Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.10.2023 13:00:26
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-проектной работе
_____ Н.А. Попова
«29» мая 2023 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.09 ПРОЕКТНЫЙ ПРАКТИКУМ

Специальность:
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Уровень базового образования обучающихся:
Основное общее образование

Вид подготовки:
Базовый

Квалификация выпускника:

Специалист по туризму и гостеприимству

Профиль:
Социально-экономический

Форма обучения:
Очная

Челябинск 2023

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.09 Проектный практикум разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ 12.12.2022 г. № 1100.

Автор-составитель: Костаке Е.Ю.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций.

Протокол № 10 от 29.05.2023 г.

Заведующий кафедрой гостеприимства и

международных бизнес-коммуникаций М.В. Василиженко

Содержание

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины 4
2. Структура и содержание учебной дисциплины 5
3. Условия реализации учебной дисциплины 10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины 13

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины ОПЦ.09 Проектный практикум

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалиста среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена)

Учебная дисциплина общепрофессионального цикла.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 2.5; ПК 3.1-3.2 ОК 01-04 ОК 06	применять знания проектного менеджмента при изучении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; планировать, организовывать и реализовывать бизнес-проекты в сфере профессиональной деятельности; составлять пакет проектных документов; презентовать идеи проектирования собственного дела в профессиональной деятельности	функции, сущность и характерные черты современного проектного менеджмента; процесс разработки проекта; основные риски и показатели эффективности проекта; организацию службы приема и размещения; стандарты качества обслуживания при приеме и выписке гостей; основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей; нормативную документацию, регламентирующую деятельность предприятий туризма и гостеприимства; технологии и организацию экскурсионных услуг, услуг питания, гостиничных услуг; туристский потенциал региона

Перечень формируемых компетенций

Общие компетенции (ОК):

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Планировать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.

ПК 1.2. Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.
ПК 1.3. Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства.
ПК 2.1. Организовывать и осуществлять прием и размещение гостей.
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять эксплуатацию номерного фонда гостиничного предприятия.
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять бронирование и продажу гостиничных услуг.
ПК 2.5. Организация обслуживания и питания на предприятиях питания.
ПК 3.1. Формировать группы туристов, выполнять регистрацию группы в аварийно-спасательных службах.
ПК 3.2. Сопровождать туристов при прохождении маршрута (по видам туризма).

Личностные результаты реализации программы воспитания

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	**ЛР 16**
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	**ЛР 17**
Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	**ЛР 18**
Необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.	**ЛР 19**
Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	**ЛР 21**
Активно применять полученные знания на практике.	**ЛР 22**
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	**ЛР 23**
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	**ЛР 24**
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	**ЛР 25**

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальная учебная нагрузка обучающегося - 178 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося -174 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	178
в т.ч. в форме практической подготовки	157
в т. ч.:	
теоретическое обучение	17
практические занятия	157
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.09 ПРОЕКТНЫЙ ПРАКТИКУМ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	*2*	*3*	*4*
	3 семестр		
Раздел 1. Общие основы проектного менеджмента		**38/17**	
Тема 1.1. Сущность проекта и проектного управления	**Содержание учебного материала**	**12/6**	ОК 01-04;06 ПК 1.1-1.3; ЛР 16-19;21-25
	Понятия «проект» и «проектное управление».	4	
	Группы процессов управления проектами.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Понятия «проект» и «проектное управление», продукт как основа проекта, проект и стратегия организации. Типология проектов. Жизненный цикл проекта: основные закономерности. Заинтересованные участники проекта.	2	
	Группы процессов управления проектами: инициация, планирование, выполнение, контроль и завершение и их взаимосвязь. Области знаний по управлению проектами (управление рисками, качеством, поставками, коммуникациями и человеческими ресурсами) и тройное ограничение проекта (стоимость, расписание и содержание). Единицы компетентности; базовые управленческие компетенции проектного менеджера	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическое выполнение домашних заданий по темам.	***2***	
Тема 1.2. Планирование содержания проекта	**Содержание учебного материала**	**10/4**	ОК 01-04;06 ПК 1.1-1.3; ЛР 16-19;21-25
	Определение содержания проекта.	4	
	Основные этапы планирования.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Моделирование отличий товара (услуги), лежащего в основе деловой идеи.	4	

	Конкурентный лист. Товарные характеристики. Позиционирование товара		
	Самостоятельная работа обучающихся Систематическая выполнение домашних заданий по темам.	***2***	
Тема 1.3. Управление сроками проекта	**Содержание учебного материала**	**7/3**	ОК 01-04;06 ПК 1.1-1.3; ЛР 16-19;21-25
	Определение состава операций. Основные шаги по разработке расписания	4	
	Использование диаграмм при разработке расписания		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**3**	
	Определение состава операций, их взаимосвязи и последовательности работ. Основные шаги по разработке расписания; установление длительности операций. Использование диаграмм при разработке расписания (сетевая диаграмма, диаграмма Ганта).	3	
Тема 1.4. Планирование затрат, оценка рисков и эффективности проекта	**Содержание учебного материала**	**9/4**	ОК 01-04;06 ПК 1.1-1.3; ЛР 16-19;21-25
	Бюджет проекта.	5	
	Понятие и классификация рисков.		
	Оценка эффективности проекта.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	**4**	
	Бюджет проекта; подходы к составлению бюджета и их детализация: по аналогам, параметрическая, расчет ставок стоимости ресурсов, оценка «снизу-вверх», анализ предложений исполнителей, анализ резервов, стоимость качества.	2	
	Понятие и классификация рисков, составляющие процесса управления рисками: планирование и идентификация рисков, качественный и количественный анализ рисков, миграция рисков, реагирование на риски: уклонение, передача, снижение или принятие риска, управление рисками.	2	
	Оценка эффективности проекта: различные подходы.		
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		ОК 01-04;06 ПК 1.1-1.3; ЛР 16-19;21-25
4 семестр			
Раздел 2. Разработка бизнес-проекта: общие подходы		**72/72**	
Тема 2.1. Команда проекта	**Содержание учебного материала**	**-/12**	ОК 01-04;06 ПК 1.1-1.3; ЛР 16-19;21-25
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	
	Сущность и признаки команды.	4	

	Название команды: принципы командного нэйминга. Ключевые факторы успеха проекта и команды. Личностные качества и практический опыт участников команды.	4	
	Распределение ролей в проекте. Функциональные обязанности членов команды и/или аутсорсинг	4	
Тема 2.2. Бизнес-идея	**Содержание учебного материала**	**-/12**	
	В том числе практических и лабораторных занятий	**12**	ОК 01-04;06 ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1-3.2 ЛР 16-19;21-25
	Сущность и основные признаки бизнес-идеи. Методы генерации идей. Выбор бизнес-идеи.	4	
	Формулировка бизнес-идеи. Суть проблемы, которую решает продукт.	4	
	Сфера проекта. Бизнес-модель проекта: понятие и виды. Модели монетизации проекта.	4	
Тема 2.3. Целевая группа (целевая аудитория) проекта	**Содержание учебного материала**	**-/8**	ОК 01-04;06 ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1-3.2 ЛР 16-19;21-25
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Сегментация рынка: понятие и методы. Определение и детальное описание целевых групп. Профили потребителей.	4	
	Ценностное предложение. CLV как фактор выбора целевого сегмента.	2	
	Оценка размера целевой группы / целевых групп. MVP продукта.	2	
Тема 2.4. Планирование рабочего процесса	**Содержание учебного материала**	**-/6**	ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1-3.2;9;21-25 ЛР 16-1 ОК 01-04;06
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Определение необходимых ресурсов проекта, ключевые поставщики и партнеры.	2	
	Понятие и виды бизнес-процессов. Основные бизнес процессы проекта. Подходы к визуализации бизнес-процессов. Тестирование MVP.	2	
	Организационная структура проекта. Организационно-правовая форма.	2	
Тема 2.5. Конкурентная среда проекта	**Содержание учебного материала**	**-/8**	ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1-3.2;21-25 ЛР 16-19; ОК 01-04;06
	В том числе практических и лабораторных занятий	**8**	
	Конкуренты проекта: прямые и косвенные. Критерии выделения конкурентов проекта.	2	
	Сравнительный анализ конкурентов проекта. Многоугольник конкурентоспособности.	2	
	Конкурентные преимущества и недостатки проекта.	4	
Тема 2.6. Маркетинговое	**Содержание учебного материала**	**-/10**	ОК 01-04;06 ПК 1.1-1.3; ПК
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	

планирование	Маркетинговая стратегия. Типы маркетинговых стратегий.	2	2.1-2.5; ПК 3.1-3.2; ЛР 16-19;21-25
	Потенциальный и доступный рынок	2	
	Распределение функций и/или аутсорсинг в маркетинге проекта.	2	
	Каналы сбыта продукта. Масштабирование проекта.	2	
	Маркетинговый бюджет. Методы продвижения проекта. Маркетинговые каналы. АКМ-цепочки. Маркетинговый план.	2	
	1. Подготовка презентации на тему «Маркетинговое планирование».		
Тема 2.7. Финансовый план проекта	**Содержание учебного материала**	**-/10**	ОК 01-04;06 ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1-3.2; ЛР 16-19;21-25
	В том числе практических и лабораторных занятий	**10**	
	Инвестиции проекта: общий объем и источники финансирования. Финансирование стартового этапа проекта.	2	
	План доходов и расходов проекта (БДР) на 2 года. Постоянные и переменные затраты. Точка безубыточности проекта	2	
	Ценообразование (монетизация) продуктов проекта. Методы ценообразования и ценовые стратегии.	2	
	Режимы налогообложения. Обоснование выбора режима налогообложения проекта.	2	
	Показатели эффективности проекта. Позитивный и негативный варианты развития бизнеса (антикризисный план).	2	
Тема 2.8. Итоговая презентация проекта	**Содержание учебного материала**	**-/6**	ОК 01-04;06 ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1-3.2; ЛР 16-19;21-25
	В том числе практических и лабораторных занятий	**6**	
	Основные правила презентации проекта. Питч-презентация.	2	
	Прогресс команды проекта по ходу его разработки и реализации.	2	
	Дресс-код и речь выступающих.	2	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		ОК 01-04;06 ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1-3.2; ЛР 16-19;21-25
5 семестр			
Раздел 3. Практические аспекты реализации проектов в профессиональной деятельности: текущие операции		**68/68**	
Тема 3.1.	**Содержание учебного материала**	**-/20**	ОК 01-04;06

Предоставление туристической информации	**В том числе практических и лабораторных занятий**	**20**	ПК 3.1-3.2; ЛР 16-19;21-25
	Туристическая информация: презентация гостиничного предприятия	6	
	Туристическая информация местности, в которой находится отель	6	
	Отработка практических задания за стойкой регистрации	8	
Тема 3.2. Разработка уникального туристического маршрута по заказу потребителя	**Содержание учебного материала**	**-/28**	ОК 01-04;06 ПК 3.1-3.2; ЛР 16-19;21-25
	В том числе практических и лабораторных занятий	**28**	
	Характеристика конкурсного задания «Разработка уникального туристического маршрута по заказу туриста»	4	
	Алгоритм презентации «Разработка уникального туристического маршрута по заказу туриста»	6	
	Заполнение технологической карты маршрута	8	
	Подготовка необходимых документов: договор, коммерческое предложение, калькуляция. Разработка презентации	4	
	Анализ презентаций и подготовленных документов по модулю	6	
Тема 3.3. Разработка ВИП-тура	**Содержание учебного материала**	**-/20**	ОК 01-04;06 ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ЛР 16-19;21-25
	В том числе практических и лабораторных занятий	20	
	Понятие и виды туров.	4	
	ВИП-тур и его особенности.	4	
	Разработка ВИП-тура.	8	
	Презентация и анализ результатов выполнения индивидуальных заданий по теме.	4	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет		ОК 01-04;06 ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.5; ПК 3.1.-3.2 ЛР 16-19;21-25
Итого:		**178**	

2.3. Перечень примерных тем рефератов (докладов)

1. Понятия «проект» и «проектное управление».
2. Типология проектов.
3. Жизненный цикл проекта: основные закономерности.
4. Группы процессов управления проектами.
5. Области знаний по управлению проектами.
6. Базовые управленческие компетенции проектного менеджера.
7. Определение содержания проекта: переход от продукта к проекту.
8. Основные этапы планирования.
9. Основные шаги по разработке расписания.
10. Использование диаграмм при разработке расписания.
11. Подходы к составлению бюджета проекта.
12. Понятие и классификация рисков проекта.
13. Стратегии реагирования на риски.
14. Сущность и признаки команды.
15. Ключевые факторы успеха проекта и команды.
16. Распределение ролей в проекте.
17. Методы генерации идей.
18. Бизнес-модель проекта: понятие и виды.
19. Модели монетизации проекта.
20. Сегментация рынка: понятие и методы.
21. Профили потребителей.
22. CLV как фактор выбора целевого сегмента.
23. Ценностное предложение.
24. Оценка размера целевой группы.
25. MVP продукта.
26. Понятие и виды бизнес-процессов.
27. Подходы к визуализации бизнес-процессов.
28. Тестирование MVP.
29. Организационная структура проекта.
30. Организационно-правовая форма.
31. Конкуренты проекта: прямые и косвенные.
32. Сравнительный анализ конкурентов проекта.
33. Типы маркетинговых стратегий.
34. Потенциальный и доступный рынок.
35. Каналы сбыта продукта.
36. Масштабирование проекта.
37. Методы продвижения проекта.
38. Маркетинговые каналы.
39. АКМ-цепочки.
40. Маркетинговый план.
41. Маркетинговый бюджет.
42. Распределение функций и/или аутсорсинг в маркетинге проекта.
43. Инвестиции проекта.
44. Постоянные и переменные затраты. Точка безубыточности проекта.
45. Методы ценообразования и ценовые стратегии.
46. Режимы налогообложения.
47. Показатели эффективности проекта.
48. Позитивный и негативный варианты развития бизнеса (антикризисный план).

49. Основные правила презентации проекта. Питч-презентация.
50. Дресс-код и речь выступающих.
51. Телефонные переговоры: общие правила и частные случаи.
52. Бронирование по телефону: содержание и документационное обеспечение процесса.
53. Заселение: содержание и документационное обеспечение процесса.
54. Деловая переписка отеля: понятия и виды.
55. Правила ведения деловой переписки.
56. Жалобы гостей: причины возникновения.
57. Методы работы с жалобами гостей.
58. Понятие и виды коммуникаций с гостями.
59. Дополнительные услуги отеля.
60. Функциональная структура отеля.
61. Должностные обязанности персонала.
62. Потребительские риски гостей отеля: понятие и виды.
63. Типичные экстраординарные ситуации в отеле.
64. Методы работы с потребительскими рисками.
65. Туристическая информация: понятие и виды.
66. Туристическая информация в деятельности отеля.
67. Понятие и виды туров.
68. ВИП-тур и его особенности.
69. Разработка ВИП-тура.
70. Понятие и виды кассовых операций в отеле.
71. Документационное обеспечение кассовых операций в отеле.
72. Процедура выселения гостей: содержание и документационное обеспечение процесса.

3. Условия реализации учебной дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины ОПЦ.09 Проектный практикум требует наличия учебного кабинета организации деятельности службы бронирования и продаж; организации деятельности сотрудников службы приема, размещения, мастерская «Стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования».

Помещение кабинета удовлетворяет требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПин 2.4.2 № 178-02).

№ п/п	Наименование оборудованных учебных аудиторий для практических занятий, лабораторий, мастерских	Перечень материального оснащения, оборудования и технических средств обучения
1.	**Кабинет организации деятельности сотрудников службы бронирования и продаж; организации деятельности сотрудников службы приема, размещения; Мастерская «Стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования»** **№ 227**	**Кабинет организации деятельности службы бронирования и продаж; организации деятельности сотрудников службы приема, размещения, мастерская «Стойка приема и размещения гостей с модулем онлайн бронирования»** **№ 227** *Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:* Компьютер Проектор Ученические парты Стулья Стол преподавателя Стул преподавателя Доска меловая Кафедра Доска для объявлений Автоматизированное рабочее место обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС,

		выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».
2.	**Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет № 122**	**Библиотека. Читальный зал с выходом в Интернет № 122** Автоматизированные рабочие места библиотекарей Автоматизированные рабочие места для читателей Принтер Сканер Стеллажи для книг Кафедра Выставочный стеллаж Каталожный шкаф Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы) Стенд информационный **Условия для лиц с ОВЗ:** Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ Линза Френеля Специальная парта для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата Клавиатура с нанесением шрифта Брайля Компьютер с программным обеспечением для лиц с ОВЗ Световые маяки на дверях библиотеки Тактильные указатели направления движения Тактильные указатели выхода из помещения Контрастное выделение проемов входов и выходов из помещения Табличка с наименованием библиотеки, выполненная шрифтом Брайля Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения учебной дисциплины

Печатные издания:

1. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб. / Н.Ю. Арбузова. - 4-е изд. испр. - М.: Академия, 2018. - 224с.
2. Ехина М. А. Организация обслуживания в гостиницах: учеб. для СПО / 6-е изд., перераб. - М.: Академия, 2018. - 240с.
3. Мазур, И.И. Управление проектами: учеб. / И. И. Мазур, В.Д. Шапиро, Н.Г. Ольдерогге. - 4-е изд., стереотип. - М.: ОМЕГА-Л, 2018. - 664 с. - (Современное бизнес-образование).

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Зуб, А. Т. Управление проектами : учебник и практикум для спо / А. Т. Зуб. — Москва : Юрайт, 2023. — 422 с. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513530 (дата обращения: 23.05.2023).
2. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для спо/ П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Юрайт, 2023. — 413 с. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/518271 (дата обращения: 23.05.2023).
3. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для спо / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2023. — 299 с. — Текст :

электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513902 (дата обращения: 23.05.2023).

Дополнительные источники:

1. Зенкина, С. В. Сетевая проектно-исследовательская деятельность обучающихся : монография / С. В. Зенкина, Е. К. Герасимова, О. П. Панкратова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 152 с. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/519422 (дата обращения: 23.05.2023).
2. Управление проектами : учебник и практикум для спо/ А. И. Балашов, Е. М. Рогова, М. В. Тихонова, Е. А. Ткаченко ; под общей редакцией Е. М. Роговой. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 383 с. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/511583 (дата обращения: 23.05.2023).

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения учебной дисциплины

Для выполнения заданий, предусмотренных рабочей программой используются рекомендованные Интернет-сайты, ЭБС.

Электронные образовательные ресурсы

1. eLIBRARY.RU: Научная электронная библиотека[Электронный ресурс]. – Режим доступа:http://elibrary.ru
2. Гарант: информационно-правовой портал Административно-управленческий портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru
3. Образовательный портал «Элитарум 2.0» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.elitarium.ru
4. ЭБС ЮРАЙТ - Режим доступа: https: //biblio-online.ru

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
уметь:	
применять знания проектного менеджмента при изучении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности	Проверка проектных документов Анализ и оценка результатов выполнения индивидуальных заданий Анализ и оценка докладов на практических занятиях Анализ и оценка презентационных материалов
планировать, организовывать и реализовывать бизнес-проекты в сфере профессиональной деятельности	Проверка проектных документов Анализ и оценка результатов выполнения индивидуальных заданий Анализ и оценка докладов на практических занятиях Анализ и оценка презентационных материалов
составлять пакет проектных документов	Проверка проектных документов Анализ и оценка результатов выполнения индивидуальных заданий Анализ и оценка докладов на практических занятиях Анализ и оценка презентационных материалов
рассчитывать показатели эффективности проекта	Проверка проектных документов Анализ и оценка результатов выполнения индивидуальных заданий Анализ и оценка докладов на практических занятиях Анализ и оценка презентационных материалов
знать:	
функции, сущность и характерные черты современного проектного менеджмента	Проверка проектных документов
процесс разработки проекта	Анализ и оценка результатов выполнения индивидуальных заданий
основные риски и показатели эффективности проекта	Проверка проектных документов Анализ и оценка результатов выполнения индивидуальных заданий Анализ и оценка докладов на практических занятиях Анализ и оценка презентационных материалов
организацию службы приема и размещения	Анализ и оценка результатов выполнения индивидуальных заданий Анализ и оценка докладов на практических занятиях
стандарты качества обслуживания при приеме и выписке гостей	Анализ и оценка результатов выполнения индивидуальных заданий Анализ и оценка докладов на практических занятиях
основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей	Анализ и оценка результатов выполнения индивидуальных заданий Анализ и оценка докладов на практических занятиях
нормативную документацию,	Анализ и оценка результатов выполнения

регламентирующую деятельность гостиниц при приеме, регистрации и размещении гостей	индивидуальных заданий Анализ и оценка докладов на практических занятиях
виды соглашений (договоров), правила их составления, порядок согласования и подписания	Анализ и оценка результатов выполнения индивидуальных заданий Анализ и оценка докладов на практических занятиях
принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы	Анализ и оценка результатов выполнения индивидуальных заданий Анализ и оценка докладов на практических занятиях