит в направлении беседы или дискуссии, например с помощью проблемных вопросов, в контроле времени работы, в побуждении отказаться от поверхностного мышления, в вовлечении группы в процесс анализа кейса.

Периодически преподаватель может обобщать, пояснять, напоминать теоретические аспекты или делать ссылки на соответствующую литературу. Технология работы при использовании кейсового метода приведена в таблице:

Фаза работы	Действия преподавателя	Действия обучающегося
До занятия	1.Подбирает кейс 2.Определяет основные и вспомогательные материалы для подготовки 3.Разрабатывает сценарий занятия	1.Получает кейс и список рекомендуемой литературы 2.Индивидуально готовится к занятию
Во время занятия	1.Организует предварительное обсуждение кейса 2.Делит группу на подгруппы 3.Руководит обсуждением кейса в подгруппах, обеспечивая их дополнительными сведениями	1.Задаёт вопросы, углубляющие понимание кейса и проблемы 2.Разрабатывает варианты решений, слушает, что говорят другие 3.Принимает или участвует в принятии решений
После занятия	1. Оценивает работу 2. Оценивает принятые	1.Составляет письменный отчет о занятии по данной

	решения и поставленные вопросы	теме 2. Составляет общий отчет по решению кейса
--	--------------------------------	--

Кейсовый метод позволяет решать следующие задачи:

- принимать верные решения в условиях неопределенности;
- разрабатывать алгоритм принятия решения;
- овладевать навыками исследования ситуации, отбросив второстепенные факторы;
- разрабатывать план действий, ориентированных на намеченный результат;
- применять полученные теоретические знания, в том числе при изучении других дисциплин (менеджмент, статистика, экономика и др.), для решения практических задач;
- учитывать точки зрения других специалистов на рассматриваемую проблему при принятии окончательного решения.

В кейсе рассматривается конкретная ситуация, отражающая положение предприятия за какой-либо промежуток времени. В описание кейса включаются основные случаи, факты, решения, принимавшиеся в течение указанного времени. Причем ситуация может отражать как комплексную проблему, так и какую-либо частную реальную задачу.

Кейс может быть составлен на основании обобщенного опыта, т. е. может не отражать деятельность конкретного предприятия. Однако нужно помнить, что такие «кабинетные» кейсы могут не восприниматься аудиторией. Поэтому кейс в любом случае должен содержать максимально реальную картину и несколько конкретных фактов, тогда изложение реальных и вымышленных событий сотрет различия между ними.

Как правило, информация не представляет полного описания (биографию) деятельности предприятия, а скорее носит ориентирующий характер. Поэтому для построения логичной модели, необходимой при принятии обоснованного решения, допускается дополнять кейс данными, которые, по мнению участников, могли иметь место в действительности. Таким образом, не только фиксирует рассматриваемый случай, но и вникает в него до такой степени, что может прогнозировать и демонстрировать то, что пропущено в кейсе.

Следует выделить пять ключевых критериев, по которым можно отличить кейс от другого учебного материала.

1. Источник. Источником создания любого кейса являются люди, которые вовлечены в определенную ситуацию, требующую решения.

2. Процесс отбора. При отборе информации для кейса необходимо ориентироваться на учебные цели. Не существует единых подходов к содержанию данных, но они должны быть реальными для сферы, которую описывает кейс, иначе он не вызовет интереса, так как будет казаться нереальным.

3. Содержание. Содержание кейса должно отражать учебные цели. Кейс может быть коротким или длинным, может излагаться конкретно или обобщенно. Что касается цифрового материала, то его должно быть достаточно для выполнения необходимых расчетов. Следует избегать чрезмерно насыщенной информации или информации, напрямую не относящейся к рассматриваемой теме. В целом кейс должен содержать дозированную информацию, которая позволила бы обучающемуся быстро войти в проблему, и иметь все необходимые данные для ее решения.

4. Проверка в аудитории. Проверка в аудитории – это апробация нового кейса непосредственно в учебном процессе с целью адекватного восприятия содержания кейса, выявления возможных проблемных мест, недостаточности или избыточности информации. Рекомендуется обратить внимание на заинтересованность тематикой кейса. Изучение реакции на кейс необходимо для получения максимального учебного результата.

5. Процесс устаревания. Большинство кейсов постепенно устаревают, поскольку новая ситуация требует новых подходов. Кейсы, основанные на истории, хорошо



слушаются, но работа с ними происходит неактивно, поскольку «это было уже давно». Проблемы, рассмотренные в кейсе, должны быть актуальны для сегодняшнего дня.

Для большей вовлеченности каждого в работу над кейсом учебную группу целесообразно разбить на подгруппы по 4-6 человек. Непосредственную работу учебной группы с кейсом можно организовать двумя способами:

- каждой подгруппе дается отдельный кейс по тематике, которую выбирают самостоятельно;
- все подгруппы работают над одним и тем же кейсом, конкурируя между собой в поиске оптимального решения.

Подгруппу возглавляет модератор, отвечающий за координацию работы ее участников. Во время занятий происходят обсуждение и обмен информацией по каждой теме.

Работа начинается со знакомства с ситуационной задачей. Самостоятельно в течение 20 минут анализируют содержание кейса, выписывая при этом цифровые данные, наименования фирм-конкурентов и другую конкретную информацию. В результате у каждого должно сложиться целостное впечатление о содержании кейса.

Знакомство с кейсом завершается его обсуждением. Преподаватель оценивает степень освоения материала, подводит итоги обсуждения и объявляет программу работы первого занятия. В аудитории подгруппы располагаются по возможности на достаточном удалении – чтобы не мешать друг другу. Преподаватель более подробно объясняет цели работы, формы текущего контроля и то, в каком виде должен быть оформлен отчет о работе. В процессе работы над кейсами у обучающихся последовательно формируются компетенции в соответствии со стандартом 43.03.03 «Гостиничное дело».

#### **Требования к сдаче экзамена**

Экзамен является формой проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине. Проведение экзамена организуется на экзаменационной сессии. Экзамен принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине. Оценка выставляется в результате собеседования по заранее предложенным обучающимся вопросам с учетом результатов текущей аттестации.

## **5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) по дисциплине**

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Организация самостоятельной работы студентов осуществляется по трем направлениям:

- определение цели, программы, плана задания или работы;
- со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы для ознакомления и написания курсовой работы, проекта, реферата;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной контрольной и курсовой работы, проекта.

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются:

- обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;
- наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем докладов, и т.п.;
- обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы.

Учебный процесс, все его формы являются основой профессиональной подготовки студентов, в которой глубокое изучение каждой дисциплины, предусмотренной учебным планом, является важным фактором не только овладения предметом профессионального значения, но и последующей практической деятельности по полученной специальности. Поэтому студенты должны в полной мере использовать все возможности каждой формы учебного процесса при изучении каждого преподаваемого им предмета. Посещая лекционные занятия по курсу студентам следует вести их конспекты; форма и характер конспектов – личное дело каждого студента, но в них, в обязательном порядке, должны быть зафиксированы основные положения (выводы) лекционного материала, отражена логика доказательства.

Самостоятельная работа студентов во внеаудиторное время начинается с редактирования конспектов, приведение их в вид, способствующий нормальному пользованию в последующей работе. Следующим шагом самостоятельной работы является изучение рекомендованной основной и дополнительной литературы, которая, с одной стороны, позволит дополнить конспекты новыми сведениями, различными точками зрения по одной и той же проблеме, а с другой стороны – является важным моментом в подготовке к семинарскому занятию.

Форма работы на семинарском занятии отдельного студента может быть различной. Наиболее общим моментом такой работы является участие в обсуждении проблем, связанных с вопросами плана семинарских занятий. Кроме того, студент может подготовить фиксированное, заранее согласованное с преподавателем, выступление по какому – то из этих вопросов, письменный доклад или доклад. Последние из указанных форм подготовки и участия студента на семинарском занятии имеет серьезное положительное значение, поскольку способствует приобретению им навыков и умений письменного изложения, полученных в результате самостоятельной работы знаний по раскрываемой теме.

В процессе самостоятельной работы студент должен пользоваться подготовленными кафедрой методическими пособиями как по отдельным формам учебного процесса, так и по различным темам рассматриваемого курса.

### **5.3 Особенности преподавания дисциплины**

Проведение всех видов занятий (лекционные, практические, лабораторные и т.д.) при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

#### 5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Аудитория 202 для проведения занятий лекционного типа	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, учебно-наглядными материалами (стенд, презентации по дисциплине, видеофильмы), техническими средствами обучения: ноутбук «Lenovo».	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-191106-135919-303-2481 от 06.11.2019 г. (срок действия – до 29.12.2021 г.).
Аудитория 301 для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и проведения промежуточной аттестации	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, техническими средствами обучения: Нетбук «HP» - 1 шт.	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-191106-135919-303-2481 от 06.11.2019 г. (срок действия – до 29.12.2021 г.).
Аудитории для самостоятельной работы (читальный зал, 210)	Читальный зал укомплектован специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, помещение оснащено: Ноутбук «Lenovo» - 3 шт., аудиомэагнитофон «Sony».	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-191106-135919-303-2481 от 06.11.2019 г. (срок действия – до 29.12.2021 г.).
	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, помещение технически оснащено: ПК (Pentium Dual-Core E5700, DDR2-2 ГБ, диск 500 ГБ, монитор «Samsung 943») - 12 шт. Проектор «BenqMP635» - 1 шт. Проекционный экран - 1 шт. Ноутбук «Acer» - 1 шт.	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008). Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007, №43777173 от 11.04.2008, №46514573 от 12.02.2010).

		<p>Microsoft Visio Standard 2007 Russian Academic OPEN No Level (бессрочные лицензии № 42588538 от 10.08.2007). Kaspersky Endpoint Security лицензия 2434-191106-135919-303-2481 от 06.11.2019 г. (срок действия – до 29.12.2021 г.). Программа EхаHotel (бессрочный лицензионный договор безвозмездной передачи неисключительных прав использования № 1702141 от 01.04.2017 г.). АСУ гостиницей «Эдельвейс» (бессрочный договор №8/10 от 01.10.2010 г.). ПО Корс-Софт «Мини-Отель Плюс» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-Кулинария» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-ФМС» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-Прокат» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-CRM» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия). ПО Корс-Софт «Мини-Сайт» договор № 1/2018 от 29 марта 2018 г. (срок действия - бессрочная лицензия).</p>
--	--	--

Приложение к рабочей программе дисциплины  
**«Проектная деятельность в индустрии гостеприимства»**  
 43.03.03 «Гостиничное дело», бакалавр  
 профиль «Гостиничная деятельность»

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины

**Б1.В.15 Проектная деятельность в индустрии гостеприимства**

**Блока 1 «Дисциплины (модули)» части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана**

**Очная, заочная**

Составитель аннотации – Белоцерковская Н.В., к.п.н., доцент кафедры СКС иТ

<b>Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час)</b>	3/108
<b>Цель изучения дисциплины</b>	формирование необходимых теоретических и практических знаний по организации проектирования гостиничной деятельности, составу проектно-технической и сметной документации, индивидуальному проектированию средств размещения.
<b>Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности</li> <li>2. Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности</li> <li>3. Проектирование гостиничного продукта</li> <li>4. Заключительный этап проектирования гостиничного предприятия</li> <li>5. Требования по обеспечению качества и безопасности услуг гостиничного предприятия</li> </ol>
<b>Формируемые компетенции (коды)</b>	ПКУВ-3; ПКУВ-5
<b>Коды и наименование индикатора достижения компетенции</b>	ПКУВ-3.1. Осуществляет сбор и анализ данных о ресурсах средств размещения и предприятий общественного питания, их структурных подразделений ПКУВ-3.2 Участвует в разработке планов управления ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания ПКУВ-3.3 Организует оценку эффективности использования ресурсов средств размещения и предприятий общественного питания ПКУВ-5.1 Организует сбор и анализ данных об экономических результатах деятельности средств размещения и предприятий общественного питания ПКУВ-5.2 Обеспечивает разработку и реализацию планирования экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания ПКУВ-5.3 Применяет специализированные методы и программные продукты для оценки экономических результатов деятельности средств размещения и предприятий общественного питания
<b>Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины</b>	Б2.В.01(П) Организационно-управленческая
<b>Образовательные технологии</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	доклад, тестирование, контрольный опрос, кейс-задания.

<b>Форма промежуточной аттестации</b> (экзамен, зачет)	Экзамен
--	---------