

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков  
Должность: директор  
Дата подписания: 26.05.2026 11:08:06  
Уникальный программный ключ:  
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

Приложение 4  
к образовательной программе

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.О.07 «Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания / Organization of project activities in the field of hospitality and catering»**

(индекс, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

**43.04.03 «Гостиничное дело»**

(код, наименование направления подготовки/специальности)

**Программа магистратуры «Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса»**  
(наименование образовательной программы)

**Очная и заочная формы обучения**  
(форма обучения)

Год набора – 2026

Санкт-Петербург

**Автор–составитель РПД:**

*Морозова Марина Александровна, д. э. н., профессор, заведующий кафедрой управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса*

**Заведующий кафедрой:**

*Морозова Марина Александровна, д. э. н., профессор, заведующий кафедрой управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса*

Рабочая программа дисциплины Б1.О.07 «Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания / Organization of project activities in the field of hospitality and catering» одобрена на заседании кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса факультета международных отношений и политических исследований СЗИУ РАНХиГС.

Протокол № 13 от 06.04.2026 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объём и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии их оценивания
5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания по контрольным точкам
6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине
7. Методические материалы по освоению дисциплины
8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

**1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Дисциплина Б1.О.07 «Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания / Organization of project activities in the field of hospitality and catering» обеспечивает формирование у обучающихся следующих компетенций (с учётом этапа их формирования):

ОТФ/ТФ и реквизиты ПС (при наличии)	Код компетенции	Наименование компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции	Образовательный результат (знает, умеет, владеет)
<p>ФГОС ВО магистратуры по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» от 15 июня 2017 г. № 558</p>	<p>УК-2</p>	<p>Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>	<p>УК-2.1</p>	<p>Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения</p>	<p>УК-2.1. 3-1. Знает: методологию управления проектами; принципы формулирования целей, задач и ожидаемых результатов проекта; подходы к оценке актуальности и значимости проекта.  УК-2.1. У-1. Умеет: разрабатывать концепцию проекта с обоснованием целей и задач; определять ожидаемые результаты и возможные сферы их применения; оценивать научную, практическую и методическую значимость проекта.  УК-2.1. В-1. Владеет: навыками проектирования и планирования проектной деятельности; инструментами разработки концепции проекта; методами обоснования актуальности проектов в сфере гостеприимства.</p>
<p>ФГОС ВО магистратуры по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» от 15 июня 2017 г. № 558</p>	<p>ОПК-3</p>	<p>Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ОПК-3.2</p>	<p>Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон</p>	<p>ОПК-3.2. 3-1. Знает: нормативно-правовые акты и профессиональные стандарты в сфере гостеприимства и общественного питания; методы контроля качества обслуживания; способы учёта мнения потребителей при управлении качеством.  ОПК-3.2. У-1. Умеет: контролировать качество оказания услуг в соответствии с нормативно-правовыми актами и профессиональными стандартами; учитывать мнения потребителей и заинтересованных сторон при оценке качества; разрабатывать меры по улучшению качества обслуживания.  ОПК-3.2. В-1. Владеет: методами контроля качества услуг в сфере гостеприимства; инструментами работы с обратной связью потребителей; навыками обеспечения соответствия деятельности организации</p>

					требованиям стандартов.
33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц;; С/01.7 Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса	ПКс-2	Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	ПКс-2.1	Генерирует идеи бизнес-проектов в индустрии гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	Знает: формы статистической, финансовой и другой отчетности в индустрии гостеприимства; технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства. Умеет: владеть навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства; владеть методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса; применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте.
33.008 Руководитель предприятия питания; D/01.8 Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания	ПКс-3	Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПКс-3.1	Организует работу планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: международные нормативные правовые акты и законодательство Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий питания; формы статистической, финансовой и другой отчетности предприятий питания; технологии маркетинговых исследований деятельности предприятий питания; основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности сети предприятий питания; основы стратегического менеджмента и маркетинга на предприятиях питания; основы риск-менеджмента и антикризисного управления. Умеет: владеть методиками стратегического анализа и оценки динамики факторов внешней и внутренней среды; формулировать задачи и цели развития сети предприятий питания, отражающие интересы собственников и заинтересованных сторон; владеть методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий; выявлять стратегические проблемы развития сети предприятий питания и своевременно реализовывать меры по их устранению; владеть методами организационного проектирования сети предприятий питания; владеть навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития сети предприятий питания;

					осуществлять стратегический контроль и оценку эффективности разработки концепции и стратегии развития сети предприятий питания.
--	--	--	--	--	---

*Соответствие планируемых результатов обучения по дисциплине планируемым результатам освоения образовательной программы установлено в соответствии с Приложением 1 к образовательной программе.*

## **2. Объём и место дисциплины в структуре образовательной программы**

### **Объём дисциплины**

Общий объём дисциплины составляет 3 зачётные единицы, 108 академических часов.

Очная форма обучения: контактная работа обучающихся с преподавателем — 31 ак. часов (лекции — 6 ак. ч., практические занятия — 14 ак. ч., консультации — 2 ак. ч., контактная работа на аттестацию — 9 ак. ч.); самостоятельная работа — 77 ак. часов. Промежуточная аттестация — экзамен.

Заочная форма обучения: контактная работа обучающихся с преподавателем — 12 ак. часов (лекции — 4 ак. ч., практические занятия — 6 ак. ч., консультации — 2 ак. ч.); контроль — 9 ак. ч.; самостоятельная работа — 87 ак. часов. Промежуточная аттестация — экзамен.

### **Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина Б1.О.07 «Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания / Organization of project activities in the field of hospitality and catering» относится к обязательной части учебного плана по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело», программа магистратуры «Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса».

Цель курса – освоение фундаментальных понятий о структуре и составе элементов методологии управления проектами, закреплённых в том числе в международных профессиональных стандартах в сфере управления проектами, и их применении в сфере туризма и гостеприимства.

Дисциплина может реализовываться с применением дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Доступ к системе ДОТ осуществляется каждым обучающимся самостоятельно с любого устройства

на портале: <https://lms.ranepa.ru/>. Пароль и логин к личному кабинету предоставляется обучающемуся в деканате.

### **3. Содержание и структура дисциплины**

#### **3.1. Структура дисциплины**

*Структурные таблицы по очной и заочной формам обучения приведены ниже.*

## Очная форма обучения

№	Наименование тем (разделов)	ВСЕГО	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий											Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации	
			Период теоретического обучения					Период промежуточной аттестации (сессия)			Самостоятельная работа				
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ	ИК	КСР	КЭ	Каттэ к	Конт роль	СРкр	СРэк		СР
1	Тема 1. Теоретические аспекты управления проектами в сфере гостеприимства и общественного питания	21	2			4								15	Устный опрос (КТ-1)
2	Тема 2. Концепция проекта, его основные характеристики. Концепция эффективности проектов в сфере гостеприимства и общественного питания	21	2			4								15	Доклад (КТ-1)
3	Тема 3. Основные положения современной методологии управления проектами в сфере гостеприимства и общественного питания	19	1			3								15	Реферат (КТ-2)
4	Тема 4. Организационная структура и планирование проектов в сфере гостеприимства и общественного питания	18	1			3								14	Тестирование (КТ-2)
	Промежуточная аттестация — экзамен	29							2	9			18		экзамен
	<b>ИТОГО:</b>	<b>108</b>	<b>6</b>			<b>14</b>			<b>2</b>	<b>9</b>			<b>18</b>	<b>59</b>	<b>экзамен</b>

## Заочная форма обучения

№	Наименование тем (разделов)	ВСЕГО	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий											Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации	
			Период теоретического обучения					Период промежуточной аттестации (сессия)			Самостоятельная работа				
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ	ИК	КСР	КЭ	Каттэ к	Конт роль	СРкр	СРэк		СР
1	Тема 1. Теоретические аспекты управления проектами в сфере гостеприимства и общественного питания	25	1			2								22	Устный опрос (КТ-1)
2	Тема 2. Концепция проекта, его основные характеристики. Концепция	25	1			2								22	Доклад (КТ-1)

	эффективности проектов в сфере гостеприимства и общественного питания													
3	Тема 3. Основные положения современной методологии управления проектами в сфере гостеприимства и общественного питания	24	1		1								22	Реферат (КТ-2)
4	Тема 4. Организационная структура и планирование проектов в сфере гостеприимства и общественного питания	23	1		1								21	Тестирование (КТ-2)
	Промежуточная аттестация — экзамен	11				2					9			экзамен
	<b>ИТОГО:</b>	<b>108</b>	<b>4</b>		<b>6</b>	<b>2</b>					<b>9</b>		<b>87</b>	<b>экзамен</b>

#### Используемые сокращения:

Л – лекции; ВЛ – видеолекции; ЛР – лабораторные работы; ПЗ – практические занятия; ИК – индивидуальные консультации; КСР – контроль самостоятельной работы; КЭ – консультации перед экзаменом; Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий; Контроль – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий для заочной формы обучения; СРкр – самостоятельная работа на подготовку курсовой работы / курсового проекта; СРэк – самостоятельная работа на подготовку к экзамену; СР – самостоятельная работа в семестре; УО – устный опрос; ГЗ – групповое задание; Д – доклад; КТ – контрольная точка.

## **3.2. Содержание дисциплины**

### **Тема 1. Теоретические аспекты управления проектами в сфере гостеприимства и общественного питания (УК-2.1)**

Место и роль управления проектами в управлении организацией. Система управления проектной деятельностью: организационная структура, участники и заинтересованные стороны проектной деятельности. Типичные проблемы и причины неудач при реализации проектов в организации. Факторы, влияющие на успех и провал проекта. Критериальные требования и основные виды критериев. Критические факторы успеха проектно-ориентированной деятельности.

### **Тема 2. Концепция проекта, его основные характеристики. Концепция эффективности проектов в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-3.2)**

Концепция проекта. Виды и типы проектов. Необходимость оценки проекта. Понятие эффективности проекта, виды эффективности проекта. Жизненный цикл проекта. Особенности оценки эффективности проекта на разных стадиях жизненного цикла. Основные принципы оценки эффективности проекта. Критерии оценки эффективности проекта: финансовая оценка и экономическая оценка. Организация работы по оценке проекта, общая схема оценки эффективности проекта. Методологическое обеспечение оценки эффективности проекта.

### **Тема 3. Основные положения современной методологии управления проектами в сфере гостеприимства и общественного питания (ПКс-2.1)**

Основные понятия: стандарты и методологии управления проектами. Базовая структура методики: перечень и описание разделов. Оценка разработанной методики. Анализ российского и мирового опыта применения методологии управления проектами.

### **Тема 4. Организационная структура и планирование проектов в сфере гостеприимства и общественного питания (ПКс-3.1)**

Понятие организационной структуры проекта. Типичные типы организационных структур проекта. Функциональная структура проекта. Матричная структура проекта. Структура управления проектом. Дивизиональные и сетевые структуры управления проектами. Выбор структуры управления проектом. Сущность проектных рисков. Идентификация рисков проекта. Систематизация и сертификация рисков проекта. Формализация рисков проекта. Построение матрицы рисков проекта. Разработка стратегии минимизации рисков проекта. Понятие качества проекта, аспекты качества проекта. Компоненты системы управления качеством проекта. Планирование, обеспечение, аудит качества проекта. Стоимость обеспечения качества проекта. Стратегии управления качеством проекта. Система глубоких знаний Деминга. Модель Шухарта. Модель качества М. Болдриджа. Концепция «6 сигм». Международный стандарт качества ISO. Понятие корпоративной системы управления проектами (CPMS). Основные характеристики КСУП. Современные программные продукты в области анализа эффективности проектов: Проект Эксперт, Альт Инвест. Простые методы оценки эффективности проекта. Дисконтированные методы оценки эффективности проекта. Показатели эффективности проекта. Чистая приведенная стоимость проекта (NPV). Внутренняя норма доходности проекта (IRR). Методы расчета ставки дисконтирования: модель WACC, модель CAPM. Анализ чувствительности проекта. Дополнительно рассматриваются вопросы: Управление рисками проектов в сфере гостеприимства и общественного питания; Управление качеством проектов в сфере гостеприимства и общественного питания; Программное обеспечение для управления проектами в сфере гостеприимства и общественного питания; Оценка экономической эффективности проекта в сфере гостеприимства и общественного питания.

#### 4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии их оценивания

4.1. Оценочные материалы по дисциплине Б1.О.07 «Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания / Organization of project activities in the field of hospitality and catering» входят в состав оценочных материалов по образовательной программе. Совокупность оценочных материалов по всем дисциплинам (модулям) образовательной программы составляет фонд оценочных средств (далее – ФОС). ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с целью оценивания достижения обучающимися планируемых результатов обучения.

4.2. ФОС разработан как комплекс проверочных заданий различного типа и уровня сложности, включает критерии и шкалы оценивания, а также «ключи» правильных ответов. ФОС формируется как отдельный документ и хранится в электронном виде, доступ к ФОС предоставлен ограниченному кругу лиц.

4.3. Для самостоятельной работы обучающихся при подготовке к текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации в рабочей программе дисциплины размещены типовые проверочные задания закрытого, комбинированного и открытого типов.

#### 4.4. Типы заданий, сценарии выполнения, критерии оценивания

ТИП ЗАДАНИЯ	ИНСТРУКЦИЯ	СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например, 3 или В).	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами	Ответ считается верным, если правильно установлены все соответствия

		списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры вариантов ответа (например, А1 или Б4).	
Задание закрытого типа с выбором нескольких правильных ответов из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильные ответы	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько правильных ответов. 4. Записать номера (или буквы) выбранных вариантов ответа (например, 1 4 или А Г).	Ответ считается верным, если правильно указаны все варианты
Задание закрытого типа на установление последовательности	Прочитайте текст и установите последовательность	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры вариантов ответа в нужной последовательности (например, БАА или 135).	Ответ считается верным, если правильно указана вся последовательность
Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа.	Ответ считается верным, если правильно указан вариант и приведены корректные аргументы
Задание открытого типа с развёрнутым ответом	Прочитайте текст и запишите развёрнутый обоснованный ответ	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя чёткие компактные формулировки.	Ответ считается верным при отсутствии фактических ошибок, полноте раскрытия понятий, обоснованности и логической последовательности изложения

#### 4.5. Общая шкала оценивания результатов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с применением балльно-рейтинговой системы (БРС)

Итоговая балльная оценка	Традиционная система	Бинарная система	Шкала ECTS
95–100	отлично	зачтено	А
85–94	отлично	зачтено	В

75–84	хорошо	зачтено	С
65–74	хорошо	зачтено	Д
55–64	удовлетворительно	зачтено	Е
0–54	неудовлетворительно	не зачтено	F
Соотношение баллов: текущий контроль успеваемости — 60 баллов; промежуточная аттестация — 40 баллов; итого — 100 баллов.			

## **5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания по контрольным точкам**

5.1. В ходе реализации дисциплины используются следующие формы текущего контроля успеваемости обучающихся (в том числе задания к контрольным точкам): устный опрос (УО), доклад (Д), реферат (Р), тестирование (Т).

### **5.2. Типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся**

#### **Тема 1. Теоретические аспекты управления проектами в сфере гостеприимства и общественного питания (УК-2.1). Форма текущего контроля — устный опрос (УО).**

Групповое задание. Учебная группа делится на подгруппы. Каждая подгруппа на основе раздаточных материалов анализирует практическую ситуацию по теме «Теоретические аспекты управления проектами в сфере гостеприимства и общественного питания», разрабатывает и обосновывает решение, готовит презентацию и защищает результат перед группой. Оценивается полнота анализа, обоснованность решения и качество защиты.

Вопросы для устного опроса: 1) основные понятия и категории темы; 2) ключевые теоретические положения; 3) практическое применение в профессиональной деятельности.

#### **Тема 2. Концепция проекта, его основные характеристики. Концепция эффективности проектов в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-3.2). Форма текущего контроля — доклад (Д).**

Групповое задание. Учебная группа делится на подгруппы. Каждая подгруппа на основе раздаточных материалов анализирует практическую ситуацию по теме «Концепция проекта, его основные характеристики. Концепция эффективности проектов в сфере гостеприимства и общественного питания», разрабатывает и обосновывает решение, готовит презентацию и защищает результат перед группой. Оценивается полнота анализа, обоснованность решения и качество защиты.

Вопросы для устного опроса: 1) основные понятия и категории темы; 2) ключевые теоретические положения; 3) практическое применение в профессиональной деятельности.

### **Тема 3. Основные положения современной методологии управления проектами в сфере гостеприимства и общественного питания (ПКс-2.1).**

#### **Форма текущего контроля — реферат (Р).**

Темы для подготовки докладов по теме «Основные положения современной методологии управления проектами в сфере гостеприимства и общественного питания»: 1) актуальные проблемы и тенденции; 2) отечественный и зарубежный опыт; 3) практические инструменты и методы; 4) применение в деятельности предприятий индустрии гостеприимства и туризма.

Вопросы для устного опроса: 1) основные понятия и категории темы; 2) ключевые теоретические положения; 3) практическое применение в профессиональной деятельности.

### **Тема 4. Организационная структура и планирование проектов в сфере гостеприимства и общественного питания (ПКс-3.1). Форма текущего контроля — тестирование (Т).**

Темы для подготовки докладов по теме «Организационная структура и планирование проектов в сфере гостеприимства и общественного питания»: 1) актуальные проблемы и тенденции; 2) отечественный и зарубежный опыт; 3) практические инструменты и методы; 4) применение в деятельности предприятий индустрии гостеприимства и туризма.

Вопросы для устного опроса: 1) основные понятия и категории темы; 2) ключевые теоретические положения; 3) практическое применение в профессиональной деятельности.

## **5.3. Контрольные точки и весовые коэффициенты**

Текущий контроль успеваемости по дисциплине предусматривает 2 (две) контрольные точки. Максимальное количество баллов за работу в рамках КТ — 100. Результат КТ = баллы за работу × коэффициент веса КТ.

КТ	Темы / форма контроля	Макс. баллов	Коэффициент веса	Результат КТ
КТ-1	Темы 1–2. Устный опрос, доклад	100	0,30	30
КТ-2	Темы 3–4. Реферат, тестирование	100	0,30	30
<b>Итого</b>	—	—	<b>0,60</b>	<b>60</b>

#### 5.4. Критерии оценивания заданий текущего контроля успеваемости

Критерий оценивания	Баллы
Полнота и корректность анализа, обоснованность решения	0–40
Практическая применимость результата	0–35
Качество презентации и защиты	0–25

#### Критерии оценивания доклада и реферата

Критерий оценивания	Баллы
Раскрытие темы, полнота и достоверность содержания	0–40
Структура, логика изложения, аргументированность выводов	0–35
Качество устного выступления, соблюдение регламента	0–25

#### 5.5. Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения проверочных заданий (при необходимости)

Для выполнения проверочных заданий по дисциплине специальные дополнительные материалы и оборудование не используются.

### 6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине

6.1. Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена. Предусматривается устный ответ обучающегося на вопросы экзаменационного билета (2 вопроса) и прохождение тестирования.

#### 6.2. Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

##### Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации (экзамен):

1. Понятие проектного управления, его необходимость.

2. Современная концепция управления проектами.
3. Отличительные особенности и характеристики проекта.
4. Классификация проектов.
5. Цели, результаты, сроки и стоимость проекта. Критерии степени достижения целей проекта.
6. Структура проекта. Требования к структуре проекта.
7. Жизненный цикл проекта и его фазы.
8. Участники проекта и их цели.
9. Среда проекта. Факторы ближайшего и дальнего окружения.
10. Организационная система управления проектами. Условия эффективного управления проектами.
11. Принципы проектирования организационно-динамических структур управления проектами.
12. Линейные, функциональные и линейно-функциональные структуры управления проектами.
13. Программно-целевой принцип построения динамических структур управления проектами. Централизованные, координирующие и матричные структуры.
14. Бизнес-план проекта. Оценка эффективности будущих инвестиций.
15. Основные задачи и принципы планирования проекта.
16. Разработка предметной области проекта. Структурная декомпозиция результатов проекта.
17. Планирование проекта по временным параметрам.
18. Планирование стоимости в проекте.
19. Понятие качества проекта.
20. Требования к информации, используемой в проекте. База данных проекта.
21. Информационные технологии и инструменты информационных технологий, использованные в проекте.
22. Понятие проектного риска. Классификация рисков проекта.
23. Прогнозирование и оценка рисков в проекте. Качественный и количественный анализ рисков проекта.
24. Методы и способы снижения рисков в проекте.
25. Понятие эффективности проекта, виды эффективности проекта.
26. Концептуальная схема анализа эффективности проекта.
27. Коэффициенты финансовой оценки эффективности проекта: коэффициенты рентабельности.
28. Коэффициенты финансовой оценки эффективности проекта: коэффициенты оборачиваемости.
29. Коэффициенты финансовой жизнеспособности проекта.
30. Анализ денежных потоков проекта: движение денежных средств от инвестиционной деятельности.
31. Анализ денежных потоков проекта: движение денежных средств от финансовой деятельности.
32. Анализ денежных потоков проекта: движение денежных средств от операционной деятельности.

**Типовые тестовые задания для подготовки к промежуточной аттестации  
(6 типов заданий, по 2 примера на каждый тип):**

## **1. Задания закрытого типа с выбором одного правильного ответа**

ИНСТРУКЦИЯ: прочитайте задание, выберите ОДИН правильный ответ.

Задание 1. Проект — это:

- А. временное предприятие для создания уникального продукта или результата;
- Б. постоянная операционная деятельность;
- В. форма отчётности;
- Г. должностная инструкция.

*Ключ: А.*

Задание 2. Устав проекта — это:

- А. документ, формально санкционирующий проект и определяющий его цели;
- Б. меню ресторана;
- В. трудовой договор;
- Г. товарный чек.

*Ключ: А.*

## **2. Задания закрытого типа на установление соответствия**

ИНСТРУКЦИЯ: установите соответствие; ответ запишите парами «цифра-буква».

Задание 1. Установите соответствие между фазой проекта и её содержанием:

- 1. Инициация — А. обоснование и санкционирование проекта;
- 2. Планирование — Б. разработка плана проекта;
- 3. Завершение — В. сдача результата и закрытие проекта.

*Ключ: 1-А, 2-Б, 3-В.*

Задание 2. Установите соответствие между ограничением проекта и его содержанием:

- 1. Содержание — А. объём работ и результат;

- 2. Время — Б. сроки выполнения;
- 3. Стоимость — В. бюджет проекта.

*Ключ: 1-А, 2-Б, 3-В.*

### **3. Задания закрытого типа с выбором нескольких правильных ответов**

ИНСТРУКЦИЯ: прочитайте задание, выберите ВСЕ правильные ответы.

Задание 1. Какие характеристики отличают проект от операционной деятельности?

- А. ограниченность во времени;
- Б. уникальность результата;
- В. наличие конкретной цели;
- Г. бесконечная повторяемость;
- Д. ограниченность ресурсов.

*Ключ: А, Б, В, Д.*

Задание 2. Какие документы разрабатываются на этапе планирования проекта?

- А. иерархическая структура работ (ИСР);
- Б. календарный план (график);
- В. бюджет проекта;
- Г. книга жалоб;
- Д. план управления рисками.

*Ключ: А, Б, В, Д.*

### **4. Задания закрытого типа на установление последовательности**

ИНСТРУКЦИЯ: установите верную последовательность; ответ запишите буквами.

Задание 1. Расположите фазы жизненного цикла проекта в правильной последовательности:

- А. инициация;

- Б. планирование;
- В. исполнение и контроль;
- Г. завершение.

*Ключ: А, Б, В, Г.*

Задание 2. Расположите этапы планирования проекта:

- А. определение содержания и работ проекта;
- Б. оценка длительности и ресурсов;
- В. построение календарного графика;
- Г. формирование бюджета проекта.

*Ключ: А, Б, В, Г.*

### **5. Задания комбинированного типа с выбором ответа и обоснованием**

**ИНСТРУКЦИЯ:** выберите ответ (А — согласен, Б — не согласен) и приведите аргументы.

Задание 1. Изменение одного из ограничений проекта (срок, бюджет, содержание) не влияет на остальные. Согласны ли Вы?

*Ключ: Б. Ограничения проекта взаимосвязаны: изменение одного (например, сокращение срока) требует корректировки бюджета или содержания — это «тройное ограничение».*

Задание 2. Проект считается успешным независимо от соблюдения сроков и бюджета, если результат создан. Согласны ли Вы?

*Ключ: Б. Успех проекта оценивается по достижению цели в рамках согласованных сроков, бюджета и качества; нарушение ограничений снижает оценку успешности.*

### **6. Задания открытого типа с развёрнутым ответом**

**ИНСТРУКЦИЯ:** запишите развёрнутый обоснованный ответ (2–3 предложения).

Задание 1. Раскройте роль концепции проекта в организации проектной деятельности предприятия гостеприимства.

*Эталон ответа: концепция проекта формулирует цель, обоснование, ожидаемые результаты и ключевые параметры; она служит основой для планирования, привлечения ресурсов и принятия решения о запуске проекта.*

Задание 2. Объясните значение методологии управления проектами для предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

*Эталон ответа: методология управления проектами задаёт единые процессы и инструменты планирования и контроля, обеспечивает соблюдение сроков, бюджета и качества, снижает риски при реализации проектов открытия и развития предприятий.*

### **6.3. Критерии и шкала оценивания на основе БРС**

<b>Оценка</b>	<b>Критерии оценивания</b>
<b>Отлично / зачтено (35–40 б.)</b>	Дан полный, логически последовательный ответ; обучающийся свободно владеет терминологией, аргументирует положения примерами; тестирование пройдено успешно.
<b>Хорошо / зачтено (28–34 б.)</b>	Ответ в целом полный и логичный, допущены незначительные неточности; тестирование пройдено с отдельными ошибками.
<b>Удовлетворительно / зачтено (22–27 б.)</b>	Ответ раскрывает основное содержание на поверхностном уровне; тестирование пройдено на минимально допустимом уровне.
<b>Неудовлетворительно / не зачтено (0–21 б.)</b>	Ответ не раскрывает содержание вопросов, содержит существенные ошибки; тестирование не пройдено.

### **6.4. Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения проверочных заданий (при необходимости)**

Для выполнения проверочных заданий по дисциплине специальные дополнительные материалы и оборудование не используются.

## **7. Методические материалы по освоению дисциплины**

Освоение дисциплины предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции и практические занятия) и самостоятельную работу обучающихся. Практические занятия проводятся в различных формах (групповые задания, доклады, обсуждение практических ситуаций) с целью выявления полученных знаний, умений, навыков и сформированности компетенций.

Подготовка к лекции: внимательно прочитать материал предыдущей лекции; ознакомиться с темой предстоящей лекции; изучить учебный материал по учебникам и учебным пособиям; записать возможные вопросы преподавателю.

Подготовка к практическим занятиям: прочитать материал лекций; ознакомиться с учебным материалом по учебникам и учебным пособиям; выписать основные термины; подготовить развёрнутые ответы на контрольные вопросы.

Методические рекомендации по подготовке доклада. Доклад — официальное сообщение по заданной теме; структура доклада включает введение (тема, цель, проблемное поле), основное содержание (последовательное раскрытие тематических разделов) и заключение (основные результаты и рекомендации). Регламент устного выступления — не более 10 минут.

Методические рекомендации по выполнению группового задания. Группа делится на подгруппы; каждая подгруппа анализирует задачу, распределяет роли, разрабатывает и обосновывает решение, готовит презентацию и защищает результат.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы. Самостоятельная работа предполагает изучение учебной и научной литературы, нормативных документов, интернет-источников, выполнение практических заданий и подготовку к промежуточной аттестации. Обучающийся допускается к промежуточной аттестации при условии выполнения всех заданий, предусмотренных программой дисциплины.

## **8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

### **8.1. Основная литература**

1. Зуб, Анатолий Тимофеевич. Управление проектами : учебник и практикум для вузов / А. Т. Зуб. - Москва : Юрайт, 2021. - 422 с. - (Высшее образование) . - Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

<https://urait.ru/bcode/469084> - ISBN 978-5-534-00725-1.- Текст: электронный. - URL: <https://urait.ru/book/upravlenie-proektami-469084>

2. Кузнецова, Е. В. Управление портфелем проектов как инструмент реализации корпоративной стратегии : учебник для вузов / Е. В. Кузнецова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 177 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07425-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470148>

3. Управление программными проектами : учебное пособие для вузов / [В. Е. Гвоздев, А. Р. Исхаков, Р. Р. Курунова и др.] ; под редакцией Р. Ф. Маликова. - Москва : Юрайт, 2021. - 167 с. - (Высшее образование) . - Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477333>

4. Управление проектами : учебник и практикум для вузов / А. И. Балашов, Е. М. Рогова, М. В. Тихонова, Е. А. Ткаченко ; под общей редакцией Е. М. Роговой. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 383 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00436-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/449791>

5. Холодкова, В. В. Управление инвестиционным проектом : учебник и практикум для вузов / В. В. Холодкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 302 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07049-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477516>

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

7. Баранова, А.Ю. Организация предпринимательской деятельности в туризме: учебное пособие [для студентов вузов] / А.Ю. Баранова. – М.: ИНФРА-М, 2011. – 180 с.;

8. Скобкин С.С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие для студентов вузов / С.С. Скобкин. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. – 431 с.

9. Бородин В.В. Экономика туризма: учебное пособие для студентов вузов / В.В. Бородин. – М.: ФОРУМ, 2011. – 240 с.

10. Зайцева, Н.А. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном бизнесе: учеб. пособие для студентов вузов / Н.А. Зайцева, А.А. Ларионова. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. – 320 с.

11. Темный Ю.В. Экономика туризма: учебник [для студентов вузов] / Ю.В. Темный, Л.Р. Темная. – М.: Финансы и статистика: ИНФРА-М, 2010. – 448 с.

## **8.2. Дополнительная литература**

1. Баринов, В. А. Организационное проектирование: учебник для слушателей образоват. учреждений, обуч. по программе МВА, [студентов, аспирантов] / В. А. Баринов ; Ин-т экономики и финансов "Синергия". - М. : ИНФРА-М, 2014. - 384 с.

2. Виноградова, М.В. Научные основы стратегического планирования в туризме / М.В. Виноградова // Вестник Томского государственного университета. – 2009. – № 6. – С. 233–238

3. Вольфсон, Борис Ильич. Гибкое управление проектами и продуктами [Электронный ресурс] / Б. И. Вольфсон. - СПб.[и др.] : Питер, 2016. - 144 с. Загл. с экрана. - ISBN 978-5-496-01323-9 : 0.00.

4. Государственное и муниципальное управление в сфере туризма: учебник для студентов вузов, обуч. по направл. подготовки "Туризм" / [авт.: А. Г. Бобкова, С. А. Кудреватых, Е. Л. Писаревский и др.] ; под общ. ред. Е. Л. Писаревского. - М. : Федерал. агентство по туризму, 2014. - 192 с.

5. Жидков В.Е. Кластерный подход к управлению развитием туризма как фактор повышения конкурентоспособности региона / В.Е. Жидков, В.А. Лазарева, В.А. Фурсов // Вопросы туризмовеждения. – 2012. – №1(1). – С. 104–112
6. Мазелис, Лев Соломонович. Методы и модели стратегического управления: курс лекций / Л. С. Мазелис, М. С. Рахманова, К. С. Соло-духин ; Владивосток. гос. ун-т экономики и сервиса. - Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2012. - 188 с. - Библиогр.: с. 177-184.
7. Орджоникидзе, М.М. Методологические основы стратегического планирования и прогнозирования развития туризма в регионе / М.М. Орджоникидзе // Вестник Национальной академии туризма. – 2011. – №2(18) апрель-июнь. – С. 15-21
8. Полухина, А. Сфера туризма: современная концепция управления / А. Полухина, Ф. Удалов, Г. Сапрыкина // Проблемы теории и практики управления. – 2011. – №6. – С. 79-85
9. Светлов, Н.М. Информационные технологии управления проектами: учеб. пособие для студентов вузов / Н. М. Светлов, Г. Н. Светлова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ИНФРА-М, 2015. - 232 с.
10. Тарасенок, Александр Иванович. Геоэкономика туризма: учебное пособие [для студентов вузов] / А. И. Тарасенок. - М. ; Минск : ИНФРА-М : Новое знание, 2011. - 272 с. : ил. - (Высшее образование).
11. Управление инвестиционными проектами в условиях риска и неопределенности [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавриата и магистратуры / Л. Г. Матвеева [и др.] ; Южный федер. ун-т. - Электрон. дан. - М. : Юрайт, 2017. - 298 с. - (Серия "Университеты России"). Загл. с экрана. - ISBN 978-5-534-04586-4 : 0.00.
12. Управление проектами от А до Я / Р. Ньютон ; пер. с англ. [А. Кириченко]. - 8-е изд. - М. : Альпина Паблишер, 2016. - 180 с.
13. Управление проектами: учеб. пособие для студентов вузов / И. И. Мазур, В. Д. Шапиро, Н. Г. Ольдерогге, А. В. Полковников ; под общ. ред. И. И. Мазура, В. Д. Шапиро. - 10-е изд., стер. - М. : Омега-Л, 2014. - 960 с.
14. Хелдман, Ким. Управление проектами [Электронный ресурс] : Быстрый старт / Ким Хелдман ; пер. с англ. Ю. Шпакова ; ред. С. И. Неизвестный. - Электрон. дан. - Саратов : Профобразование, 2017. - 352 с. Загл. с экрана. - ISBN 978-5-4488-0080-1 : 0.00.
15. Чудновский, А.Д. Теория и методология социально-экономических исследований в туристской индустрии: учеб. пособие для студентов. обуч. по направл. подгот. "Туризм", "Менеджмент" / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, А. В. Кормишова. - М. : КНОРУС, 2016. - 478 с.
16. Якимович, Г.Б. Развитие инновационных процессов в управлении туризмом / Г.Б. Якимович // Теория и практика сервиса: экономика, социальная сфера, технологии. – 2011. – №4(10)-1. – С. 72-80

### **8.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация**

1. ГОСТ Р 54869—2011 Проектный менеджмент. Требования к управлению проектом.
2. ГОСТ Р 54870—2011 Проектный менеджмент. Требования к управлению портфелем проектов.
3. ГОСТ Р 54871—2011 Проектный менеджмент. Требования к управлению программой.
4. ГОСТ Р ИСО 21500—2014 Руководство по проектному менеджменту.

### **8.4. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

СЗИУ РАНХиГС располагает доступом через сайт научной библиотеки (<http://nwapr.spb.ru/>) к подписным электронным ресурсам: ЭБС «Юрайт», ЭБС «Znanium»,

ЭБС «IPR SMART», ЭБС «Лань», информационно-правовые системы «КонсультантПлюс» и «Гарант».

## **9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>
1	Специализированные аудитории для проведения лекций, оснащённые персональным компьютером и мультимедийным проектором.
2	Аудитории и компьютерные классы с посадочными местами и персональными компьютерами с выходом в сеть «Интернет» для проведения практических занятий.
3	Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение: пакет офисных приложений, программы для работы с электронными таблицами и подготовки презентаций.
4	Платформы для онлайн-коммуникаций, используемые при реализации ДОТ.
5	Электронная информационно-образовательная среда СЗИУ РАНХиГС; научная библиотека, справочные системы «КонсультантПлюс» и «Гарант».