ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель направления

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Третьякова Т. Н.
Пользователь: tretiakovatn
Дата подписания: 11.05.2025

Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.О.32 Проектирование гостиничной деятельности
для направления 43.03.03 Гостиничное дело
уровень Бакалавриат
форма обучения очная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

Зав.кафедрой разработчика,
д.пед.н., проф.

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Третьякова Т. Н.
Пользователь: tretiakovatn
Дата подписания: 11.05.2025

Т. Н. Третьякова

Разработчик программы,
к.пед.н., доц., доцент

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Корчагина Г. А.
Пользователь: korchaginaga
Дата подписания: 05.05.2025

Г. А. Корчагина

Челябинск

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» является формирование системы знаний и представлений о теоретических основах, нормативно-правовой базе проектирования гостиничной деятельности и практических навыков по их использованию. Задачи изучения дисциплины: - овладение обучающимися нормативно-правовыми основами проектирования гостиничной деятельности; - понимание закономерностей этапов проектирования гостиничных зданий; - освоение особенностей проектирования гостиничной деятельности; - освоение методов проектирования и управления проектами.

Краткое содержание дисциплины

Курс Проектирование гостиничной деятельности рассматривает вопросы, связанные с изучением теоретических основ проектирования гостиничной деятельности, управления проектами в гостиничной индустрии, организационно-методических основ проектирования гостиничных предприятий, а также современных тенденций функционирования гостиничных комплексов в РФ и за рубежом

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: нормативно-правовую документацию, регулирующую вопросы управления гостиничным предприятием, национальные стандарты проектирования и оказания гостиничных услуг Умеет: внедрять и осуществлять реализацию систем управления в гостеприимстве и технологий обслуживания гостиничных предприятий Имеет практический опыт: управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	Знает: цели и задачи управления структурными подразделениями объектов сферы гостеприимства и общественного питания Умеет: использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов сферы гостеприимства и общественного питания Имеет практический опыт: контроля деятельности структурных подразделений объектов сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-6 Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	Знает: основы законодательства при проектировании функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения; особенности и виды гостиничного продукта, его

	составные элементы Умеет: применять, адаптировать и развивать нормы Российского и международного права при осуществлении профессиональной деятельности Имеет практический опыт: проектирования гостиничной деятельности с учетом Российских стандартов обслуживания и предоставления гостиничных услуг, а также норм международного права

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
1.О.14 Экология, 1.О.16 Менеджмент, 1.О.28 Организация гостиничного дела, 1.О.34 Проектная деятельность, 1.О.27 Сервисология, 1.О.08 Правоведение	Не предусмотрены

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
1.О.34 Проектная деятельность	Знает: сущность и социальную значимость профессии; требования к профессиональной подготовленности в сфере сервиса и туризма, основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; нормативно-правовую документацию, основные законы регулирующие проектирование технологических процессов в гостинице Умеет: осуществлять поиск, сбор и структурирование информации, необходимой для решения профессиональных задач, применять в профессиональной деятельности методы проектирования объектов профессиональной деятельности, функциональных процессов в гостинице, стимулирования персонала гостиничного предприятия Имеет практический опыт: существующими технологиями профессиональной деятельности для планирования собственной стратегии профессионального развития, организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения
1.О.16 Менеджмент	Знает: основные понятия, виды и технологии организационно-управленческой деятельности, основные задачи и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов индустрии

	гостеприимства, базовые технологии управления в коллективе, основные этапы развития менеджмента с древнейших времен до наших дней, базовую технологию управления саморазвитием на основе принципов образования и личностных характеристик Умеет: организовать работу функциональных подразделений предприятий туристской индустрии и индустрии гостеприимства, организовать работу функциональных подразделений предприятий туристской индустрии и применять методы контроля деятельности структурных подразделений предприятий индустрии гостеприимства, организовывать работу исполнителей и управлять трудовыми коллективами в сфере туризма, организовывать работу исполнителей и управлять трудовыми коллективами Имеет практический опыт: проектирования организационных отношений, исходя из действующей нормативно-правовой базы, определения целей и задач управления структурными подразделениями предприятий индустрии гостеприимства, осуществления организационно-управленческой деятельности внутри коллектива, принятия решений в профессиональной деятельности
1.О.28 Организация гостиничного дела	Знает: виды гостиничной деятельности, оказывающие влияние на продажи и продвижение гостиничного продукта, понятие и виды гостиничной деятельности в зависимости от типа управления гостиничным предприятием, виды и технологии гостиничной деятельности, новации и современное программное обеспечение гостиничной деятельности Умеет: исследовать рынок гостиничных услуг и организовывать продажи и продвижение услуг, организовать процесс управления гостиничным продуктом или отдельной услугой для реализации их потребителю, организовать и оказать профессиональные услуги индустрии гостеприимства потребителю Имеет практический опыт: анализа гостиничных услуг для оценки их конкурентоспособности;, обслуживания потребителей в структурных подразделениях гостиничных предприятий, обслуживания потребителей в структурных подразделениях гостиничных предприятий с применением информационных технологий
1.О.14 Экология	Знает: предмет, объект и методы экологического мониторинга, основные законы и принципы функционирования экологических систем, критерии и методы рационального природопользования Умеет: осуществлять мониторинг экологического состояния туристских территорий, обрабатывать и

	анализировать результаты мониторинга , оценивать экологическое состояние и антропогенное влияние туризма на экологические системы Имеет практический опыт: мониторинга на территориях с различными видами хозяйственного освоения территорий в туристских целях, выбора рационального способа снижения негативного воздействия на окружающую среду в процессе профессиональной деятельности
1.О.27 Сервисология	Знает: иерархию потребностей и психофизиологические возможности человека, правила и технику безопасности обслуживания потребителей , понятийный аппарат теории потребностей, иерархию потребностей и психофизиологические возможности человека, основные классификации нужд, мотивов и ценностей человека Умеет: определять потребительский статус услуг, применять правила и технику безопасности обслуживания потребителей , эффективно управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития исходя из структуры личностных потребностей, мотивов и ценностей Имеет практический опыт: осуществления клиенториентированных коммуникаций и предоставления качественных услуг, безопасного обслуживания потребителей, критического восприятия личностных потребностей, мотивов и ценностей
1.О.08 Правоведение	Знает: основные положения гражданского, трудового и уголовного законодательства Российской Федерации и другие нормативно-правовые акты в рамках своей будущей профессиональной деятельности, антикоррупционное законодательство, источники и системы гражданского, трудового, семейного, уголовного, экологического права и законодательства РФ Умеет: обосновывать и принимать в пределах должностных обязанностей решения, а также совершать действия, связанные с реализацией правовых норм, осуществлять профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, правового мышления и правовой культуры; правильно оценивать ситуативные нарушения прав и свобод человека и гражданина, варианты проявления коррупционного поведения, выстраивать направления противодействия коррупциогенному поведению, интерпретировать законы, регулирующие основы социальных отношений в профессиональной, общественной и бытовой сферах деятельности Имеет практический опыт: работы с СПС «Гарант» и «Консультант +», анализом юридических норм, побуждающих к

	корректировке профессиональной деятельности, анализа различных явлений, юридических фактов, правовых норм и правовых отношений, относящихся к коррупции, применения нормативно-правовой и законодательной документации в профессиональной, общественной и бытовой деятельности

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 83,75 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		7	8
Общая трудоёмкость дисциплины	144	72	72
Аудиторные занятия:	72	32	40
Лекции (Л)	40	16	24
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	32	16	16
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	60,25	35,75	24,5
Выполнение заданий в Электронном ЮУрГУ	9,75	9.75	0
Подготовка к практическим занятиям	16	16	0
Подготовка курсовой работы	24,5	0	24.5
Подготовка к зачету	10	10	0
Консультации и промежуточная аттестация	11,75	4,25	7,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	экзамен,КР

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	18	10	8	0
2	Управление проектами в гостиничной индустрии	18	10	8	0
3	Организационно-методические основы проектирования гостиничных предприятий	18	10	8	0
4	Функционирование гостиничного комплекса в РФ и за рубежом	18	10	8	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Организация проектной деятельности. Состав и содержание проекта	2

2	1	Типы и виды проектов в гостиничной деятельности	2
3	1	Окружение проекта. Комплексное воздействие факторов внешней среды на проект	2
4	1	Команда проекта и ее эффективность	2
5	1	Организационная структура проекта	2
6	2	Проект как средство решения управленческих задач	2
7	2	Проекты в системе функционального и стратегического менеджмента	2
8	2	Управление отношениями со стейкхолдерами проекта	2
9	2	Управление коммуникациями проекта	2
10	2	Особенности управления проектами разного типа	2
11	3	Основные этапы проектирования гостиничной деятельности	2
12	3	Особенности архитектурно-строительных решений при проектировании гостиничных объектов.	2
13	3	Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов	2
14	3	Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения	2
15	3	Требования к проектированию этажей и вспомогательных помещений жилой части гостиниц и иных средств размещения	2
16	4	Формирование гостиничного продукта	2
17	4	Сущность, цели и методы оценки ассортиментной политики при проектировании гостиничной деятельности	2
18	4	Основные направления PR-кампаний гостиничной деятельности	2
19	4	Обеспечение безопасности в гостиничной деятельности. Паспорт безопасности гостиничного объекта	2
20	4	Проектирование гостиничной деятельности по обслуживанию гостей с ограниченными возможностями здоровья	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Основные понятия проектного менеджмента	2
2	1	Нормативные основы проектного менеджмента	2
3	1	Классификация проектов	2
4	1	Жизненный цикл и фазы проекта	2
5	2	Маркетинговые исследования в проектном менеджменте в гостиничной индустрии	2
6	2	Приоритетность проектов в стратегическом управлении	2
7	2	Управление проектами в условиях неопределенности и риска	2
8	2	Контрольная работа на тему "Управление проектами в гостиничной индустрии"	2
9	3	Требования к написанию курсовой работы по дисциплине "Проектирование гостиничной деятельности"	2
10	3	Нормативные основы проектирования гостиничных комплексов	2
11	3	Требования к заданиям гостиниц на основе Положения о классификации гостиниц в РФ	2
12	3	Требования к номерному фонду на основе Положения о классификации гостиниц в РФ	2
13	4	Требования к персоналу гостиниц на основе Положения о классификации гостиниц в РФ	2

14	4	Проектирование программ продвижения гостиничного продукта	2
15	4	Паспорт безопасности гостиничного объекта	2
16	4	Проектирование программ обслуживания гостей с ограниченными возможностями здоровья	2

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Выполнение заданий в Электронном ЮУрГУ	Третьякова, Т. Н. Управление проектами в гостиничной индустрии [Текст : непосредственный] учеб. пособие для магистрантов Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 187, [1] с. ил. электрон. версия Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	7	9,75
Подготовка к практическим занятиям	Третьякова, Т. Н. Управление проектами в гостиничной индустрии [Текст : непосредственный] учеб. пособие для магистрантов Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 187, [1] с. ил. электрон. версия Зуб, А. Т. Управление проектами : учебник и практикум для вузов / А. Т. Зуб. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 422 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00725-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	7	16
Подготовка курсовой работы	Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1. — Текст : электронный //	8	24,5

	Образовательная платформа Юрайт [сайт].		
Подготовка к зачету	Третьякова, Т. Н. Управление проектами в гостиничной индустрии [Текст : непосредственный] учеб. пособие для магистрантов Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 187, [1] с. ил. электрон. версия Зуб, А. Т. Управление проектами : учебник и практикум для вузов / А. Т. Зуб. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 422 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00725-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].	7	10

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	7	Текущий контроль	Проанализировать ГОСТ Р 54869-2011 и составить терминологический словарь	1	10	На основе раздела ГОСТ "Термины и определения" студенты составляют терминологический словарь по Проектному менеджменту. За каждое определение начисляется 1 балл	зачет
2	7	Текущий контроль	Основные требования к управлению проектом	1	10	На основе ГОСТ Р ИСО 21500-2014 определить основные требования к управлению проектом. Работа оценивается по следующей схеме: Отлично (8,5-10) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный материал, отражающий основные требования к управлению проектом; Хорошо (7,5-8,4) - работа выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика не нарушена; Удовлетворительно (6,0-7,4) - работа выполнена на достаточном	зачет

						уровне, но объем и точность изложения содержат небольшие погрешности Неудовлетворительно (0-6,0) - работа выполнена на недостаточном уровне, содержит грубые ошибки	
3	7	Текущий контроль	Классификация проектов в гостиничной индустрии	1	10	Студенты выполняют мультимедийную презентацию на тему "Классификация проектов в гостиничной индустрии", выбрав один из принципов классификации проектов. Отлично (8,5-10) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный материал, отражающий выбранный принцип классификации проектов; Хорошо (7,5-8,4) - работа выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика не нарушена; Удовлетворительно (6,0-7,4) - работа выполнена на достаточном уровне, но объем и точность изложения содержат небольшие погрешности Неудовлетворительно (0-6,0) - работа выполнена на недостаточном уровне, содержит грубые ошибки	зачет
4	7	Проме-жуточная аттестация	Контрольная работа "Основные термины и определения проектного менеджмента"	-	20	Каждый студент выполняет письменную контрольную работу, в ходе которой ему предлагается 10 ключевых терминов проектного менеджмента. За правильную формулировку каждого термина начисляется 2 балла, за частично правильный ответ - 1 балл, за неправильный ответ начисляется 0 баллов	зачет
6	8	Текущий контроль	Требования к проектированию зданий гостиниц на основе СП 257-1325800-2020	1	10	На основе СП 256-1325899-2020 студент формулирует основные требования к проектированию зданий гостиниц по одной из категории: без звезд, одна звезда, две звезды, три звезды, четыре звезды или пять звезд. Работа оформляется в виде презентации Отлично (8,5-10) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный материал, отражающий все главные требования к проектированию зданий гостиниц; Хорошо (7,5-8,4) - работа	экзамен

						выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика не нарушена; Удовлетворительно (6,0-7,4) - работа выполнена на достаточном уровне, но объем и точность изложения содержат небольшие погрешности Неудовлетворительно (0-6,0) - работа выполнена на недостаточном уровне, содержит грубые ошибки	
7	8	Текущий контроль	Основные требования к проектированию гостиниц на основе Положения о классификации гостиниц	1	10	На основе Положения о классификации гостиниц студент формулирует требования к проектированию зданий гостиниц по одной из категории: без звезд, одна звезда, две звезды, три звезды, четыре звезды или пять звезд. В работе необходимо отразить требования к зданиям, номерному фонду, квалификации персонала, учитывающиеся при проведении классификации. Работа оформляется в виде презентации Отлично (8,5-10) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный материал, отражающий все главные требования к проектированию гостиниц, необходимые для получения конкретной категории; Хорошо (7,5-8,4) - работа выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика не нарушена; Удовлетворительно (6,0-7,4) - работа выполнена на достаточном уровне, но объем и точность изложения содержат небольшие погрешности Неудовлетворительно (0-6,0) - работа выполнена на недостаточном уровне, содержит грубые ошибки	экзамен
8	8	Текущий контроль	Паспорт безопасности гостиницы	1	10	На основе анализа Требований к антитеррористической защищенности гостиниц и иных средств размещения составить паспорт безопасности гостиницы, располагающейся в одной из ниже перечисленных дестинаций: аэропорт, вокзал, крупный мегаполис, санаторий, горнолыжный курорт, морской курорт, бизнес-центр.	экзамен

						Гостиница выбирается самостоятельно. Работа выполняется в виде реферата. Отлично (8,5-10) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный материал, отражающий характер дестинации и категорию опасности; Хорошо (7,5-8,4) - работа выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика не нарушена; Удовлетворительно (6,0-7,4) - работа выполнена на достаточном уровне, но объем и точность изложения содержат небольшие погрешности Неудовлетворительно (0-6,0) - работа выполнена на недостаточном уровне, содержит грубые ошибки	
9	8	Текущий контроль	Требования доступности общественных зданий и сооружений для инвалидов и других маломобильных посетителей	1	10	На основе СП 31-102-99 студенту необходимо составить таблицу, включающую основные требования к проектированию зданий гостиниц с учетом интересов инвалидов и других маломобильных посетителей. Отлично (8,5-10) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный материал, отражающий все главные требования к проектированию зданий гостиниц с учетом интересов инвалидов и других маломобильных посетителей; Хорошо (7,5-8,4) - работа выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика не нарушена; Удовлетворительно (6,0-7,4) - работа выполнена на достаточном уровне, но объем и точность изложения содержат небольшие погрешности Неудовлетворительно (0-6,0) - работа выполнена на недостаточном уровне, содержит грубые ошибки	экзамен
10	8	Проме-жуточная аттестация	Итоговое тестирование	-	30	Тест состоит из 30 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 30 минут. Правильный ответ на вопрос соответствует 1 балл.	экзамен

						Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.	
11	8	Курсовая работа/проект	Обоснование темы курсовой работы	-	25	Обоснование темы курсовой работы оценивается по следующей схеме: 1) формулировка темы -5 баллов; 2) актуальность темы -5 баллов; 3) определение цели и задач исследования -5 баллов; 4) предполагаемая новизна исследования -5 баллов; 5) предполагаемая практическая значимость -5 баллов. Баллы за каждый критерий начисляются, исходя из следующих правил: Отлично (4,25-5) - работа выполнена на высоком уровне и содержит объемный и точный материал, полностью отражающий логику исследования; Хорошо (3,75-4,2) - работа выполнена на хорошем уровне и содержит точные данные, логика не нарушена; Удовлетворительно (3,0-3,7) - работа выполнена на достаточном уровне, но объем и точность изложения содержат небольшие погрешности Неудовлетворительно (0-2,9) - работа выполнена на недостаточном уровне, содержит грубые ошибки	кур-совые работы
12	8	Курсовая работа/проект	Обзор литературы по теме курсовой работы	-	20	В рамках выполнения задания студент составляет библиографический список не менее 50 источников и выполняет обзор по теме курсовой работы. Работа оценивается по следующим критериям: количество источников в библиографическом списке - 5 баллов; характеристика ключевого понятия темы в российских источниках - 5 баллов; характеристика ключевого понятия темы в зарубежных источниках - 5 баллов; наличие и содержательность выводов - 5 баллов.	кур-совые работы
13	8	Курсовая работа/проект	Модель по теме курсовой работы	-	10	Модель какого-то процесса или качества согласно выбранной темы и формулировке проблемы исследования будет оцениваться исходя из содержания 5 блоков: целевой блок; методологический блок; содержательный блок; организационно-технологический блок; результативный блок.	кур-совые работы

						За раскрытие каждого блока модели начисляется 2 балла, в случае неполного представления информации начисляется 1 балл, в случае отсутствия какого-либо из блоков или представления информации, несоответствующей содержанию блока - 0 баллов.	
14	8	Курсовая работа/проект	Подготовка курсовой работы	-	50	Итоговая оценка за курсовую работу складывается из следующих компонентов: качество пояснительной записки, соблюдение требований нормоконтроля 5 баллов, грамотность понятийного аппарата во Введении 5 баллов, характеристика ключевого понятия темы КР 5 баллов, разработка модели по теме исследования 10 баллов, реализация модели в практике гостиничной деятельности - 10 баллов, содержательность выводов в Заключении 5 баллов, подбор источников и грамотное цитирование 10 баллов	кур-совые работы
15	8	Курсовая работа/проект	Подготовка презентации к докладу защиты курсовой работы	-	30	Презентация к докладу оценивается в момент защиты курсовой работы и оценивается по следующим критериям: структурность и визуальная привлекательность презентации к докладу 5 баллов, качество доклада 10 баллов, грамотность ответов на вопросы 15 баллов	кур-совые работы

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	Экзамен проводится в форме компьютерного тестирования. На итоговую оценку влияют результаты текущей работы в семестре. При условии выполнении всех контрольных работ текущего семестра и достижения рейтинга 90%, студент освобождается от итогового тестирования. Итоговая оценка по дисциплине формируется с использованием балльно-рейтинговой системы оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Отлично: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85– 100%. Хорошо: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75–84%. Удовлетворительно: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60–74%. Неудовлетворительно: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0–59%.	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

зачет	К зачету допускаются студенты, выполнившие все контрольно-рейтинговые мероприятия и набравшие не менее 60% рейтинга. Общий рейтинг студента формируется, исходя из выполненных заданий текущего контроля и промежуточной аттестации. При выполнении всех заданий текущего контроля и наборе более 75% рейтинга, студент получает возможность не проходить контрольное мероприятие и зачет таким студентам выставляется по результатам текущего рейтинга. Итоговая оценка по дисциплине формируется с использованием балльно-рейтинговой система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
курсовые работы	В ходе выполнения курсовой работы студент ориентируется на задание, полученное при выборе темы курсовой работы. Итоговый вариант курсовой работы сдается на кафедру в электронном и распечатанном виде. Курсовая работа проходит процедуру нормоконтроля и после регистрации на кафедре студент защищает курсовую работу. Для этого готовится презентация к докладу. Итоговая оценка за курсовую работу формируется с использованием балльно-рейтинговой системы оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Отлично: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85–100%. Хорошо: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75–84%. Удовлетворительно: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60–74%. Неудовлетворительно: величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0–59%.	В соответствии с п. 2.7 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ													
		1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ОПК-2	Знает: нормативно-правовую документацию, регулирующую вопросы управления гостиничным предприятием, национальные стандарты проектирования и оказания гостиничных услуг	+	+		+	+		+	+	+			+		
ОПК-2	Умеет: внедрять и осуществлять реализацию систем управления в гостеприимстве и технологий обслуживания гостиничных предприятий			+		+		+	+		+		+	+	+
ОПК-2	Имеет практический опыт: управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания													+	
ОПК-3	Знает: цели и задачи управления структурными подразделениями объектов сферы гостеприимства и общественного питания	+	+	+			+	+		+		+	+		
ОПК-3	Умеет: использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов сферы гостеприимства и общественного питания						+					+	+	+	+
ОПК-3	Имеет практический опыт: контроля деятельности структурных подразделений объектов сферы							+						+	

	гостеприимства и общественного питания														
ОПК-6	Знает: основы законодательства при проектировании функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения; особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы		+				+			+	+				
ОПК-6	Умеет: применять, адаптировать и развивать нормы Российского и международного права при осуществлении профессиональной деятельности	+	+	+	+	+			+		+	+	+	+	
ОПК-6	Имеет практический опыт: проектирования гостиничной деятельности с учетом Российских стандартов обслуживания и предоставления гостиничных услуг, а также норм международного права					+					+	+	+	+	

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Третьякова, Т. Н. Управление проектами в гостиничной индустрии [Текст : непосредственный] учеб. пособие для магистрантов Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2019. - 187, [1] с. ил. электрон. версия

б) дополнительная литература:

1. Третьякова, Т. Н. Теория и методология инновационной деятельности в гостиничном деле [Текст : непосредственный] учеб. пособие для магистрантов направления 43.04.03 "Гостинич. дело" Т. Н. Третьякова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Туризм и социал.-культур. сервис ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2020. - 91, [1] с. ил.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Положение о классификации гостиниц в РФ
2. СП 257.1325800.2020 Здания гостиниц. Правила проектирования

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Положение о классификации гостиниц в РФ
2. СП 257.1325800.2020 Здания гостиниц. Правила проектирования

Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	463 (3)	Телевизор - 1 шт., компьютер - 1 шт., рабочее место преподавателя - 1 место, рабочее место студента - 32 места, шкаф для хранения - 1 шт.
Практические занятия и семинары	471 (3)	Телевизор - 1 шт., рабочее место преподавателя (1 компьютер) - 1 м., принтер - 1 шт., компьютер - 16 шт., рабочее место студента - 32 м., доска поворотная - 1 шт.