

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет
им. Н.И. Лобачевского»**

ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

(факультет / институт / филиал)

Утверждено
решением ученого совета ННГУ
(протокол от 16.06.2021 г. №8)

Рабочая программа дисциплины

«Проектная деятельность в сфере гостиничного дела»

Уровень высшего образования
бакалавриат

Направление подготовки / специальность
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность образовательной программы
Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий

Форма обучения
Очная, заочная

Нижний Новгород

2021 год

Лист актуализации

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

_____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

_____ 20__ г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

_____ 20__ г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

_____ 20__ г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____

1. Место и цели дисциплины в структуре ООП

Дисциплина Б1.О.24 «Проектная деятельность в сфере гостиничного дела» относится к обязательной части ООП направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий» (квалификации «Бакалавр»).

Дисциплина изучается на 2 курсе в 4 семестре (очная и заочная формы обучения).

Целями освоения дисциплины являются:

- приобретение знаний по технологии разработки проектов в сфере гостиничного дела;
- овладение умениями по организации проектной деятельности в гостиничном бизнесе;
- овладение новыми технологиями по проектированию в гостиничном бизнесе.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями и индикаторами достижения компетенций)

Формируемые компетенции (код, содержание компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), в соответствии с индикатором достижения компетенции		Наименование оценочного средства
	Индикатор достижения компетенции* (код, содержание индикатора)	Результаты обучения по дисциплине**	
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение	У 2.1 Уметь владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале; З 2.1 Знать основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; В 2.1 Владеть навыками формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса	Коллоквиум Кейс-задачи Разноуровневые задачи и задания
	УК-2.2. Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	У 2.2 Уметь осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; З 2.2 Знать основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; В 2.2 Владеть навыками формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса	Коллоквиум Кейс-задачи Разноуровневые задачи и задания
	УК-2.3. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	У 2.3 Уметь анализировать результаты деятельности службы гостиничного фонда и потребности в материальных ресурсах и персонале, принимать меры по их изменению; З 2.3 Знать принципы и методы создания системы контроля работы персонала гостиничного комплекса; В 2.3 Владеть навыками определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Коллоквиум Кейс-задачи Разноуровневые задачи и задания
	УК-2.4. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	У 2.4 Уметь владеть навыками разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных; З 2.4 Знать гостиничный маркетинг и технологии продаж ;	Коллоквиум Кейс-задачи Разноуровневые задачи и задания

		В 2.4 Владеть навыками делового общения, проведения совещаний трудового коллектива отдела (службы)	
ОПК ОС-8. Способен осуществлять эффективную инновационную и предпринимательскую деятельность в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-ОС 8.1 Применяет для решения задач профессиональной деятельности современные технические средства и информационные технологии	У 8.1 Уметь использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы гостиничного фонда; З 8.1 Знать специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах; В 8.1 Владеть навыками распределения обязанностей и определения степени ответственности подчиненных	Коллоквиум Кейс-задачи Разноуровневые задачи и задания
	ОПК-ОС 8.2 Определяет требования к информационной системе организации	У 8.2 Уметь использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы гостиничного фонда; З 8.2 Знать специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах; В 8.2 Владеть навыками контроля выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы приема и размещения	Коллоквиум Кейс-задачи Разноуровневые задачи и задания

3. Структура и содержание дисциплины

3.1 Трудоемкость дисциплины

	очная форма обучения	очно-заочная форма обучения	заочная форма обучения
Общая трудоемкость	2 ЗЕТ		2 ЗЕТ
Часов по учебному плану	72		72
в том числе			
аудиторные занятия (контактная работа):	33		7
- занятия лекционного типа	16		2
- занятия семинарского типа	16		4
- текущие консультации	1		1
самостоятельная работа	39		61
Промежуточная аттестация – зачёт			4

3.2. Содержание дисциплины

Наименование и краткое содержание разделов и тем дисциплины	Всего (часы)	в том числе				Самостоятельная работа обучающегося, часы
		Контактная работа (работа во взаимодействии с преподавателем), часы				
		из них				
		Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа	Занятия лабораторного типа	Всего	

	Очная	Очно-заочная	Заочная	Очная	Очно-заочная	Заочная	Очная	Очно-заочная	Заочная	Очная	Очно-заочная	Заочная	Очная	Очно-заочная	Заочная		
1. Гостиничная деятельность как объект проектирования	17		17	4		0,5	4		1			8		1,5	9		15
2. Гостиничные продукты и услуги: основы проектирования	17		17	4		0,5	4		1			8		1,5	9		15
3.Проектная деятельность предприятий гостиничной сферы. Типы гостиничных проектов	19		17	4		0,5	4		1			8		1,5	11		15
4.Особенности составления проектов в гостеприимстве Инструменты проектной деятельности в гостиничном бизнесе	18		16	4		0,5	4		1			8		1,5	10		16
Текущие консультации	1		1														
Итого	72		68	16		2	16		4			32		6	39		61
Промежуточная аттестация – зачет			4														
Итого	72		72	16		2	16		4			32		6	39		61

Практические занятия (семинарские занятия) организуются, в том числе в форме практической подготовки, которая предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка предусматривает решение прикладной задачи-кейса по профилю профессиональной деятельности и направленности образовательной программы.

На проведение практических занятий (семинарских занятий) в форме практической подготовки отводится 4 часа.

Практическая подготовка направлена на формирование и развитие:

- практических навыков в соответствии с профилем ОП: управление внутрифирменными процессами в гостиничной организации, в том числе по формированию и использованию материально-технических и трудовых ресурсов; организация и планирование материально-технического обеспечения гостиничного предприятия;
- компетенций: ОПК ОС-8.

Текущий контроль успеваемости реализуется в рамках занятий семинарского типа. Промежуточная аттестация проходит в традиционных формах (зачет).

4. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение отдельных тем рабочей программы. Цель самостоятельной работы – подготовка современного компетентного специалиста и формирование способностей и навыков к непрерывному самообразованию и профессиональному совершенствованию.

Вся система индивидуальной самостоятельной работы должна быть подчинена усвоению понятийного аппарата, поскольку одной из важнейших задач подготовки современного грамотного специалиста является овладение и грамотное применение профессиональной терминологии.

Особое место отводится самостоятельной проработке студентами отдельных разделов и тем по изучаемой дисциплине. Изучение вопросов очередной темы требует глубокого усвоения теоретических основ, проблемных аспектов темы и анализа фактического материала.

Изучение рекомендованной литературы следует начинать с учебников и учебных пособий, затем переходить к научным монографиям и материалам периодических изданий.

При подготовке к практическому занятию необходимо помнить, что данная дисциплина тесно связана с ранее изучаемыми дисциплинами. На семинарских занятиях студент должен уметь последовательно излагать свои мысли и аргументировано их отстаивать. Для достижения этой цели необходимо:

- 1) ознакомиться с соответствующей темой программы изучаемой дисциплины;
- 2) осмыслить круг изучаемых вопросов и логику их рассмотрения;
- 3) изучить рекомендованную литературу по данной теме;
- 4) тщательно изучить лекционный материал;
- 5) ознакомиться с вопросами очередного семинарского занятия.

Итоговой формой контроля успеваемости студентов по учебной дисциплине является зачет. В начале семестра рекомендуется внимательно изучить перечень вопросов к зачету по данной дисциплине, а также использовать в процессе обучения программу, другие методические материалы, разработанные кафедрой по данной дисциплине. Это позволит в процессе изучения тем сформировать более правильное и обобщенное видение студентом существа того или иного вопроса.

Примеры заданий для самостоятельной работы

Тема 1. Гостиничная деятельность как объект проектирования

1. Дайте собственное определение понятия «проект».
2. В чем особенность гостиничной деятельности как объекта проектирования?

Тема 2. Гостиничные продукты и услуги: основы проектирования

1. Какие факторы оказывают влияние на развитие гостиничного рынка?
2. Выделите основные тенденции формирования мирового гостиничного рынка.

Тема 3. Проектная деятельность гостиничных предприятий. Типы гостиничных проектов

1. Оцените современную конъюнктуру гостиничного рынка РФ и любого регионального гостиничного рынка.
2. Какие сегменты гостиничного рынка наименее уязвимы, а какие более уязвимы под воздействием мирового финансового кризиса?

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины приведены в п. 5.2.

5. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю), включающий:

5.1. Описание шкал оценивания результатов обучения по дисциплине

Уровень сформированности компетенций (индикатора достижения компетенций)	Шкала оценивания сформированности компетенций						
	плохо	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо	отлично	превосходно
Знания	Отсутствие знаний теоретического материала. Невозможность оценить полностью знания вследствие отказа обучающегося от ответа	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки.	Минимально допустимый уровень знаний. Допущено много негрубых ошибок.	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько несущественных ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Уровень знаний в объеме, превышающем программу подготовки
Умения	Отсутствие минимальных умений. Невозможность оценить наличие умений вследствие отказа обучающегося от ответа	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения. Решены типовые задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания но не в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме.	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания, в полном объеме без недочетов

				некоторые с недочетами			
Навыки	Отсутствие владения материалом. Невозможность оценить наличие навыков вследствие отказа обучающегося от ответа	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач без ошибок и недочетов.	Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов.	Продemonстрирован творческий подход к решению нестандартных задач

Шкала оценки при промежуточной аттестации

Уровень подготовки	
Превосходно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «превосходно»
Отлично	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «отлично», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «отлично»
Очень хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «очень хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «очень хорошо»
Хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «хорошо»
Удовлетворительно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «удовлетворительно», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «удовлетворительно»
Неудовлетворительно	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «неудовлетворительно», ни одна из компетенций не сформирована на уровне «плохо»
Плохо	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «плохо»

5.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения.

5.2.1 Контрольные вопросы

Вопросы	Код формируемой компетенции
1. Понятие, цели и задачи проекта. Особенности гостиничных проектов. Структура проекта и ее основные составляющие.	УК-2
2. Параметры успешного управления гостиничными проектами. Нормируемые характеристики гостиничной услуги.	УК-2
3. Структуры управления гостиничными проектами. Преимущества и недостатки структур управления.	ОПК ОС-8
4. Роль и функции основных членов команды проекта. Мотивация членов команды при реализации проекта.	УК-2
5. Управление конфликтами на всех стадиях проектирования. Управление конфликтной ситуацией и способы ее разрешения.	ОПК ОС-8
6. Особенности управления гостиничными проектами на стадии разработки. Календарный план.	УК-2

7. Этапы составления бизнес-плана гостиничного проекта.	УК-2
8. Экспертиза актуальности и реализуемости проекта, оценка жизнеспособности проекта, его экономическая и социальная эффективность.	ОПК ОС-8
9. Назначение и задачи контроля. Мониторинг. Виды и методы контроля по показателям проекта. Технологические документы.	УК-2
10. Управление изменениями, влияющими на успешное выполнение проекта. Виды и источники изменений.	ОПК ОС-8
11. Формы продвижения проекта на уровне гостиничного предприятия/города/региона/страны.	ОПК ОС-8
12. Управление рисками: классификация рисков в ходе выполнения проекта, анализ и методы снижения рисков.	ОПК ОС-8
13. Основные составляющие концепции управления качеством проекта. Учет и анализ затрат. Контроль качества проекта: виды и методы.	УК-2
14. Правовое обеспечение проекта. Управление выполнением гарантийных обязательств.	УК-2
15. Анализ проекта. Представление проекта на утверждение.	ОПК ОС-8
16. Понятие и актуальность презентации гостиничного проекта. Цели и структура презентации. Участники – их роль и функции. Технология организации презентации.	ОПК ОС-8
17. Стратегии финансирования гостиничных проектов и программ. Бюджетные и внебюджетные источники финансирования. Условия получения средств. Особенности формирования бюджета проекта.	УК-2
18. Методы и приемы подготовки заявок на финансирование гостиничного проекта. Структура заявки, основные разделы. Экспертиза заявок.	ОПК ОС-8
19. Проектирование загородного отеля	УК-2
20. Проектирование городского отеля	УК-2
21. Проектирование курортного отеля	УК-2
22. Проектирование малого отеля	УК-2

5.2.2. Типовые тестовые задания для оценки сформированности компетенций УК-2, ОПК ОС-8

1. Инвестиционный проект – это:

- а) экономический или социальный проект, основывающийся на инвестициях
- б) инвестиционная акция, предусматривающая вложение определенного количества ресурсов для получения запланированного результата
- в) обоснование экономической целесообразности, объемов и сроков осуществления капитальных вложений, при этом необходима проектно-сметная документация
- г) обоснование экономической целесообразности, объема и сроков осуществления капитальных вложений

2. Основные задачи проекта:

- а) ликвидация планово-распределительной системы, основанной на волевом администрировании
- б) рассчитать смету и бюджет проекта
- в) планировать и учитывать риски
- г) выявить структуру проекта

3. Что входит подсистему управления проектом?

- а) управление человеческими ресурсами
- б) ограниченность ресурсов
- в) качество исполнения
- г) конструктивное управление

4. Основные причины появления проектов:

- а) формирование инвестиционных ресурсов
- б) инициатива предпринимателей
- в) обеспечение бюджетных ограничений

- г) создание нового продукта
5. Сложные проекты – это...
- а) программы, которые планируют стратегию и цель проекта
- б) проект, который реализуется на предприятиях по производству
- в) технические, организационные или ресурсных задач, решение которых предполагает нетрадиционные подходы
- г) программы, которые планируют стратегию и цель проекта.
6. Инвестиционный проект требует:
- а) применения новых технологий;
- б) вложения капитала;
- в) экономических преобразований.
6. Составляющей бизнес-плана является:
- а) предисловие;
- б) основная часть;
- в) маркетинговый раздел.
7. Комфортный микроклимат в помещении в холодное время года обеспечивается работой:
- а) системы отопления;
- б) системы вентиляции;
- в) системы вентиляции и кондиционирования;
- г) системы отопления и системы вентиляции.
8. Какая форма жилого этажа гостиничного предприятия предпочтительнее, если участок расположен между берегом озера и трассой:
- а) коридорная с односторонним расположением номеров;
- б) коридорная с двухсторонним расположением номеров;
- в) компактная;
- г) атриумная с номерами, расположенными с двух сторон коридора.
9. К функциональным требованиям при проектировании гостиничных предприятий относится:
- а) проектирование помещений в соответствии со специализацией гостиницы;
- б) ориентация зданий по сторонам света;
- в) создание путей эвакуации проживающих;
- г) оборудование системы автоматического пожаротушения.
10. Основная цель проектирования:
- а) эффективное управление предприятием;
- б) обеспечение пропорционального и динамичного развития в будущем;
- в) организация производства.

5.2.3. Типовые задания/задачи для оценки сформированности компетенции УК-2, ОПК ОС-8

Пример практического задания

Задание для оценки сформированности умений компетенции УК-2

Дайте характеристику основных определений:

Определение	Отличительные черты
Типовой проект	
Индивидуальный проект	
Новое строительство	
Расширение действующего предприятия	
Реконструкция действующего предприятия	
Техническое перевооружение	

Пример практического задания

Задание для оценки сформированности знаний компетенции ОПК ОС-8

Дать характеристику одноместного гостиничного номера. Представить 2 варианта планировочной организации и оснащения гостиничного номера категории «джуниор сюит».

Дать характеристику двухместного гостиничного номера. Представить 2 варианта планировочной организации и оснащения гостиничного номера категории «сюит».

Дать характеристику трехместного гостиничного номера. Представить варианты планировочной организации и оснащения гостиничного номера категории «студия».

Дать характеристику номера категории «апартамент». Представить вариант планировочной организации и оснащения номера люкс.

5.2.4 Темы курсовых работ

Курсовые работы по дисциплине согласно учебному плану не предусмотрены.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

1. Николенко П.Г. Проектирование гостиничной деятельности: учебник и практикум для вузов / П.Г. Николенко, Т.Ф. Гаврильева. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 413 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-11619-9. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/476098>
2. Николенко П.Г. Организация гостиничного дела: учебник и практикум для вузов / П.Г. Николенко, Е.А. Шамин, Ю.С. Ключева. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 449 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-10614-5. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/475778>

б) дополнительная литература

1. Тимохина Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / Т.Л. Тимохина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 297 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-14414-7. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/477769>
2. Чуваткин П.П. Управление персоналом гостиничных предприятий: учебник для вузов / П.П. Чуваткин, С.А. Горбатов; под редакцией П.П. Чуваткина. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 280 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-12384-5. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/474704>

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. Интернет-журнал «4Р» – 4p.ru
2. Информационно-аналитический портал «Российский рынок» – russianmarket.ru

г) специализированная литература

1. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» // Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=26229>

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения: компьютеры, мультимедийный проектор, экран.

Помещения оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО ННГУ с учетом рекомендаций и ООП ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий»

Автор
к.э.н., доцент
кафедры сервиса и туризма

Н.А. Шимин

Рецензент:
Зам. генерального директора по персоналу
ОАО «Пансионат «Буревестник»

Ю.Ю. Семенова

Заведующий кафедрой
сервиса и туризма
д.э.н., профессор

М.В. Ефремова

Программа одобрена на заседании методической комиссии института экономики и предпринимательства от «15» марта 2021 года, протокол № 3.