

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Усынин Максим Валерьевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 28.04.2025 07:44:24

Уникальный программный ключ:

f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

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

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.10 ПРОЕКТНЫЙ ПРАКТИКУМ**

Специальность: 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Направленность (профиль): Гостиничные услуги

Квалификация выпускника: Специалист по туризму и гостеприимству

Уровень базового образования обучающегося: Основное общее образование

Форма обучения: Очная

Год набора: 2025

Челябинск 2025

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.10Проектный 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: Пясецкая И.Ш.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций. Протокол № 09 от 28.04.2025 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	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.10 ПРОЕКТНЫЙ ПРАКТИКУМ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.10 Проектный практикум является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалиста среднего звена) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04, ОК 06, ПК 1.1.-1.3., ПК 2.1.-2.3., 2.5.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 2.5; 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

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах	Разделение по семестрам		
		3 семестр	4 семестр	5 семестр
Объем образовательной программы учебной дисциплины	180	36	76	68
в т.ч. в форме практической подготовки	152	16	72	64
в т. ч.:				
теоретическое обучение	16	16	-	-
практические занятия	152	16	72	64
<i>Самостоятельная работа</i>	12	4	4	4
Промежуточная аттестация	-	Контр.рабо та	Контр.рабо та	Зачет с оценкой

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.10Проектный 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		36/16	
Тема 1.1. Сущность проекта и проектного управления	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Понятия «проект» и «проектное управление».</p> <p>Группы процессов управления проектами.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Понятия «проект» и «проектное управление», продукт как основа проекта, проект и стратегия организации. Типология проектов. Жизненный цикл проекта: основные закономерности. Заинтересованные участники проекта.</p> <p>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</p>	10/6 4 6 2 4	OK 01-04;06 ПК 1.1-1.3; ЛР 16-19;21-25
Тема 1.2. Планирование содержания проекта	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Определение содержания проекта.</p> <p>Основные этапы планирования.</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>Моделирование отличий товара (услуги), лежащего в основе деловой идеи. Конкурентный лист. Товарные характеристики. Позиционирование товара</p>	7/3 4 3 3	OK 01-04;06 ПК 1.1-1.3; ЛР 16-19;21-25
Тема 1.3. Управление сроками проекта	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Определение состава операций. Основные шаги по разработке расписания</p> <p>Использование диаграмм при разработке расписания</p>	7/3 4	OK 01-04;06 ПК 1.1-1.3; ЛР 16-19;21-25

	В том числе практических и лабораторных занятий 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 3	
Тема 1.4. Планирование затрат, оценка рисков и эффективности проекта	Содержание учебного материала Бюджет проекта.	13/4	OK 01-04;06 ПК 1.1-1.3; ЛР 16-19;21-25
	Понятие и классификация рисков.	5	
	Оценка эффективности проекта.		
	В том числе практических и лабораторных занятий 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.	4 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.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов (докладов) по предложенным темам	4	
Промежуточная аттестация	Контрольная работа		
4 семестр			
Раздел 2. Разработка бизнес-проекта: общие подходы		76/72	
Тема 2.1. Команда проекта	Содержание учебного материала	-/12	OK 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	OK 01-04;06
	В том числе практических и лабораторных занятий	12	

	Сущность и основные признаки бизнес-идеи. Методы генерации идей. Выбор бизнес-идеи.	4	ПК 1.1-1.3; ПК 2.1.-2.5. ЛР 16-19;21-25
	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. 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 2.Б.1-2.Б.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. 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 планирование	Содержание учебного материала	-/10	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	10	
	Маркетинговая стратегия. Типы маркетинговых стратегий.	2	
	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.
	В том числе практических и лабораторных занятий	10	
	Инвестиции проекта: общий объем и источники финансирования.	2	

	Финансирование стартового этапа проекта.		ЛР 16-19;21-25
	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	10/6	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	6	
	Основные правила презентации проекта. Питч-презентация.	2	
	Прогресс команды проекта по ходу его разработки и реализации.	2	
	Дресс-код и речь выступающих.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
Промежуточная аттестация	Подготовка рефератов (докладов) по предложенным темам		
	Контрольная работа		
5 семестр			
Раздел 3. Практические аспекты реализации проектов в профессиональной деятельности: текущие операции		68/64	
Тема 3.1. Предоставление туристической информации	Содержание учебного материала	-/20	ОК 01-04;06 ЛР 16-19;21-25
	В том числе практических и лабораторных занятий	18	
	Туристическая информация: презентация гостиничного предприятия	6	
	Туристическая информация местности, в которой находится отель	6	
	Отработка практических задания за стойкой регистрации	6	
Тема 3.2. Разработка уникального туристического маршрута по заказу потребителя	Содержание учебного материала	-/26	ОК 01-04;06 ЛР 16-19;21-25
	В том числе практических и лабораторных занятий	26	
	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	6	
	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	24/20	OK 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	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к дифференциированному зачету	4	
	Зачет с оценкой		
Итого:		180	

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. Ценное 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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных аудиторий для практических занятий, лабораторий, мастерских	Перечень материального оснащения, оборудования и технических средств обучения
1.	Тренинговый кабинет: служба приема и размещения гостей; служба бронирования гостиничных услуг; служба продажи и маркетинга № 231	Тренинговый кабинет: служба приема и размещения гостей; служба бронирования гостиничных услуг; служба продажи и маркетинга № 231 (Аудитория для проведения занятий всех видов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации) <i>Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:</i> Компьютер Ноутбук Многофункциональное устройство (МФУ) Плазменная панель Парти (2-х местные) Стулья Стол преподавателя Стул преподавателя Доска магнитно-маркерная Тумба Стойка администратора Терминал для кредитных карт Настольная лампа Телефон

		<p>Лотки для бумаги Сейф Ключница Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».</p>
2.	Библиотека. Читальный зал № 122	<p>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 парты 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».</p>

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

Печатные издания

1. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб. / Н.Ю. Арбузова. - 4-е изд. испр. - М.: Академия, 2021. - 224с.
2. Ехина М.А. Организация обслуживания в гостиницах: учеб. для СПО / 6-е изд., перераб. - М.: Академия, 2021. - 240с.
3. Мазур, И.И. Управление проектами: учеб. / И. И. Мазур, В.Д. Шапиро, Н.Г. Ольдерогге. - 4-е изд., стереотип. - М.: ОМЕГА-Л, 2021. - 664 с. - (Современное бизнес-образование).

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Зуб, А.Т. Управление проектами: учебник и практикум для спо / А.Т. Зуб. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2025. — 397 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562264> (дата обращения: 21.04.2025).
2. Николенко, П.Г. Проектирование гостиничной деятельности: учебник и практикум для спо / П.Г. Николенко, Т.Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2025. — 548 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566312> (дата обращения: 21.04.2025).

3. Щетинин, М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебник для спо / М.П. Щетинин, О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2025. — 299 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562579> (дата обращения: 21.04.2025).

3.2.2. Дополнительные источники

1. Зенкина, С.В. Сетевая проектно-исследовательская деятельность обучающихся: монография / С.В. Зенкина, Е.К. Герасимова, О.П. Панкратова. — Москва: Юрайт, 2025. — 152 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/567341> (дата обращения: 21.04.2025).
2. Управление проектами: учебник и практикум для спо / А.И. Балашов, Е.М. Рогова, М.В. Тихонова, Е.А. Ткаченко; под общ. ред. Е. М. Роговой. — Москва: Юрайт, 2025. — 383 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560696> (дата обращения: 21.04.2025).

3.2.3. 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>.

Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

1. Гарант аэро: информационно-правовой портал [сайт]. — URL: <http://www.garant.ru>.
2. КонсультантПлюс: информационно-правовой портал [сайт]. — URL:<https://www.consultant.ru>.
3. eLIBRARY.RU: Научная электронная библиотека [сайт]. — URL:<http://elibrary.ru>.
4. Интернет-журнал для отельеров, топ-менеджеров гостиничной индустрии и работников сферы hoteca [сайт]. — URL:<http://hotelier.pro>.
5. Портал про гостиничный бизнес [сайт]. — URL:<http://prohotel.ru>.
6. Ресторанный бизнес - курсы дистанционного обучения [сайт]. — URL:<https://mba-city.ru/restaurant/>.
7. Hospitality Guide – портал подборки информации практиков гостиничного бизнеса [сайт]. — URL:[https://hospitalityguide.ru/](https://hospitalityguide.ru).

Сведения об электронно-библиотечной системе

№ п/п	Основные сведения об электронно-библиотечной системе	Краткая характеристика
1	Наименование электронно-библиотечной системы, представляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется	Образовательная платформа «Юрайт»: https://urait.ru

	доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	
--	---	--

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	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: -функции, сущность и характерные черты современного проектного менеджмента; - процесс разработки проекта; -основные риски и показатели эффективности проекта; -стандарты качества обслуживания	- выполнение индивидуальных и командных заданий в рамках проектной деятельности	Текущий контроль: -проверка проектных документов -анализ и оценка результатов выполнения индивидуальных заданий -анализ и оценка докладов на практических занятиях -анализ и оценка презентационных материалов
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: -планировать, организовывать и реализовывать бизнес-проекты в сфере профессиональной деятельности; -составлять пакет проектных документов; -рассчитывать показатели эффективности проекта; - применять знания проектного менеджмента при изучении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности		Экспертная оценка выполнения практических заданий

