

**Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
«Московский государственный университет спорта и туризма»
(ГАОУ ВО МГУСиТ)**

СОГЛАСОВАНО
Первый проректор

Н.Л. Ткаченко
«30»  2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор института

Иванцов А.А.
«30»  2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

индекс по учебному плану: **Б1.О.05**
направление подготовки: **43.04.03 Гостиничное дело**
направленность (профиль): **Инновационные технологии в гостиничном и
ресторанном бизнесе**

Общая трудоемкость (в академических часах / ЗЕ)	108 часов / 3 ЗЕ	
в том числе по формам обучения:	очная	заочная
<i>Аудиторная работа</i> (контактная работа)	42	12
из них:		
лекции	34	4
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	28	8
<i>Самостоятельная работа</i>	66	92
<i>Контроль</i>		4
Форма промежуточной аттестации Зачет (с оценкой)	2 семестр	2 семестр

Рабочая программа дисциплины «Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания» составлена на основании ФГОС высшего образования, утвержденного Минобрнауки РФ от 15 июня 2017 г. N 558, основной профессиональной образовательной программы и учебного плана ГАОУ ВО МГУСиТ по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, программа магистратуры «Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе».

Разработчик рабочей программы



д.т.н., профессор Пасько О.В.

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры гостиничного и ресторанного дела протокол №1 « 30 » августа 2021 г.

Заведующий кафедрой гостиничного
и ресторанного дела



к.т.н., доцент Успенская М.Е

СОГЛАСОВАНО:

Начальник отдела методического обеспечения и
контроля качества образовательного процесса



Федорова О.В.

Специалист по УМР отдела методического обеспечения
и контроля качества образовательного процесса



Катунина Е.И.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

Рабочая программа учебной дисциплины «Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания» является элементом основной профессиональной образовательной программы (вариативная часть, факультатив), реализуемой в МГИФКСиТ имени Ю.А. Сенкевича в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» по направлению «Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе»

Рабочая программа может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при повышении квалификации и профессиональной переподготовке работников туристской индустрии.

Программа разработана в соответствии с:

Приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 N 558 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 06.07.2017 N 47328).

Приказом Минтруда России от 07.05.2015 N 282н "Об утверждении профессионального стандарта "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц" (Зарегистрировано в Минюсте России 26.05.2015 N 37395).

Приказом Минтруда России от 07.05.2015 N 281н "Об утверждении профессионального стандарта "Руководитель предприятия питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 N 37510).

Учебным планом по образовательной программе бакалавриата Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утвержденным в 2021 г.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ.

Выпускник с квалификацией (степенью) «бакалавр» в соответствии с требованиями ФГОС ВО, целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности должен обладать следующими компетенциями:

- способностью управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла (УК-2);
- способностью осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2);
- способностью разрабатывать реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций (ПКО-2).

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО.

Дисциплина «Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания» является обязательной по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело. Дисциплинами, предшествующими изучению дисциплины являются: «Инновационные технологии профессиональных коммуникаций в сфере "HORECA", «Международные стандарты сервиса». Дисциплина закладывает основы знаний и умений для освоения последующих дисциплин «Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания» а также успешного прохождения производственной практики и итоговой аттестации.

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.

Индекс и содержание компетенции	Индекс и наименование индикатора содержания компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
<p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>	<p>УК-2.1 Знать технологию принятия предпринимательских решений</p> <p>УК-2.2 Уметь разрабатывать бизнес-план</p> <p>УК-2.3 Владеть навыками управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>	<p>Знает: методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.</p> <p>Умеет: обосновывать практическую и теоретическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их реализации в целях реализации проекта; анализировать проектную документацию; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.</p> <p>Имеет практический опыт: управления проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и побуждением других к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализацией профильной проектной работы; управлением процесса обсуждения и доработки проекта; участием в</p>

		разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации;
ОПК-2 Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает: факторы и информационно-коммуникационные технологии, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания Умеет: Разрабатывать программы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет; Имеет практический опыт: Оценки эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-2 Способен разрабатывать реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	ПКО-2.1. Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и туристских новаций ПКО-2.2. Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений ПКО-2.3. Осуществляет планирование ресурсов проектов в сфере туризма,	Знает: - технологию разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания - объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания - принципы разработки бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений

	<p>контроль процесса реализации проекта, своевременно выявляет отклонения в реализации бизнес-планов в сфере туризма и управляет деятельностью по их устранению</p>	<p>Умеет: - обосновывать необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания - проектировать объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания - организовывать, координировать и контролировать деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений Имеет практический опыт: - навыками обоснования необходимости разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания - навыками проектирования объектов профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания - навыками организации, координации и контроля деятельности по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.

Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов
Объем дисциплины 3 зачетные единицы, 108 часов, включая сдачу экзамена

5.1. Распределение часов по темам и видам учебной работы.

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	48
в том числе:	
лекционные занятия	20
практические занятия	48
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	60
в том числе:	
работа с литературой	30
подготовка к практическим занятиям	30
Промежуточная аттестация в форме зачета	4

Очная форма обучения

	Номера и наименования разделов и тем	Всего часов	Контактная работа				СРС	Индекс компетенции	
			всего	в т.ч.					
				Л	Семинары	Практические занятия			Другие виды работ ¹
1	Тема 1. Основные понятия проектной деятельности			3		7		9	УК-2, ОПК-2, ПКО-2
2	Тема 2. Организационное проектирование (цели, задачи, методы)			3		7		9	УК-2, ОПК-2, ПКО-2
3	Тема 3. Методы управления проектной деятельностью			3		7		9	УК-2, ОПК-2, ПКО-2
4	Тема 4. Календарное и ресурсное планирование в проектной деятельности			3		7		9	УК-2, ОПК-2, ПКО-2
5	Тема 5. Компьютерные технологии в проектной деятельности			3		7		9	УК-2, ОПК-2, ПКО-2
6	Тема 6. Проектные риски			3		7		9	УК-2, ОПК-2, ПКО-2
7	Тема 7. Управление рисками проектной деятельности			2		6		6	УК-2, ОПК-2, ПКО-2
	Итого			70	20	48		60	
	Экзамен	2	2	-	-				
	Всего часов			70	20	28		46	

5.2. Содержание дисциплины, структурированное по темам

5.2. Тематическое содержание дисциплины

Тема 1. Основные понятия проектной деятельности

Понятие проекта. Управление проектами (project management) как область научных знаний и практической деятельности.

Логика управления проектами в сфере HORECA. Жизненный цикл проекта: характеристики фаз проекта, характеристики жизненного цикла проекта. Особенности управления проектами в сфере HORECA

¹ Указать другие виды контактной работы студентов, если они применяются при изучении данной дисциплины

Тема 2. Организационное проектирование (цели, задачи, методы)

Место и роль организационного проектирования в управлении предприятием сферы HORECA . Цели и задачи, принципы и методы организационного проектирования. Этапы организационного проектирования. Построение организационных структур управления в сфере HORECA. Анализ эффективности организационных структур управления

Тема 3. Методы управления проектной деятельностью

Методы сетевого планирования. Метод критического пути. Метод PERT.

Иерархические структуры работ и ресурсов. Операции и их характеристики в сфере HORECA. Календари операций. Взаимосвязи операций. Виды ресурсов проекта в сфере HORECA .

Тема 4. Календарное и ресурсное планирование в проектной деятельности

Ресурсное планирование, бюджетирование, стоимостный анализ проектов в сфере HORECA . Календари ресурсов. Назначения ресурсов. Типы назначений. Объемы работ и производительности ресурсов. Определение потребности проекта в ресурсах. Ресурсные конфликты и их разрешение. Оптимизация назначений ресурсов. Стоимостные характеристики операций, ресурсов и назначений

Тема 5. Компьютерные технологии в проектной деятельности

Понятие проектных рисков в сфере HORECA. Классификация рисков. Причинно-следственные диаграммы.

Основные подходы к учету факторов неопределенности. Идентификация проектных рисков в сфере HORECA . Анализ и моделирование проектных рисков в сфере HORECA . Анализ чувствительности. Деревья решений. Метод Монте-Карло.

Тема 6. Проектные риски

Понятие проектных рисков. Классификация рисков. Причинно-следственные диаграммы.

Основные подходы к учету факторов неопределенности. Идентификация проектных рисков. Анализ и моделирование проектных рисков. Анализ чувствительности. Деревья решений. Метод Монте-Карло.

Тема 7. Управление рисками проектной деятельности

Управление рисками проекта в сфере HORECA. Выбор стратегии реализации проекта в сфере HORECA.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

6.1 Основная литература

1. Никольская Е.Ю. Попов Л.А. Проектирование гостиничной деятельности, .-М.: КНОРУС, 2017. - 400с.
2. Павлов, А. Н. Управление проектами на основе стандарта PMI PMBOK. Изложение методологии и опыт применения / А. Н. Павлов. – М.: Бином. Лаборатория знаний, 2014.-271 с.

6.2 Дополнительная литература

Перечень дополнительной учебной литературы:

1. Никольская Е.Ю. Пасько О.В. Тихненко А.А. Скабеева Л.И. Технологии гостиничной деятельности: учебное пособие .– М.: РУСАЙНС, 2017. – Электронный ресурс. – 315 с.

2. Сергеев А.А. Бизнес-планирование 3-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры Научная школа: Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации (г. Москва), 2018. (ЮРАЙТ ЭБС).

3. Спиридонова, Е. А. Управление инновациями. Учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / Е. А. Спиридонова. - Научная школа: Санкт-Петербургский государственный университет (г. Санкт-Петербург), 2018. - ЭБС ЮРАЙТ. - Режим доступа: <http://biblio-online.ru/catalog/full>

Нормативные документы

1. ГОСТ Р 54869 -2011. Проектный менеджмент. Требования к управлению проектом
2. ГОСТ Р ИСО 21500-2014 «Руководство по проектному менеджменту»

7. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

- <http://mon.gov.ru/> - Министерство образования и науки РФ
- www.edu.ru - портал «Российское образование».
- www.school.edu.ru - «Российский общеобразовательный портал».
- www.humanities.edu.ru – портал «Социально-гуманитарное и политологическое образование».
- <http://school-collection.edu.ru> – единая коллекция цифровых образовательных ресурсов.
- <http://fcior.edu.ru> – федеральный центр информационно- образовательных ресурсов
- www.consultant.ru - Справочная правовая система «Консультант Плюс»
- www.garant.ru - Справочная правовая система «Гарант»

8. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

- Пакет Microsoft Office 2010 Standart
- Компьютерная система автоматизации гостиниц FIDELIO
- АСУ автоматизации гостиниц «Эдельвейс»
- Система управления гостиницей Logus HMS для некоммерческого использования (для MS SQL Srv), лицензия на 50 номеров. Учебная версия. Сублицензионный договор №SHS/2887 на предоставление права использования Программного обеспечения от 03.07.2018

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета, оборудованного:

- посадочными местами по количеству обучающихся;
- рабочим местом преподавателя;
- мультимедийными презентациями лекционного материала.

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор;
- средства звуковоспроизведения;
- экран;
- компьютеры с доступом к базам данных и Интернет.

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Студентам необходимо ознакомиться:

- с содержанием рабочей программы дисциплины (далее – РПД), с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, методическими разработками по данной дисциплине, имеющимися на образовательном портале и сайте кафедры, с графиком консультаций преподавателей данной кафедры.

Советы по планированию и организации времени, необходимого на изучение дисциплины. Рекомендуемое распределение времени на изучение дисциплины указано в разделе «Структура и содержание дисциплины». В целях более плодотворной работы в семестре студенты также могут ознакомиться с календарно-тематическим планом дисциплины, составленным преподавателем – как для лекционных, так и для практических занятий.

«Сценарий» изучения дисциплины. «Сценарий» изучения дисциплины студентом подразумевает выполнение им следующих действий:

1. Ознакомление с целями и задачами дисциплины.
2. Ознакомление с требованиями к знаниям и навыкам студента.
3. Первичное ознакомление с разделами и темами дисциплины.
4. Ознакомление с распределением времени на изучение дисциплины.
5. Ознакомление со списками рекомендуемой основной и дополнительной литературы по дисциплине.
6. Углублённое ознакомление с разделами и темами дисциплины.
7. Предварительный охват на основе рекомендуемой литературы круга вопросов, актуальных для конкретного занятия.
8. Самостоятельная проработка основного круга вопросов как каждого последующего, так и каждого предыдущего занятия в свободное время между занятиями по дисциплине.
9. Присутствие и творческое участие на лекционных и семинарских / практических занятиях.
10. Выполнение требований планового текущего и итогового контроля.
11. Уточнение возникающих вопросов на консультации по дисциплине.
12. Непосредственная подготовка к экзамену по дисциплине на основе выданных преподавателем вопросов к экзамену.

10.2. Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс)

Студентам необходимо:

- перед каждой лекцией просматривать рабочую программу дисциплины, что позволит сэкономить время на записывание темы лекции, ее основных вопросов, рекомендуемой литературы;
- перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции. При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам, если разобраться в материале опять не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на практических занятиях.

10.3. Рекомендации по подготовке к практическим (семинарским) занятиям

Студентам следует:

- приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию;
- до очередного практического занятия по рекомендованным литературным источникам

проработать теоретический материал, соответствующей темы занятия;

- при подготовке к практическим занятиям следует обязательно использовать не только лекции, учебную литературу, но и нормативно-правовые акты и материалы правоприменительной практики;

- теоретический материал следует соотносить с правовыми нормами, так как в них могут быть внесены изменения, дополнения, которые не всегда отражены в учебной литературе;

- в начале занятий задать преподавателю вопросы по материалу, вызвавшему затруднения в его понимании и освоении при решении задач, заданных для самостоятельного решения;

- в ходе семинара давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов;

- на занятии доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

10.4. Методические рекомендации по выполнению различных форм самостоятельных домашних заданий

Самостоятельная работа студентов включает в себя выполнение различного рода заданий, которые ориентированы на более глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины. По каждой теме учебной дисциплины студентам предлагается перечень заданий для самостоятельной работы.

К выполнению заданий для самостоятельной работы предъявляются следующие требования: задания должны исполняться самостоятельно и представляться в установленный срок, а также соответствовать установленным требованиям по оформлению.

Студентам следует:

- руководствоваться графиком самостоятельной работы, определенным РПД;

- выполнять все плановые задания, выдаваемые преподавателем для самостоятельного выполнения, и разбирать на семинарах и консультациях неясные вопросы;

- при подготовке к промежуточной аттестации параллельно прорабатывать соответствующие теоретические и практические разделы дисциплины, фиксируя неясные моменты для их обсуждения на плановой консультации.

11. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДОСТУПНОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ОБУЧАЮЩИМИСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы

обучения и контроля знаний, образовательные технологии и учебно-методические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением элементов электронного обучения. Электронное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В образовательном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения. Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы обучающиеся с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении всех видов аттестации.

Особые условия предоставляются обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья на основании заявления, содержащего сведения о необходимости создания соответствующих специальных условий.

12. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (Приложение к рабочей программе дисциплины)

12.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП прямо связаны с местом дисциплин в образовательной программе. Каждый этап формирования компетенции, характеризуется определенными дескрипторами – основными признаками освоения (показатели достижения результата), которые оцениваются в процессе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплине (практике) и в процессе государственной итоговой аттестации и приведены в п.4 Рабочей программы .

В процессе изучения дисциплины, компетенции формируются поэтапно. Основными этапами формирования. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми дескрипторами (составляющими) компетенций. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень сформированности компетенций.

Этапы формирования компетенций

Индекс и содержание компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)	Этапы формирования компетенций
<p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>	<p>Знает: методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе.</p> <p>Умеет: обосновывать практическую и теоретическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их реализации в целях реализации проекта; анализировать проектную документацию; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.</p> <p>Имеет практический опыт: управления проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и побуждением других к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализации профильной проектной работы; управлением процесса обсуждения и доработки</p>	<p>Этап 1. Формирование базы знаний: – лекции; – практические занятия по темам теоретического содержания; – самостоятельная работа студентов по вопросам тем теоретического содержания.</p> <p>Этап 2. Формирование навыков практического использования знаний: – практические и семинарские занятия; – ситуационные задачи; – самостоятельная работа по решению ситуационных заданий.</p> <p>Этап 3. Проверка усвоения материала: – проверка решений самостоятельно выполненных практических и ситуационных задач; – анализ и оценка активности и эффективности участия в практических занятиях; – тестирование текущих знаний; – контрольные срезовые задания; – итоговый контроль по дисциплине.</p>

	<p>проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации</p>	
<p>ОПК-2 Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знает: факторы и информационно-коммуникационные технологии, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умеет: Разрабатывать программы продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет;</p> <p>Имеет практический опыт: Оценки эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Этап 1. Формирование базы знаний: – лекции; – практические занятия по темам теоретического содержания; – самостоятельная работа студентов по вопросам тем теоретического содержания.</p> <p>Этап 2. Формирование навыков практического использования знаний: – практические и семинарские занятия; – ситуационные задачи; – самостоятельная работа по решению ситуационных заданий.</p> <p>Этап 3. Проверка усвоения материала: – проверка решений самостоятельно выполненных практических и ситуационных задач; – анализ и оценка активности и эффективности участия в практических занятиях; – тестирование текущих знаний; – контрольные срезовые задания; – итоговый контроль по дисциплине</p>
<p>ПКО-2 Способен разрабатывать реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций</p>	<p>Знает: - технологию разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания - объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания - принципы разработки бизнес-планов в сфере туризма как технологии</p>	<p>Этап 3. Проверка усвоения материала: – проверка решений самостоятельно выполненных практических и ситуационных задач; – анализ и оценка активности и эффективности участия в практических занятиях; – тестирование текущих знаний; – контрольные срезовые задания; – итоговый контроль по дисциплине</p>

	<p>обоснования проектов и принятия предпринимательских решений</p> <p>Умеет: - обосновывать необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>- проектировать объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- организовывать, координировать и контролировать деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений</p> <p>Имеет практический опыт: - навыками обоснования необходимости разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>- навыками проектирования объектов профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>- навыками организации, координации и контроля деятельности по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений</p>	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

12.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Описание показателей	
<u>Этап 1:</u> Формирование базы знаний	<ul style="list-style-type: none"> – посещение лекционных и практических занятий; – ведение конспекта лекций.
<u>Этап 2:</u> Формирование навыков практического использования знаний	<ul style="list-style-type: none"> – правильное и своевременное выполнение практических заданий по разрешению поставленных проблем; – обоснованное решение ситуационных задач; – наличие правильно выполненной самостоятельной работы.
<u>Этап 3:</u> Проверка усвоения материала	<ul style="list-style-type: none"> – степень активности и эффективности участия студента по итогам каждого практического занятия; – успешное прохождение тестирования; – выполнение самостоятельных работ, в том числе домашних заданий; – результаты зачета, экзамена.
Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования	
<u>Этап 1:</u> Формирование базы знаний	<ul style="list-style-type: none"> - посещение лекционных и практических занятий не менее 80%; - наличие конспекта лекций по всем темам, вынесенным на лекционное обсуждение не менее 60% - участие в обсуждении теоретических вопросов тем на каждом практическом занятии не менее 50%.
<u>Этап 2:</u> Формирование навыков практического использования знаний	<ul style="list-style-type: none"> - студент должен знать сущность и специфику дисциплины с правильностью не менее 60%; - может определить основные направления исследований, источники и виды информации с правильностью не менее 60%; - может анализировать и оценивать информацию; планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа с правильностью не менее 60%; - владеет способностью сбора и анализа информации с правильностью не менее 60%; - владеет способностью корректно формулировать задачи своей деятельности, устанавливать их взаимосвязи, строить модели систем задач, анализировать, диагностировать причины появления проблем с правильностью не менее 60%.
<u>Этап 3:</u> Проверка усвоения материала	<ul style="list-style-type: none"> - тестовые задания и задачи решены самостоятельно, в отведенное время, результат выше пороговых значений с правильностью не менее 60%

	<p>Оценка «5» ставится при наличии 90-100% правильных ответов или решений;</p> <p>Оценка «4» ставится при наличии 75-89% правильных ответов или решений;</p> <p>Оценка «3» ставится при наличии 60-74% правильных ответов или решений.</p>
Описание шкал оценивания	
Оценивание результатов устных опросов на экзамене	<p>Ответ студента на экзамене оценивается на:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «отлично», если студент глубоко, полно, правильно и в логической последовательности ответил на поставленные вопросы, показал в ходе ответа теоретические знания соответствующие требованиям ФГОС, продемонстрировал умение поиска и использования нормативных документов, проявил творческий подход и самостоятельность суждений, подкрепил теоретические знания практическими умениями. - «хорошо», если ответ в целом отвечает требованиям к оценке «отлично», но студент допустил отдельные неточности, не показал достаточной глубины знаний при ответе на вопросы, содержащиеся в билете и заданные дополнительно; - «удовлетворительно», если студент показал знание основного учебного материала, но затруднился подтвердить теоретические положения конкретными примерами и не обосновал их, затруднялся в обобщениях и выводах по вопросам, содержащимся в экзаменационном билете и заданным дополнительно. - «неудовлетворительно», если не выполнены условия для получения оценки «удовлетворительно».
Оценивание результатов работы на практических занятиях	<ul style="list-style-type: none"> - оценка «отлично» выставляется каждому студенту в группе, чье решение или расчет оказался наиболее продуманным, логичным и предусматривающий большее количество особенных ситуаций; - оценка «хорошо» выставляется каждому студенту в группе, чей расчет имеет незначительные нарушения; - оценка «удовлетворительно» выставляется каждому студенту в группе, чей расчет имеет нарушения, но в целом задание выполнено; - оценка «неудовлетворительно» выставляется каждому студенту группы, если расчет произведен с грубыми нарушениями и не соответствует поставленной задаче.
Оценивание результатов тестирования и контрольных срезов	<p>Репродуктивность знаний: ответ/метод решения заданий закрытого типа совпадает с установленным в тесте.</p> <p>Умения, навыки: в работе демонстрируется умение самостоятельного решения заданий открытого типа</p>

	<p>рекомендованными методами.</p> <p>Шкала оценивания при тестировании:</p> <p>«отлично» - 90-100% правильных ответов;</p> <p>«хорошо» - 75-89% правильных ответов;</p> <p>«удовлетворительно» - 60-74% правильных ответов;</p> <p>«неудовлетворительно» - 59% и меньше правильных ответов.</p>
Оценивание результатов решения ситуационных задач	<p>Шкала оценивания:</p> <p>«отлично» - студент ясно изложил условие задачи, решение обосновал точной ссылкой на правовой акт или экономический закон, дал математическую интерпретацию, использовал иные теоретические знания на практике.</p> <p>«хорошо» - студент ясно изложил условие задачи, но в обосновании решения имеются сомнения в точности ссылки на нормативный документ или научные законы;</p> <p>«удовлетворительно» - студент изложил условие задачи, но решение обосновал формулировками обыденного мышления;</p> <p>«неудовлетворительно» - студент не уяснил условие задачи, решение не обосновал.</p>
Оценивание докладов, рефератов, эссе	<p>Знание и понимание теоретического материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определяет рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры; - используемые понятия строго соответствуют теме; - работа выполнена самостоятельно <p>Анализ и оценка информации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грамотно применяет категории анализа; - умело использует приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений; - способен объяснить альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему и прийти к сбалансированному заключению; - студент использует большое количество различных источников информации; - дает личную оценку проблеме <p>Построение суждений:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ясность и четкость изложения;

	<ul style="list-style-type: none"> - выдвинутые тезисы сопровождаются грамотной аргументацией; - приводятся различные точки зрения и их личная оценка. - общая форма изложения полученных результатов и их интерпретации соответствует жанру проблемной научной статьи.
	<p>Оформление работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа отвечает основным требованиям к оформлению и использованию цитат; - соблюдение лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского литературного языка; - оформление текста с полным соблюдением правил русской орфографии и пунктуации
	<ul style="list-style-type: none"> - оценка «отлично» выставляется студенту, если работа отвечает всем 4 критериям - оценка «хорошо» если работа отвечает всем 3 критериям; - оценка «удовлетворительно» если работа отвечает всем 2 критериям; - оценка «неудовлетворительно» если работа не отвечает критериям.

<p>Оценивание результатов работы на практических занятиях (дискуссия)</p>	<p>Оценка отлично (5 баллов):</p> <ul style="list-style-type: none"> - студент предметно владеет темой дискуссии, знает необходимые реалии, уверенно участвует в беседе по содержанию темы, дает полные ответы, при необходимости умеет задавать уточняющие вопросы или контрвопросы, умеет уточнить получаемую информацию, может дать пояснения по содержанию вопроса. <p>Оценка хорошо (4 балла):</p> <ul style="list-style-type: none"> - студент предметно владеет темой дискуссии, знает необходимые реалии, уверенно участвует в беседе по содержанию темы, дает полные ответы, однако, как правило, избегает постановки уточняющих вопросов или контрвопросов, может испытывать определенные трудности в умении донести развернутую информацию до собеседника. <p>Оценка удовлетворительно (3 балла):</p>
---------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>- студент не в полном объеме предметно владеет темой дискуссии. Участвуя в беседе, в большей степени ориентируется на вопросы собеседника. Обучающийся демонстрирует среднего уровня навыки диалогической речи, вопросы собеседника не всегда усваивает с первого раза, при этом ответы дает достаточно развернутые, тем не менее, без привлечения всего когнитивного потенциала, испытывает определенные трудности в умении донести информацию до собеседника.</p> <p>Оценка неудовлетворительно (менее 0-2 балла):</p> <p>- если не выполнены условия необходимые для получения удовлетворительной оценки.</p>
<p>Оценивание результатов индивидуального контроля на практическом занятии (опрос)</p>	<p>Оценка отлично (5 баллов):</p> <p>- раскрыты от 86 до 100 % вопросов, точно обозначены основные понятия и характеристики в соответствии с нормами права и теоретическим материалом.</p> <p>Оценка хорошо (4 балла):</p> <p>- раскрыты от 69 до 85% вопросов, нет полного описания всех необходимых элементов.</p> <p>Оценка удовлетворительно (3 балла):</p> <p>- раскрыты от 51 до 68% вопросов, нет полного описания всех необходимых элементов.</p> <p>Оценка неудовлетворительно (0-2 баллов):</p> <p>- раскрыто менее 51% вопросов либо ответы на вопросы отсутствуют или не раскрыты</p>

Вопросы к зачету по дисциплине «Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания»

1. Понятие проекта и проектного управления.
2. Международные стандарты проектного управления.
4. Методы ресурсного планирования проекта.
5. Методы календарного планирования проекта.
6. Преимущества и недостатки метода критического пути.
7. Преимущества и недостатки метода PERT.
8. Проектные риски: идентификация и оценка.
9. Основные возможности программных продуктов для управления проектами.
10. Критерии выбора стратегии реализации проекта.
11. Жизненный цикл проекта.

12. Группы процессов управления проектами.
13. Управление сроками проекта.
14. Управление поставками проекта.
15. Управление коммуникациями проекта.
16. Управление рисками проекта.
17. Управление качеством проекта.
18. Управление содержанием проекта.
19. Управление интеграцией проекта.
20. Управление человеческими ресурсами проекта.
21. Организационное проектирование в управлении предприятием.
22. Виды организационных структур предприятия.
23. Проектирование организационных структур предприятий индустрии гостеприимства.
24. Этапы организационного проектирования.
25. Построение и анализ эффективности организационных структур управления.
26. Реинжиниринг организационной структуры предприятия.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется в процессе проведения текущего, промежуточного контроля, семинарских, практических, интерактивных занятий, тестирования, выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований и др. в соответствии с требованиями ФГОС по двум основным направлениям: оценка уровня освоения дисциплины и оценка компетенций обучающихся.

Показатели контроля и оценки результатов освоения компетенций прилагаются в технологической карте дисциплины.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90-100	5	отлично
75-89	4	хорошо
60-74	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

Темы рефератов

по дисциплине «Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания»

1. Стандартизация и сертификация в области управления проектами.
2. Применение методологии проектного менеджмента в инновационных проектах.
3. Управление проектом разработки нового продукта (услуги).
4. Принципы и методы проектного менеджмента в инвестиционном планировании.

5. Реинжиниринг корпоративных бизнес-процессов на основе принципов проектного менеджмента.
6. Управление качеством проекта и стандарты качества ISO 9000.
7. Цели и задачи, принципы и методы организационного проектирования.
8. Этапы организационного проектирования.
9. Построение организационных структур управления.
10. Анализ эффективности организационных структур управления

Темы презентаций

1. Программные продукты для организационного проектирования и управления проектами.
2. Назначение и состав пакета прикладных программ Microsoft Project.
3. Пользовательский интерфейс и основные возможности пакета (база данных проекта, управление ресурсами, формирование отчетов, обновление и визуализация данных о ходе выполнения работ, импорт-экспорт данных, использование макросов).
4. Процедура разработки проекта средствами Microsoft Project.
5. Ресурсное планирование, бюджетирование, стоимостный анализ. Календари ресурсов.
6. Назначения ресурсов. Типы назначений. Объемы работ и производительности ресурсов.
7. Определение потребности проекта в ресурсах.
8. Ресурсные конфликты и их разрешение.
9. Оптимизация назначений ресурсов.
10. Стоимостные характеристики операций, ресурсов и назначений
11. Жизненный цикл проекта: характеристики фаз проекта, характеристики жизненного цикла проекта.

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОГО СРЕЗА

по дисциплине «Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания»

Примерный перечень вопросов для промежуточного контроля

1. Понятие проекта (ПК-5). Управление проектами (project management) как область научных знаний и практической деятельности (ПК-5)
2. Логика управления проектами (ОК-1). Жизненный цикл проекта: характеристики фаз проекта, характеристики жизненного цикла проекта (ПК-5)
3. Команда проекта (ПК-5)
4. Место и роль организационного проектирования в управлении предприятием. (ОК-1)
5. Цели и задачи, принципы и методы организационного проектирования. (ОК-1)
6. Этапы организационного проектирования (ОК-1). Построение организационных структур управления (ОК-1)
7. Анализ эффективности организационных структур управления (ПК-5)
8. Методы сетевого планирования. Метод критического пути. Метод PERT. (ПК-5)
9. Иерархические структуры работ и ресурсов. Операции и их характеристики. Календари операций. Взаимосвязи операций. (ПК-7)
10. Виды ресурсов проекта (ПК-5)
11. Ресурсное планирование, бюджетирование, стоимостный анализ. (ПК-5)
12. Календари ресурсов. Назначения ресурсов. Типы назначений. (ПК-5)
13. Объемы работ и производительности ресурсов. Определение потребности проекта в ресурсах. (ПК-5)
14. Ресурсные конфликты и их разрешение. Оптимизация назначений ресурсов. (ПК-5)
15. Стоимостные характеристики операций, ресурсов и назначений (ПК-5)
16. Программные продукты для организационного проектирования и управления проектами. Назначение и состав пакета прикладных программ Microsoft Project (ПК-5)
17. Пользовательский интерфейс и основные возможности пакета (база данных проекта, управление ресурсами, формирование отчетов, обновление и визуализация данных о ходе выполнения работ, импорт-экспорт данных, использование макросов) (ПК-5)
18. Процедура разработки проекта средствами Microsoft Project (ОК-5)
19. Понятие проектных рисков. Классификация рисков. (ОК-1)
20. Причинно-следственные диаграммы (ОК-1)
21. Основные подходы к учету факторов неопределенности (ОК-2)
22. Идентификация проектных рисков (ОК-2)
23. Анализ и моделирование проектных рисков (ПК-5)
24. Анализ чувствительности (ПК-5).

ТЕСТЫ

(вопросы с закрытыми ответами):

1. В основе управления проектами лежат:

- a) методы календарно-сетевого планирования;
- b) методы сравнительного анализа;
- c) методы управления доходами;
- d) методы управленческого учета.

2. График, задающий сроки начала и окончания взаимосвязанных работ, с указанием ресурсов, используемых для их выполнения, называется:

- a) диаграмма Ганта;
- b) пузырьковая диаграмма;
- c) диаграмма денежных потоков;
- d) организационная диаграмма.

3. Работа называется критической, если:

- a) задержка начала работы приводит к задержке срока окончания проекта в целом;
- b) задержка начала работы приводит к уменьшению срока окончания проекта в целом;
- c) задержка начала работы не влияет на срок окончания проекта в целом.

4. К методам совершенствования организационной структуры предприятия относится:

- a) реинжиниринг;
- b) метод финансового рычага;
- c) метод скользящей средней;
- d) метод трех сигм.

5. Оценить проектные риски позволяет:

- a) метод экспертных оценок;
- b) метод ликвидационной стоимости;
- c) метод линейной амортизации;
- d) метод аннуитетов.

6. Проект – это:

- a) идея;
- b) другое название бизнес-плана;
- v) план строительства гостиницы;
- г) комплекс взаимосвязанных мероприятий, предназначенных для достижения в течении заданного времени и при установленном бюджете поставленных задач с четко определенными целями;

7. Команда проекта- это:

- a) руководство проекта;
- b) исполнители проекта;
- v) совокупность отдельных лиц, групп и организаций привлеченных к выполнению проектных работ и ответственных перед руководителем проекта за их выполнение.

8. План проекта – это:

- а) скоординированное выполнение взаимосвязанных действий из различных функциональных областей для достижения определенных целей в условиях временных ресурсных ограничений;
- б) набор характеристик проекта, содержащих сведения об основных временных и стоимостных параметрах работ;
- в) зависимость между работами проекта, при которой предшествующая работа должна закончиться до того, как последующая работа может начаться;
- г) управление коммуникациями инновационного проекта.

1. Смета проекта – это:

- а) сумма согласованных затрат по плану, предназначенных к выполнению в течении рассматриваемого периода времени;
- б) основной документ, представлены инвестору по проекту, в котором излагаются главные характеристики;
- в) валовая стоимость работ на завершение проекта;
- г) характеристики проекта на различных этапах его жизненного цикла.

2. Управление временными параметрами проекта – это:

- а) определение работ, оценка продолжительности работ; разработка календарного плана работ;
- б) система декомпозиции ресурсного плана;
- в) система отчетности и временных параметров выполнения работ;
- г) операционное планирование контрольных событий проекта.

3. Документирование хода проекта – это:

- а) сбор и верификация окончательных данных;
- б) анализ и выводы о степени достижения результативности проекта и эффективности выполненных работ;
- в) архивирование результатов в целях дальнейшего использования;
- г) все варианты верны.

4. Диаграмма Ганта- это:

- а) один из наиболее удобных и популярных способов графического представления времени выполнения задач проекта;
- б) план проекта;
- в) веха проекта;
- г) проектный документ, на основании которого осуществляется планировка, застройка, реконструкция и иные виды градостроительного освоения территории.

15. Здания повышенной этажности – это:

- а) четырех-девятиэтажные здания;
- б) девяти – двенадцатиэтажные здания;
- в) здания выше 20 этажей;
- г) здания выше 16 этажей.

16. Количество мест для парковки автомобилей должно быть не менее:

- а) 5% от общего количества парковочных мест;

- б) 1% от общего количества парковочных мест;
- в) 10% от общего количества парковочных мест;
- г) 100% от общего количества парковочных мест.

17. Пассажирские лифты предусматриваются в зданиях гостиниц категории «четыре звезды», имеющих:

- а) более трех этажей;
- б) более двух этажей;
- в) более четырех этажей;
- г) более 9 этажей.

18. При залах ресторанов гостиниц категории четыре - пять звезд предусматривается размещение банкетных залов вместимостью:

- а) 15-20% количества мест в ресторане;
- б) от 30% количества мест в ресторане;
- в) 10-15% количества мест в ресторане;
- г) 50% количества мест в ресторане

19. Основные входы в гостиницы каких категорий в обязательном порядке следует оборудовать воздушно-тепловыми завесами:

- а) любых;
- б) три звезды и выше;
- в) четыре звезды;
- г) только пять звезд.

20. Жилая часть гостиниц и мотелей должна занимать:

- а) 70-80% всей площади жилых этажей;
- б) 50-70% всей площади жилых этажей;
- в) 80% -85% всей площади жилых этажей;
- г) 80-90% всей площади жилых этажей.

Примерные типы заданий:

Задание - А

Рассчитать стоимость проживания в гостинице:

1-местный номер, цена 160 у.е.	Проживание : 21.03 – 22.03
заезд: 15:03	выезд: 19:00

Задание - В

Тип номерного фонда гостиницы представлен в таблице.

Количество номеров	Тип номера	Цена номера
30	Одноместный	80 у. е.
40	Студий	100 у. е.
Двойное размещение 28 номеров		20 у. е.

Определить среднесуточную цену.

Задание - С

В гостинице функционирует 50 номеров. Постоянные издержки, включая прибыль составляют 411.000 у. е.

Переменные – 25 % от общего объема продаж. Данная гостиница имеет в среднем 70 % загрузки. Рассчитать среднюю цену продаж номера.

Задание - D

В гостинице функционирует 100 номеров различного типа. Если эти номера имеют одноместное размещение, то выручка составит 7500 у.е. Если номера продадут как двухместные, то общий доход составит 8500 у.е. Если 40% всех номеров заняты двумя клиентами, то чему равна потенциальная средняя цена.

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90-100	5	отлично
75-89	4	хорошо
60-74	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины

На 2021/2022 учебный год в рабочую программу дисциплины внесены следующие изменения:

1. Внесены изменения с учетом переименования образовательной организации в Государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования города Москвы «Московский государственный университет спорта и туризма» (сокращенное наименование – ГАОУ ВО МГУСиТ), изменением наименований структурных подразделений университета.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры протокол № 1 от 30.08.2021 г.

Заведующий кафедрой
Успенская

канд. техн. наук, доц. М. Е.

Внесенные изменения утверждаю:

Начальник отдела методического обеспечения и
контроля качества образовательного процесса

О.В. Федорова

«__» _____ 20__ г.