

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков
Должность: директор
Дата подписания: 03.12.2024 20:05:34
Уникальный программный ключ:
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

Приложение 6

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**

Северо-Западный институт управления - филиал РАНХиГС

Кафедра управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса

УТВЕРЖДЕНО
Директор СЗИУ РАНХиГС
Хлутков А.Д.

Электронная подпись

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

«Гостиничное дело»
(наименование образовательной программы)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ,
реализуемой без применения электронного (онлайн) курса**

**Б1.В.ДВ.06.01 «Междисциплинарный проект «Разработка проекта
повышения эффективности деятельности гостиничных предприятий
различных категорий»**

43.03.03 Гостиничное дело
(код, наименование направления подготовки)

Очная/Заочная
(формы обучения)

Год набора – 2024

Санкт-Петербург, 2024 г.

Автор-составитель:

Старший преподаватель кафедры
управления в сфере туризма и гостиничного дела

Сипунова Н.Н.

Заведующая кафедрой управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса:
доктор экономических наук, профессор Морозова Марина Александровна

Б1.В.ДВ.05.02 «Кросс-культурные аспекты в индустрии гостеприимства» одобрена на заседании кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса. В новой редакции Протокол от «19» августа 2024 г. №1.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся
5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине
6. Методические материалы для освоения дисциплины
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
 - 7.1.Основная литература
 - 7.2.Дополнительная литература
 - 7.3.Нормативные правовые документы или иная правовая информация
 - 7.4.Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
 - 7.5.Интернет-ресурсы
 - 7.6.Иные источники
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы

1.1. Дисциплина Б1.В.ДВ.06.01 «Междисциплинарный проект «Разработка проекта повышения эффективности деятельности гостиничных предприятий различных категорий»» обеспечивает овладение следующими компетенциями с учетом этапа:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.3	Способен характеризовать правоотношения, возникающие при реализации проекта, по отраслевому признаку
ПКР-4	Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПКР-4.1	Способен организовывать процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для обеспечения разработки и реализации бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания.

1.2. В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ	Код компонента компетенции	Результаты обучения
	УК-2.3	<p>на уровне знаний: - объекты, предметы, цели, задачи курса; - понятия, определения, термины (понятийный аппарат курса); - даты, факты, события, явления (фактологический материал курса);</p> <p>на уровне умений: -выбирать способы, методы, методики, приемы, алгоритмы, модели, средства, законы, критерии для реализации технологий в гостиничной деятельности;</p> <p>на уровне навыков: -навыками решения конкретных задач по использованию технологий в целях улучшения работы предприятия;</p>
В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПКР-4.1	<p>на уровне знаний: -механизмы использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя;</p>
В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия		<p>на уровне умений: . -использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя;</p> <p>на уровне навыков: -приемами использования оптимальных технологических процессов в</p>

питания		гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя
---------	--	---

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Объем дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 академических часов/ 54 астр. часов на очной и заочной форме обучения.

Очная форма обучения

Вид работы	Трудоемкость (в акад. часах / в астроном. часах)
Общая трудоемкость	72/54
Контактная работа с преподавателем	40/30
Лекции	8/6
Практические занятия	32/24
Самостоятельная работа	32/24
Контроль	-
Виды текущего контроля	К – коллоквиум, УО – устный опрос
Форма промежуточной аттестации	Курсовой проект, зачет – 6 семестр

Заочная форма обучения

Вид работы	Трудоемкость (в акад. часах / в астроном. часах)
Общая трудоемкость	72/54
Контактная работа с преподавателем	8/6
Лекции	-
Практические занятия	8/6
Самостоятельная работа	60/45
Контроль	4/3
Виды текущего контроля	К – коллоквиум, УО – устный опрос
Форма промежуточной аттестации	Курсовой проект, зачет – 8 семестр

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.06.01 «Междисциплинарный проект «Разработка проекта повышения эффективности деятельности гостиничных предприятий различных категорий»» входит в вариативную часть (часть, формируемая участниками образовательных отношений) относится к дисциплинам по выбору (ДВ) Блок 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы.

Преподавание дисциплины имеет своей целью формирование универсальных и профессиональных компетенций в области проектирования зданий гостиниц и обустройстве прилегающих территорий.

Дисциплина может реализовываться с применением дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ).

Доступ к системе дистанционных образовательных технологий осуществляется каждым обучающимся самостоятельно с любого устройства на портале:

<https://lms.ranepa.ru/>. Пароль и логин к личному кабинету / профилю предоставляется студенту в деканате.

Все формы текущего контроля, проводимые в системе дистанционного обучения, оцениваются в системе дистанционного обучения. Доступ к видео и материалам лекций предоставляется в течение всего семестра. Доступ к каждому виду работ и количество попыток на выполнение задания предоставляется на ограниченное время согласно регламенту дисциплины, опубликованному в СДО. Преподаватель оценивает выполненные обучающимся работы не позднее 10 рабочих дней после окончания срока выполнения.

Дисциплина проходит на 3 курсе 6 семестра по очной форме обучения и в 8 семестре на 4 курсе по заочной форме обучения.

Формы промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом – защита курсового проекта (зачёт).

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование темы	Всего часов	Объем дисциплины, час.				СР	Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий					
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ			
Тема 1	Проектирование гостиничного продукта	36	4		16		16	К, УО
Тема 2	Организация производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения	36	4		16		16	К, УО
Промежуточная аттестация								Курсовой проект, зачет
Всего (академ. /астроном.часов):		72/54	8/6		32/24		32/24	

Заочная форма обучения

34	Наименование темы	Всего часов	Объем дисциплины, час.				СР	Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий					
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ			
Тема 1	Проектирование гостиничного продукта	34			4		30	К, УО
Тема 2	Организация производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения	34			4		30	К, УО

Промежуточная аттестация							Курсовой проект, зачет
Всего (академ. /астроном.часов):	72/54	-		8/6		60/45	4/3

Используемые сокращения:

Л – занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся)¹;

ЛР – лабораторные работы (вид занятий семинарского типа)²;

ПЗ – практические занятия (виды занятий семинарского типа за исключением лабораторных работ)³;

ДОТ – занятия, проводимые с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе с применением виртуальных аналогов профессиональной деятельности.

СР – самостоятельная работа, осуществляемая без участия педагогических работников организации и (или) лиц, привлекаемых организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

Примечание: К – коллоквиум, УО – устный опрос

3.2.Содержание дисциплины

Тема 1. Проектирование гостиничного продукта

Проектирование гостиничного продукта. Цели и задачи и этапы проектирования гостиничного продукта. Формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей. Проектирование инновационного гостиничного продукта. Этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг. Формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей.

Тема 2. Организация производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения

Организация производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения. Определение плановых заданий, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности. Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности. Зарубежный и отечественный опыт проектирования гостиничной деятельности. Использование инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств размещения. Проектирование инновационного гостиничного продукта. Формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения. Использование инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств размещения.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации дисциплины Б1.В.ДВ.06.01 «Междисциплинарный проект «Разработка проекта повышения эффективности деятельности гостиничных предприятий

¹ Абзац 2 пункта 31 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017 г. № 301 (ред. от 17.08.2020) (зарегистрирован Минюстом России 14 июля 2017г., регистрационный № 47415)

² См. абзац 2 пункта 31 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017 г. № 301 (ред. от 17.08.2020) (зарегистрирован Минюстом России 14 июля 2017г., регистрационный № 47415)

³ См. абзац 2 пункта 31 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017 г. № 301 (ред. от 17.08.2020) (зарегистрирован Минюстом России 14 июля 2017г., регистрационный № 47415)

различных категорий»» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

	Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Тема 1	Проектирование гостиничного продукта	коллоквиум, устный опрос
Тема 2	Организация производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения	коллоквиум, устный опрос

В случае реализации дисциплины в ДОТ формат заданий адаптирован для платформы Moodle.

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся.

Типовые оценочные материалы по теме № 1-2

Темы коллоквиумов

Соберите информацию по предложенной теме, систематизируйте ее, сделайте выводы и предложите использование.

Тема 1. Требования к зданиям гостиничных предприятий.

1. Принципы проектирования.
2. Условия обеспечения функциональных требований для создания оптимальных условий жизнедеятельности.
3. Санитарные требования, инсоляция, звукоизоляция, воздухообмен, температурно-влажностный режим.

Тема 2. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.

1. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц.
2. Общественная часть гостиницы.
3. Жилая часть гостиницы.
4. Виды объемно-планировочных решений зданий гостиничных предприятий в зависимости от взаимного расположения общественной и жилой частей.
5. Требования к объемно-планировочным решениям.
6. Учет функциональных процессов и схем перемещения людей: проживающих и персонала.
7. Композиционные схемы, используемые при планировке зданий гостиниц: зальная, центричная, анфиладная, коридорная, секционная

Тема 3. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия.

1. Генеральный план участка, предназначенного под строительство гостиницы.
2. Зонирование участка гостиничного предприятия.
3. Централизованная система застройки.
4. Блочная система застройки.
5. Павильонная система застройки.
6. Смешанная система застройки.

Тема 4. Конструктивные элементы зданий гостиниц.

1. Конструктивные элементы зданий гостиниц: фундамент, стены, перекрытия, крыши, полы, окна, двери, балконы, лоджии, эркеры, лестницы. Назначения, характеристики, классификация.
2. Несущие, ограждающие, совмещающие элементы.
3. Привязка конструктивных элементов зданий к разбивочным осям.
4. Единая модульная система в строительстве.

Тема 5. Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия.

1. Функциональные группы помещений гостиничного предприятия.
2. Виды гостиничных помещений и их назначение.
3. Требования к взаимосвязи помещений: обеспечение поточности технологического процесса, минимальной протяженности технологических, транспортных и людских потоков, соблюдение правил охраны труда и санитарно-гигиенических норм и правил.

Тема 6. Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения.

1. Состав помещений приемно-вестибюльной группы, общественного питания, бытового обслуживания, развлекательного назначения, бизнес-центров, SPA-центров, спортивно-оздоровительного обслуживания, служебно-бытовых, административных и технических помещений.
2. Требования к размещению блоков помещений в гостиничных предприятиях.
3. Внутренние, входные и выходные потоки в гостинице.

Тема 7. Планировочная организация жилого этажа гостиничного предприятия.

1. Варианты схем этажей жилой части гостиницы.
2. Условия и выбор оптимальных схем жилого этажа.
3. Правило сокращения горизонтальных коммуникаций.
4. Состав вспомогательных помещений в зависимости от формы обслуживания в гостинице.
5. Требования к расположению элементов горизонтальных и вертикальных коммуникаций.
6. Требования к проектированию, материалам отделки, цветовым решениям, освещению жилых этажей.

Тема 8. Планировочная организация номера гостиницы.

1. Взаиморасположение составляющих номера.
2. Количество составляющих номера.
3. Приемы взаимосвязи номера и санузла.

Тема 9. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц.

1. Интерьер и качество обслуживания.
2. Световое решение интерьера и жилых и общественных помещений гостиниц.
3. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц.
4. Текстильные материалы в интерьере гостиниц.
5. Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц.
6. Отделочные материалы для внутренних архитектурных поверхностей (материалы для пола, материалы для стен, материалы для потолка).

Тема 10. Особенности проектирования внутреннего пространства жилого номера.

1. Мебель и варианты установки мебели.
2. Схемы расстановки мебели в одноместном номере.
3. Схемы расстановки мебели в двухместном номере.

Перечень примерных контрольных вопросов

Изложите теоретические основы по данной теме (дайте определения, перечислите и назовите) и обоснуйте (аргументируйте и продемонстрируйте) свое отношение к данной теме (на конкретном примере).

1. Введение. Общие положения проектирования. Основы проектной деятельности и управления проектами в гостиничной деятельности. Деловая и инженерная составляющие проектов.
2. Инициация и обоснование проектной деятельности.
3. Понятие ТЭО и бизнес-плана. Организационно-технологическое проектирование.
4. Основные понятия и определения управления проектами: классификация проектов, базовые элементы управления проектом; жизненный цикл проекта; основные этапы выполнения проекта; окружающая среда проекта; участники проекта.
5. Планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения.
6. Формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения.
7. Цели и задачи проектирования гостиничного продукта.
8. Этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг.
9. Проектирование инновационного гостиничного продукта.
10. Проектирование функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования.
11. Современные требования по формированию и реализации инновационных гостиничных продуктов.
12. Оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения.
13. Состав и содержание проекта гостиничного предприятия. Техническая политика в области проектирования и строительства предприятий отрасли. Задачи проектирования. Состав и содержание проекта. Понятие проекта и проектной документации.

14. Документационное сопровождение проектной деятельности
15. Виды проектов. Принципы проектирования.
16. Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов.
Генеральный план участка.
17. Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов.
Технические, экономические требования к зданиям и сооружениям гостиниц и иных средств размещения.
18. Что входит в понятие «проектирование здания»?
19. Кто участвует в создании зданий гостиничных комплексов?
20. Назовите принципы проектирования гостиничных предприятий.
21. Что подразумевают строительные нормы и правила?
22. Дайте характеристику каждому этапу проектирования.
23. Чем отличается типовой проект от индивидуального?
24. Что такое генеральный план?
25. Назовите и сравните возможные системы застроек гостиничных предприятий.
26. Какие схемы применяются при проектировании жилых этажей гостиницы?
27. Какие помещения составляют общественную часть гостиничных комплексов различного назначения?
28. Какие композиционные планировки возможны при проектировании общественной части гостиницы?
29. Как происходит ввод здания гостиницы в эксплуатацию?
30. Назовите функции каждой комиссии, принимающей здание в эксплуатацию.
31. Что такое «долговечность»?
32. Что такое нормативный усредненный срок службы здания?
33. Сравните нормативный и фактический сроки службы здания.
34. Что такое физический износ здания?
35. Что оказывает влияние на физический износ здания?
36. Что влияет на моральный износ здания?
37. Назовите основные задачи правильной эксплуатации основных фондов туристских учреждений.
38. Из каких составных частей состоит система планово-предупредительного ремонта?
39. Какие осмотры входят в систему планово-предупредительного ремонта?
40. Сравните текущий и капитальный ремонт.
41. Дайте характеристику каждого вида ремонта.
42. Какие конструктивные элементы составляют здание?
43. Сроки службы каких конструктивных элементов совпадают со сроком службы здания?
44. Какие требования предъявляются к эксплуатации фундамента?
45. Какие дефекты могут быть обнаружены при осмотре стен и перекрытий?
46. Из каких составных частей состоит крыша? Каким требованиям они должны соответствовать?
47. Перечислите инженерные системы, которыми оборудуются гостиницы и туркомплексы.
48. В каких инженерных системах используется теплота? Какие системы теплоснабжения используются в гостиницах?

49. Каково значение системы отопления? Перечислите виды систем отопления, дайте краткую характеристику каждой из них.
50. Какие требования предъявляются к эксплуатации систем отопления?
51. На какие нужды используется вода в гостиницах? Из каких элементов состоит внутренний водопровод системы холодного водоснабжения?
52. Опишите виды и оборудование систем горячего водоснабжения.
53. Каково назначение и оборудование системы внутренней канализации, и какие требования предъявляются к ее эксплуатации?
54. Дайте определение понятий «вентиляция» и «кондиционирование воздуха». В чем сущность естественной и механической вентиляции? Назовите их виды и используемое оборудование.
55. Какое оборудование используется для кондиционирования воздуха? В чем достоинства оборудования сплит-систем?
56. Опишите устройство и принцип работы централизованной системы пылеудаления?
57. Какие неполадки возможны в системах вентиляции и кондиционирования воздуха, и каковы способы их устранения?
58. Какие электроустановки питаются от внутренней электросети гостиницы?
59. Дайте характеристику внутренней электрической сети гостиницы и ее элементам.
60. Какие виды электрического освещения (лампы и светильники) используются в гостиницах?

Оценочные средства	Показатели Оценки	Критерии Оценки
Круглый стол/дискуссия/коллоквиум	<ul style="list-style-type: none"> • соблюдение регламента (10 мин. на доклад, 3 мин. на выступление в дискуссии) • количество и характер источников • подача материала докладчиками (презентация); • ответы на вопросы (владение материалом) • вежливость и взаимоуважение приведения дискуссии 	<p>Доклады оцениваются по 5 критериям, всего до 5 баллов за доклад. Для одного человека возможно 2 выступления с докладами в дискуссиях или круглых столах в семестр, итого до 10 баллов в семестр. Выступления участников дискуссии оцениваются до 2 баллов за выступление, возможны два выступления в ходе одной дискуссии или круглого стола, итого до 4 баллов за дискуссию и до 8 баллов за семестр.</p>
Устный опрос	<ul style="list-style-type: none"> • Корректность и полнота ответов 	<p>Сложный вопрос: полный, развернутый, обоснованный ответ – 10 баллов Правильный, но не аргументированный ответ – 5 баллов Неверный ответ – 0 баллов</p> <p>Обычный вопрос: полный, развернутый, обоснованный ответ – 4 балла Правильный, но не аргументированный ответ – 2</p>

		балла Неверный ответ – 0 баллов. Простой вопрос: Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ – 0 баллов
--	--	--

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине.

5.1. Зачёт проводится с применением следующих методов (средств):

Зачёт проводится с применением метода (средства) защита курсового проекта.

При проведении экзамена возможно использование дистанционных образовательных технологий (далее - ДОТ).

5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор	Критерий оценивания
УК-2.3: Способен характеризовать правоотношения, возникающие при реализации проекта, по отраслевому признаку	<p>Определяет необходимые пути достижения поставленной цели с учетом анализа альтернативных вариантов достижения.</p> <p>Планирует работы с учетом доступных ресурсов и понимает имеющиеся проектные ограничения.</p> <p>Характеризует правоотношения, возникающие при реализации проекта, по отраслевому признаку.</p> <p>Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.</p>	<p>Характеризует ресурсное обеспечение проекта и существующие ограничения для его реализации.</p> <p>Представляет и защищает самостоятельно разработанный проект любого типа, включая исследовательскую работу, с обоснованием ресурсов и ограничений при его разработке и реализации.</p>
ПКР-4.1: Способен организовывать процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для обеспечения разработки и реализации бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания.	<p>Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для обеспечения разработки и реализации бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Применяет специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы</p>	<p>Понимает и знает на отличном уровне, как обосновывать теоретические основы, задачи, принципы и этапы бизнес - планирования на предприятии; содержание, структуру и последовательность разработки бизнес-плана. Понимает и знает на отличном уровне ключевые проблемы и парадигмы производственного менеджмента; системные основы организации и функционирования производства и управления им;</p>

	гостеприимства и общественного питания.	формы и этапы принятия производственных решений; основные принципы контроля и обеспечения качества продукции. На высоком уровне умеет проектировать организацию простых и сложных производственных процессов. В полной степени владеет навыками и умениями проектирования организации простых и сложных процессов
--	---	---

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Примерная тематика курсовых проектов

Подготовку и защита курсового проекта.

1. Требования к обслуживающему персоналу гостиниц (все категории – по выбору студента).
2. Порядок работы сотрудников (все категории – по выбору студента).
3. Права и обязанности клиентов и обслуживающего персонала.
4. стратегия построения гостиничной цепи;
5. сравнительный анализ развития гостиничной индустрии по регионам страны;
6. иностранный опыт развития гостиничной индустрии и возможности его применения в России;
7. технология применения инновационных стратегий в отеле;
8. формирование системных факторов привлечения инвестиций в гостиничное предприятие;
9. направления совершенствования работ служб 1-го уровня в отеле;
10. модернизация деятельности службы маркетинга отеля (можно на примере любой службы);
11. динамика формирования и развития гостиничного рынка региона (регион по выбору);
12. технология организации корпоративной культуры гостиницы;
13. разработка бизнес-плана гостиницы;
14. анализ проблемных точек развития гостиничного предприятия и предложение путей их устранения (на примере конкретного отеля России);
15. совершенствование процесса мотивации сотрудников в отеле;
16. анализ современных моделей развития гостиничного бизнеса в мире;
17. совершенствование деятельности служб гостиницы (на примере конкретного предприятия);
18. реинжиниринг бизнес процессов на гостиничном предприятии;
19. расширение ассортимента дополнительных услуг в индустрии гостеприимства;
20. управление качеством на предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса;
21. совершенствование кадровой политики туристского предприятия;
22. совершенствование деятельности вспомогательных служб гостиницы;
23. направления формирования гостиничного бренда;
23. работа менеджера по продажам гостиницы: отечественный и зарубежный опыт;
25. формирование и регулирование системы социально- трудовых отношений в гостиницах;
26. управление ростом производительности труда в гостиницах;

Шкала оценивания

Оценка результатов производится на основе балльно-рейтинговой системы (БРС). Использование БРС осуществляется в соответствии с приказом от 06 сентября 2019 г. №306 «О применении балльно-рейтинговой системы оценки знаний обучающихся».

Схема расчетов сформирована в соответствии с учебным планом направления, согласована с руководителем научно-образовательного направления, утверждена деканом факультета.

Схема расчетов доводится до сведения студентов на первом занятии по данной дисциплине, является составной частью рабочей программы дисциплины и содержит информацию по изучению дисциплины, указанную в Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся в РАНХиГС.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой максимально-расчетное количество баллов за семестр составляет 100, из них в рамках дисциплины отводится:

30 баллов - на промежуточную аттестацию

50 баллов - на работу на семинарских занятиях

20 баллов - на посещаемость занятий

В случае если студент в течение семестра не набирает минимальное число баллов, необходимое для сдачи промежуточной аттестации, то он может заработать дополнительные баллы, отработав соответствующие разделы дисциплины, получив от преподавателя компенсирующие задания.

В случае получения на промежуточной аттестации неудовлетворительной оценки студенту предоставляется право повторной аттестации в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии.

Обучающийся, набравший в ходе текущего контроля в семестре от 51 до 70 баллов, по его желанию может быть освобожден от промежуточной аттестации.

Шкала перевода оценки из многобалльной в систему «зачтено»/«не зачтено»:

от 0 по 50 баллов	«не зачтено»
от 51 по 100 баллов	«зачтено»

«Зачтено» – оценка соответствует повышенному уровню и выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос или выполнении заданий, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Оценка может соответствовать пороговому уровню и выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, демонстрирует недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

«Не зачтено» - оценка выставляется обучающемуся, который не достигает порогового уровня, демонстрирует непонимание проблемы, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

Зачет проводится в период сессии в соответствии с текущим графиком учебного процесса, утвержденным в соответствии с установленным в СЗИУ порядком. Продолжительность зачета для каждого студента не может превышать четырех академических часов. Зачет не может начинаться ранее 9.00 часов и заканчиваться позднее 21.00 часа. При явке на зачет обучающийся должен иметь при себе зачетную книжку. Во время зачета обучающиеся по решению преподавателя могут пользоваться учебной программой дисциплины и справочной литературой.

Защита курсовой работы (проекта) является обязательным заключительным этапом курсового проектирования.

Она проводится за счёт времени, предусмотренного студенту на выполнение курсовой работы (проекта).

Сроки защиты курсовой работы (проекта) сообщаются студентам при выдаче задания.

Графическая часть курсового проекта и пояснительная записка курсовой работы (проекта) в электронной форме (в формате .pdf, .doc или .docx) и в бумажной форме (сшитая или переплетённая) сдаётся на проверку руководителю студента не позднее, чем за трое суток до защиты.

Руководитель принимает решение о допуске курсовой работы (проекта) к защите, делая об этом запись на титульном листе, или возвращает курсовую работу (проект) на доработку с указанием причин в письменном виде.

При защите курсовой работы (проекта) публично студент, защищающий курсовой проект или курсовую работу, должен сделать сообщение о проделанной работе продолжительностью 5 – 10 минут. В сообщении излагаются основные требования и пути реализации задания, описываются решения, применённые студентом при разработке проблемных вопросов темы.

Защита может проходить с использованием компьютерной презентации.

Студенту, не предоставившему курсовую работу (проект) за неделю до начала экзаменационной сессии, в ведомости выставляется «не зачтено», и он считается неуспевающим по данной дисциплине.

Промежуточная аттестация в системе ДОТ. Пройдет в виде онлайн-встречи в приложении Office 365 «Teams». Приложение рекомендуется установить локально. Студент должен войти в систему с помощью учетной записи Office 365 РАНХиГС, чтобы обеспечить базовую проверку личности.

В случае применения дистанционного режима промежуточной аттестации она проводится следующим образом: устно в ДОТ/письменно с прокторингом/ тестирование с прокторингом. Для успешного освоения курса учащемуся рекомендуется ознакомиться с литературой, размещенной в разделе 6, и материалами, выложенными в ДОТ.

6. Методические материалы по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью выяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к лекциям и семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы. Студент может дополнить список использованной литературы современными источниками, не представленными в списке рекомендованной литературы, и в дальнейшем использовать собственные подготовленные учебные материалы при написании курсовых и дипломных работ.

Методические рекомендации по курсовому проекту

Курсовой проект – это работа, выполняемая студентом в сроки, предусмотренные учебным планом, ограниченная предметной областью изучаемой учебной дисциплины, а также дисциплин, логически предшествующих ей, предполагающая анализ проблемной ситуации, генерацию возможных путей ее разрешения, обоснование рационального варианта решения, выполнение расчетных, исследовательских, конструкторских, технологических работ. Каждый курсовой проект строго индивидуален и ориентирован на развитие у студента определенной части профессиональных навыков и умения творчески решать практические задачи. По результатам выполнения курсового проекта оформляется пояснительная записка, структура и объем которой устанавливаются кафедрой, исходя из характера проекта и учебной дисциплины, а также времени, отводимого на самостоятельную работу студентов по данной дисциплине.

Структура курсовой работы (проекта) включает в себя следующие основные элементы в порядке их расположения:

- титульный лист;
- содержание;
- обозначения и сокращения (при наличии);
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- библиографический список;
- приложения (при наличии).

См. Приказ от 05 октября 2017 года №02-643 «Об утверждении Положения о курсовой работе и курсовом проектировании в РАНХиГС».

Методические рекомендации по устному вопросу

Устный опрос является одним из основных способов проверки усвоения знаний обучающимися. Развёрнутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на определённую тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях. Основные критерии оценки устного ответа: правильность ответа по содержанию; полнота и глубина ответа; логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией); использование дополнительного материала.

Практические задания являются необходимым звеном для оценки умений и навыков обучающихся. Основные критерии оценки практического задания (кейса): качество

предложений и рекомендаций по решению проблемы (выходу из ситуации), описанной в практическом задании (кейсе), качество обоснования анализа проблем и последствий внедрения сформулированных предложений и рекомендаций по решению проблемы (выходу из ситуации), описаном в практическом задании (кейсе).

Подготовка к занятиям должна носить систематический характер. Это позволит обучающемуся в полном объеме выполнить все требования преподавателя. Обучающимся рекомендуется изучать как основную, так и дополнительную литературу, а также знакомиться с Интернет-источниками (список приведен в рабочей программе по дисциплине).

Подготовка обучающихся к опросу предполагает изучение в соответствии тематикой дисциплины основной/ дополнительной литературы, нормативных документов, интернет-ресурсов.

Методические рекомендации по коллоквиуму:

Коллоквиум состоит из докладов студентов по результатам проектной работы.

Студенты готовятся к коллоквиуму в мини-группах по 3-4 человека, оформляют презентации, выступают с докладами на семинарском занятии. Формулировка темы и выбор объектов выступления согласуется с преподавателем.

Составляющие оценки докладов:

- глубина проведенного анализа – 25%
- правильность сделанных выводов – 25%
- информативность и понятность презентаций-отчетов – каждая по 20%
- качество ответов на вопросы при презентации – 15%
- активность участия в обсуждении презентаций коллег – 15%.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы бакалавра

Самостоятельная внеаудиторная работа по курсу включает изучение учебной и научной литературы, повторение лекционного материала, подготовку к практическим занятиям, а также к текущему и итоговому контролю.

Практические занятия предусматривают совершенствование навыков работы с первоисточниками и историко-правовым материалом, методологии изучения предметной специфики курса

Вопросы, не рассмотренные на лекциях и семинарских занятиях, должны быть изучены бакалаврами в ходе самостоятельной работы. Контроль самостоятельной работы бакалавров над учебной программой курса осуществляется в ходе семинарских занятий методом устного опроса или ответов на контрольные вопросы тем. В ходе самостоятельной работы каждый бакалавр обязан прочитать основную и по возможности дополнительную литературу по изучаемой теме. Обучающийся должен готовиться к предстоящему практическому занятию по всем, обозначенным в методическом пособии вопросам. Не проясненные (дискуссионные) в ходе самостоятельной работы вопросы следует выписать в конспект лекций и впоследствии прояснить их на семинарских занятиях или индивидуальных консультациях с ведущим преподавателем.

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

7.1. Основная литература.

1. Коротков, Э. М. Управление изменениями : учебник и практикум для вузов / Э. М. Коротков, М. Б. Жернакова, Т. Ю. Кротенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 278 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02315-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489148>
2. Пурлик, В. М. Управление операционной и стратегической эффективностью бизнеса : монография / В. М. Пурлик. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 207 с. — (Актуальные монографии). — ISBN 978-5-534-13341-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496467>
3. Пурлик, В. М. Управление эффективностью деятельности организации : учебник для вузов / В. М. Пурлик. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 207 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12817-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496363>

7.2. Дополнительная литература.

1. Атаманчук, Г. В. Управление. Сущность, ценность, эффективность : учебное пособие для вузов / Г. В. Атаманчук. — Москва : Академический Проект, 2006. — 544 с. — ISBN 5-8291-0671-X. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/36614.html>
2. Клименко, Т. И. Теория и методология управления эффективностью комплекса отраслей сферы услуг : монография / Т. И. Клименко, А. И. Шинкевич. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2017. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-2313-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/95043.html>
3. Одинцов, Б. Е. Информационные системы управления эффективностью бизнеса : учебник и практикум для вузов / Б. Е. Одинцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 206 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-01052-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450638>

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.

1. Орлова П.И. Бизнес-планирование: учебник / под ред. М.И. Глуховой / П.И. Орлова. - М.: ИТК "Дашков", 2013. - 284 с.
2. Дубровин И. А. Бизнес-планирование на предприятии [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / И. А. Дубровин. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 432 с. - дополнительная:
3. Алиев В.С. Бизнес-планирование с использованием программы ProjectExpert: учеб.пособие / В.С. Алиев, Д.В. Чистов. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 432 с.
4. Бизнес-планирование: Учебник / Под ред. проф. Т.Г. Попадюк, В.Я. Горфинкеля - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 296 с. 5. Бронникова Т. С. Разработка бизнес-плана проекта: Учебное пособие / Т.С. Бронникова. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 224 с.

7.3. Нормативные правовые документы.

1. Гостиничное и ресторанное дело, туризм. Сборник нормативных документов / Составитель: Ю. Волков – Ростов: Феникс, 2010.

7.4. Интернет-ресурсы.

СЗИУ располагает доступом через сайт научной библиотеки <http://nwapa.spb.ru/> к следующим подписным электронным ресурсам:

Русскоязычные ресурсы

- Электронные учебники электронно - библиотечной системы (ЭБС) «Айбукс»
- Электронные учебники электронно – библиотечной системы (ЭБС) «Лань»
- Научно-практические статьи по финансам и менеджменту Издательского дома «Библиотека Гребенникова»
- Статьи из периодических изданий по общественным и гуманитарным наукам «Ист - Вью»
- Энциклопедии, словари, справочники «Рубрикон»
- Полные тексты диссертаций и авторефератов Электронная Библиотека Диссертаций РГБ
- Информационно-правовые базы - Консультант плюс, Гарант.

Англоязычные ресурсы

- EBSCO Publishing – доступ к мультидисциплинарным полнотекстовым базам данных различных мировых издательств по бизнесу, экономике, финансам, бухгалтерскому учету, гуманитарным и естественным областям знаний, рефератам и полным текстам публикаций из научных и научно-популярных журналов.
- Emerald – крупнейшее мировое издательство, специализирующееся на электронных журналах и базах данных по экономике и менеджменту. Имеет статус основного источника профессиональной информации для преподавателей, исследователей и специалистов в области менеджмента.

Возможно использование, кроме вышеперечисленных ресурсов, и других электронных ресурсов сети Интернет.

7.5. Иные источники.

Не предусмотрено.

8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Характеристики аудиторий (помещений, мест) для проведения занятий

Для проведения занятий необходимы стандартно оборудованные учебные кабинеты и компьютерные классы, соответствующие санитарным и строительным нормам и правилам.

№ п/п	Наименование
1.	Специализированные залы для проведения лекций:
2.	Специализированная мебель и оргсредства: аудитории
3.	Технические средства обучения: Персональные компьютеры; компьютерные проекторы; звуковые динамики; программные средства, обеспечивающие просмотр видеофайлов в форматах AVI, MPEG-4, DivX, RMVB, WMV.

На семинарских занятиях используется следующее программное обеспечение:

- программы, обеспечивающие доступ в сеть Интернет (например, «Googlechrome»);
- программы, демонстрации видео материалов (например, проигрыватель «WindowsMediaPlayer»);
- программы для демонстрации и создания презентаций (например, «MicrosoftPowerPoint»);
- пакеты прикладных программ SPSS/PC+, STATISTIKA,

- программные комплексы Word, ТЕСТУНИВЕРСАЛ,
- правовые базы данных «Консультант+», «Гарант», «Кодекс», «Эталон».

В учебном процессе допускается применение онлайн-платформ Teams, Zoom, Skype for Business, а также системы дистанционного обучения LMS Moodle.