

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

ОРГАНИЗАЦИОННОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ И УПРАВЛЕНИЕ ПРОЕКТАМИ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

Направление подготовки	43.04.03.Гостиничное дело
Направленность (профиль) программы	Управление гостиничным бизнесом
Уровень высшего образования	магистратура
Форма обучения	заочная

Санкт-Петербург
2019

Содержание

1. Перечень компетенций и этапы их формирования в процессе освоения дисциплины	3
2. Структура ФОС по дисциплине	4
3. Показатели и критерии оценки компетенций	5
4. Шкала оценивания результата	7
5. Перечень заданий по дисциплине	8
6. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания	18
7. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями	19

Приложения:

Заключение кафедры о соответствии ОМ ФОС и ОПОП

Контрольно-оценочные средства

1. Перечень компетенций и этапы их формирования в процессе освоения дисциплины

1.1. Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов обучения по дисциплине «Организационное проектирование и управление проектами в индустрии гостеприимства».

Рабочей программой дисциплины предусмотрено формирование следующих компетенций:

Таблица – 1.1.1. Перечень формируемых дисциплиной компетенций

Категория (группа) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1. Способен разработать стратегию выполнения проекта, подобрать компетентных исполнителей проекта, формулирует совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели
		УК-2.2. Проектирует решение конкретных задач через определение оптимальных способов решения, определяет ресурсное обеспечение для достижения поставленной цели
Тип профессиональной задачи: проектный	ПК-3. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	ПК-3.1. Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания
		ПК-3.2. Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и

		общественного питания.
		ПК-3.3. Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов как технологии обоснования проектов и принятия

2. Структура ФОС по дисциплине

Проведение оценки осуществляется путем сопоставления продемонстрированных обучающимся результатов освоения компетенций с заданными критериями.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по учебной дисциплине установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее результаты освоения дисциплины.

Таблица – 2.1. Объекты оценивания и наименование оценочных средств

Номер и наименование тем и/или разделов/тем	Формы текущего контроля успеваемости/ Формы промежуточной аттестации	Объекты оценивания	Вид занятия / Наименование оценочных средств	Форма проведения оценки Устная/ письменная
1	2	3	4	5
1. Раздел. Основы организационного проектирования				
1.1. Проект как инструмент реализации современной государственной политики российского правительства.	Текущий контроль	Компаративной анализ деятельности европейских и российских гостиничных компаний на рынке. Основные тенденции развития европейского рынка гостиничных услуг и причины перехода к организационному проектированию. Современное состояние и специфика развития российского рынка гостиничных услуг и особенности перехода к организационному проектированию. Опыт советских ученых конца 1930-х гг., разработка теоретических основ и практических методов планирования. Опыт программы НАСА по внедрение в США CPM (Critical Path Metod) и PERT (Program Evaluation&Review	Практическая работа/ Подготовка докладов. Решение практических задач/кейсов.	устная/ письменная

		Technique) методов управления проектами. Этапы развития проектного управления в контексте разработки и реализации национальных проектов в Российской Федерации.		
1.2.. Теоретические основы организационного проектирования гостиничного предприятия	Текущий контроль	Понятие «проект». Элементы проекта. Факторы, воздействующие на проект. Основные виды менеджмента проектов. Управление проектов как упорядоченный процесс. Основные критерии классификации проектов. Методы и средства, применяемые в процессе реализации проектов социально-культурной направленности. Основные методы и принципы управления проектами в сфере гостеприимства	Практическая работа/ Подготовка докладов. Решение практических задач/кейсов.	устная/ письменная
1.3. Нормативно-технологическая документация проектирования гостиничных предприятий	Текущий контроль	Архитектурно-планировочные решения гостиничных предприятий и средств размещения. Свод правил: СП 257.1325800.2016. Здания гостиниц. Правила проектирования. Градостроительный анализ размещения гостиниц. Требования к классификации гостиниц. Требования к объемно-планировочным и конструктивным решениям зданий гостиниц. Методика проектирования производственной структуры гостиницы. Макропроектирование производственных систем гостиничного предприятия. Организационное проектирование гостиничного предприятия	Практическая работа/ Подготовка докладов. Решение практических задач/кейсов.	устная/ письменная
2. Раздел. Разработка и управление проектами в гостиничном бизнесе				
2.1. Управление проектом: сущность и методология	Контрольная точка/ контрольная работа	Сущность управления проектом. Постановка целей и задач проектирования гостиничного продукта/услуги. PMI об управлении проектом как процессе достижения определенной цели. Факторы, влияющие на результаты проекта. Методы управления проектом. Современные методы: Даррелл К. Ригби, Джефф Сазерленд, Хиротака Такеучи. Agile методики к управлению проектами и продуктами.	Решение практических задач/кейсов.	устная/ письменная
2.2. Создание проекта. Разработка концепции проекта	Текущий контроль	Идея проекта и целесообразность проекта. Цель проекта и её обоснование. Проектирование модели гостиничного предприятия и	Практическая работа/ Подготовка докладов. Решение	устная/ письменная

		предприятия общественного питания, процессов гостиничного предприятия и предприятия общественного питания: алгоритм отбора вариантов и содержания проекта. Виды проектов гостиничного предприятия. Основные этапы создания проекта.	практических задач/кейсов.	
2.3. Структура и жизненный цикл проекта	Текущий контроль	Жизненный цикл проекта. Основные фазы жизненного цикла проекта. Характеристика концептуальной фазы проекта: формулирование целей, анализ инвестиционных возможностей, обоснование осуществимости (технико-экономическое) и планирование проекта. Характеристика фазы разработки проекта: определение структуры работ и исполнителей, построение календарных графиков работ, бюджета проекта, разработка проектно-сметной документации, переговоры и заключение контрактов с подрядчиками и поставщиками. Фаза выполнения проекта: работы по реализации – маркетинг, обучение персонала. Основные проблемы фазы завершения проекта: сдача проекта в эксплуатацию, вопросы расширения и модернизации, перспективы развития проекта.	Практическая работа/ Подготовка докладов. Решение практических задач/кейсов.	устная/ письменная
2.4. Основные участники проекта. Внешнее и внутреннее окружение проекта	Контрольная точка/ контрольная работа	Участники проекта: инициатор, инициативные группы, заказчик, инвестор, потребители, конкуренты. Функции участников проекта. Общая характеристика предприятия. Анализ внутренних возможностей предприятия: производство, распределение и сбыт, организационная структура и менеджмент, маркетинг, финансы. Анализ структуры рынка и расчет емкости рынка. Прогноз основных показателей рынка. Выбор типа потребителей с учетом сегментирования рынка. Целевой сегмент рынка и позиционирование туристских товаров и услуг. Анализ факторов конкурентной среды гостиничного предприятия.	Решение практических задач/кейсов.	устная/ письменная
2.5. Технико-экономическое обоснование инвестиций в проекте	Текущий контроль	Анализ технико-экономических показателей: выручка, прибыль, рентабельность, показатели использования основных фондов и оборотных средств, численность персонала, фонд оплаты труда, производительность труда.	Практическая работа/ Подготовка докладов. Решение практических задач/кейсов.	устная/ письменная
2.6. Объём и источники	Текущий контроль	Анализ финансовой деятельности: анализ структуры баланса, анализ	Практическая работа/	устная/ письменная

финансирования проекта		ликвидности, платежеспособности, кредитоспособности, деловой активности. Анализ финансовой деятельности: анализ структуры баланса, анализ ликвидности, платежеспособности, кредитоспособности, деловой активности предприятия. Количественный и качественный показатели персонала. Затраты на персонал.	Подготовка докладов. Решение практических задач/кейсов.	
2.7. Реализация проекта. Контроль реализации проекта	Контрольная точка/ контрольная работа	Расчёт эффективности проекта. Основные принципы построения эффективной системы контроля. Создание системы контроля по реализации и управлению проектом. Операционный и текущий контроль, заключительный контроль. Параметры измерения процесса реализации проекта. Анализ полученных результатов и перспектив развития проекта.	Практическая работа/ Подготовка докладов Решение практических задач/кейсов.	устная/ письменная
Все темы и разделы:	Промежуточная аттестация	Обобщенные результаты обучения по дисциплине теоретических знаний и практических навыков	Вопросы	
Итоговый контроль по дисциплине	-	Вопрос 1. Знать: методы проектирования и способы принятия решения при разработке и управлении проектом на предприятиях индустрии гостеприимства; Вопрос 2. Уметь: определить актуальность и разработать концепцию проекта в сфере гостеприимства и общественного питания, с учётом современных тенденций и отраслевых новаций; Вопрос 3. Владеть: навыками планирования, прогнозирования и принятия решения по разработке проекта и программы реализации проекта в сфере гостеприимства.	Вопросы к ГИА	-

3. Показатели и критерии оценки компетенций

Оценка знаний, умений, владений может быть выражена в параметрах *«очень высокая»*, *«высокая»*, соответствующая академической оценке *«отлично»*; *«достаточно высокая»*, *«выше средней»*, соответствующая академической оценке *«хорошо»*; *«средняя»*, *«ниже средней»*, *«низкая»*, соответствующая академической оценке *«удовлетворительно»*; *«очень низкая»*, соответствующая академической оценке *«неудовлетворительно»*.

Таблица – 3.1. Текущий контроль

№	Виды работ	Критерии оценивания			
		Отсутствует компетенция	Базовый уровень	Повышенный уровень	Продвинутый уровень

			освоения компетенции	освоения компетенции	освоения компетенции
1	Работа на лекциях	Отсутствие участия студента в работе на занятии	Единичное высказывание	Высказывание суждений, активное участие в работе на занятии	Высказывание неординарных суждений, активное участие в работе на занятии
2	Работа на практических/семинарских занятиях	Выполнено менее 54%	Выполнено выше 54% до 69 %	Выполнено от 70% до 84 %	Выполнено выше 85%
3	Работа на практических занятиях, решение общих практических задач	Отсутствие участия в обсуждении, решении, неправильное решение	Единичное высказывание, решение с ошибками	Высказывание суждений, активное участие в ходе решения, правильное решение с отдельными замечаниями	Высказывание неординарных суждений, активное участие в ходе решения, правильное решение без ошибок
4	Работа на практических занятиях, решение индивидуальных практических задач	Отсутствие участия в обсуждении, решении, неправильное решение	Единичное высказывание, решение с ошибками	Высказывание суждений, активное участие в ходе решения, правильное решение с отдельными замечаниями	Высказывание неординарных суждений, активное участие в ходе решения, правильное решение без ошибок

Критерии оценивания формулируются для каждой компетенции и отражают опознаваемую деятельность обучающегося, поддающуюся измерению.

Таблица – 3.2. Обобщенные критерии оценивания освоения компетенции:

1	2 (балл 54)	3 (балл 55-69)	4 (балл 70-84)	5 (балл 85-100)
Отсутствует компетенция	Отсутствует компетенция	Базовый уровень освоения компетенции	Повышенный уровень освоения компетенции	Продвинутый уровень освоения компетенции
Компетенция не освоена. Студент не владеет необходимыми знаниями.	Компетенция не освоена. Обучающийся частично показывает знания, входящие в состав компетенции, понимает их необходимость, но не может их	Компетенция освоена. Обучающийся показывает общие знания, входящие в состав компетенции, имеет представление об их применении, умение извлекать и использовать	Компетенция освоена. Обучающийся показывает полноту знаний, демонстрирует умения и навыки решения типовых задач.	Компетенция освоена. Обучающийся показывает глубокие знания, демонстрирует умения и навыки решения сложных задач, умение

1	2 (балл 54)	3 (балл 55-69)	4 (балл 70-84)	5 (балл 85-100)
Отсутствует компетенция	Отсутствует компетенция	Базовый уровень освоения компетенции	Повышенный уровень освоения компетенции	Продвинутый уровень освоения компетенции
	применять.	основную (важную) информацию из полученных знаний		принимать решения, создавать и применять документы, связанные с профессиональной деятельностью; способен самостоятельно решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов и технологий.

Базовый уровень освоения компетенций - обязательный для всех обучающихся по завершении освоения дисциплины.

Повышенный уровень освоения компетенций - превышение минимальных характеристик сформированности компетенции для обучающегося.

Продвинутый уровень освоения компетенций - максимально возможная выраженность компетенции, важен как качественный ориентир для самосовершенствования так и дополнительное к требованиям ОПОП освоение компетенций с учетом личностных характеристик:

- активное участие в конференциях, конкурсах, круглых столах и т.д. с получением зафиксированного положительного результата по вопросам, включенным в дисциплину;
- разработка и реализация проектов с применением компетенций, указанных в рабочей программе;
- демонстрирует умение применять теоретические знания для решения практических задач повышенной сложности и нестандартных задач;
- выполнение в срок всех поставленных задач.

4. Шкала оценивания результата

Таблица – 4.1. Шкала критериев оценивания компетенций

Оценка	Содержание
1 2 (балл до 54)	Демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены.

	Демонстрируется первичное восприятие материала. Работа незакончена и /или это плагиат.
3 (балл 55-69)	Демонстрирует частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых, к заданию выполнены. Владение элементами заданного материала. В основном выполненный материал понятен и носит целостный характер.
4 (балл 70-84)	Демонстрирует значительное понимание проблемы обозначенной дисциплиной. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Содержание выполненных заданий раскрыто и рассмотрено с разных точек зрения.
5 (балл 85-100)	Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Продемонстрировано уверенное владение материалом дисциплины. Выполненные задания носят целостных характер, выполнены в полном объеме, структурированы, представлены различные точки зрения, продемонстрирован творческий подход.

Шкалы оценивания и процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине регламентируются «Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования» и «Положением о балльно-рейтинговой системе».

Для оценки сформированности результатов обучения по дисциплине используется **традиционная форма аттестации/ балльно-рейтинговая система успеваемости обучающихся:**

Формой итогового контроля по дисциплине является *экзамен/ зачет с оценкой*, итоговая оценка формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

Баллы	Оценка
<55	неудовлетворительно
<70	удовлетворительно
<85	хорошо
>85	отлично

5. Перечень заданий по дисциплине

5.1. Задания для текущего контроля: задания для практических занятий.

Таблица - 5.1.1. Перечень заданий текущего контроля и их наименование

Наименование оценочных средств	Содержание задания
Доклад	Темы докладов: 1. Типология проектов. 2. Проект как инструмент социально ориентированного предпринимательства 3. Роль проекта в структуре государственной политики: актуальные проекты в сфере туризма и гостеприимства СЗФО

	<p>4. Национальные проекты реализуемые в Российской Федерации (характеристика)</p> <p>5. Эволюция организационного проектирования и современная система управления проектами</p> <p>6. Содержание организационного проектирования</p> <p>7. Особенности проектирования гостиничного предприятия</p> <p>8. Основные этапы проектирования гостиничных предприятий</p> <p>9. Нормативно-технологическая документация</p> <p>10. Экономическое обоснование проекта гостиничного предприятия: технико-экономические показатели</p> <p>11. проекта гостиничного предприятия</p> <p>12. Концепция проекта для гостиничного предприятия: методологический аспект</p> <p>13. Концепция проекта для предприятия общественного питания: методологический аспект</p> <p>14. Структура и фазы жизненного цикла проекта</p> <p>15. Инвесторы и участники проекта</p> <p>16. Маркетинг проекта</p> <p>17. Источники финансирования проекта</p> <p>18. Основные этапы реализации проекта и их контроль</p>
Практическая работа	<p>Темы практической работы.</p> <p>1. Проект как инструмент реализации образовательной политики в Российской Федерации</p> <p>2. Становление понятийного аппарата: «проект», методы и средства проектирования</p> <p>3. Становление понятийного аппарата: «проект», методы и средства проектирования</p> <p>4. Организационное проектирование производственных систем и обеспечивающих процессов в гостиничном предприятии</p> <p>5. Организационное проектирование производственных систем и обеспечивающих процессов в предприятиях общественного питания</p> <p>6. Общие представления об управлении проектом</p> <p>7. Алгоритм концепции проекта для гостиничного предприятия.</p> <p>8. Алгоритм концепции проекта для предприятия общественного питания</p> <p>9. Структура и планирование проекта</p> <p>10. Фазы жизненного цикла проекта</p> <p>11. Инвесторы и участники проекта.</p> <p>12. Маркетинг окружения проекта</p> <p>13. Техничко-экономическое обоснование проекта</p> <p>14. Инвестиционное обоснование проекта</p> <p>15. Источники финансирования проекта</p> <p>16. Расчёт объёма финансирования проекта</p> <p>17. Основные этапы реализации проекта и их контроль.</p> <p>18. Расчёт эффективности реализованного проекта</p>
Решение практических задач	<p>Темы задач.</p> <p>1. Разработка организационной структуры гостиничного предприятия с использованием: а) digital технологий, б) изменением бренда гостиницы в) осуществлением инвестиционного проекта по реновации гостиницы</p> <p>2. Проектирование основных процессов создания и освоения гостиничного продукта</p>

	3. Проектирование второстепенных процессов создания и освоения гостиничного продукта 4. Проектирование программы лояльности для бизнес клиентов гостиницы «Host» 5. Динамичное ценообразования в сети отелей и хостелов «Д***»: достоинства и недостатки 6. Программа динамичного ценообразования для мини-отелей 7. Расширение номерного фонда гостиницы: MISE и event 8. Диверсификация личных сельских подворий в средства размещения 9. Управления кросс-культурным персоналом гостиничного предприятия 10. Выбор типа финансирования проекта: открытие spa-центра в гостинице
Кейс	Название кейса 1: «Разработка проекта гостиничного предприятия (на примере Гостиницы ИНЖЭКОН)» Название кейса 2: «Разработка проекта предприятия общественного питания» Название кейса 3: «Разработка программы динамичного ценообразования для сети отелей и хостелов «Друзья»» Название кейса 4: «Разработка модели диверсификация личных сельских подворий в средства размещения для развития аграрного туризма (на примере Ленинградской области)»

5.2. Контрольные точки БРС

Контрольная точка №1. Доклад

Темы докладов

1. Типология проектов.
2. Проект как инструмент социально ориентированного предпринимательства
3. Роль проекта в структуре государственной политики: актуальные проекты в сфере туризма и гостеприимства СЗФО
4. Национальные проекты реализуемые в Российской Федерации (характеристика)
5. Эволюция организационного проектирования и современная система управления проектами
6. Содержание организационного проектирования
7. Особенности проектирования гостиничного предприятия
8. Основные этапы проектирования гостиничных предприятий
9. Нормативно-технологическая документация
10. Экономическое обоснование проекта гостиничного предприятия: технико-экономические показатели
11. проекта гостиничного предприятия
12. Концепция проекта для гостиничного предприятия: методологический аспект
13. Концепция проекта для предприятия общественного питания: методологический аспект
14. Структура и фазы жизненного цикла проекта

15. Инвесторы и участники проекта
 16. Маркетинг проекта
 17. Источники финансирования проекта
 18. Основные этапы реализации проекта и их контроль
- Контрольная точка №2. Кейс

Описание и задание кейса «Разработка проекта гостиничного предприятия»

В целях формирования компетенций: УК-2. (Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла) и ПК-3. (Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций) и определённых РПД дисциплины индикаторов обучающимся предлагается проанализировать и используя приведённый пример проект гостиничного предприятия.

Пример кейса.

Предлагаемый гостинично-рекреационный комплекс будет ориентироваться на малый и средний бизнес, поскольку в городе это основной источник дохода. Предлагая обширную, современную и хорошо оснащенную инфраструктуру для обслуживания конференций, комплекс сможет удовлетворить спрос на конференц-услуги и рекреационные услуги. Создание условий для отдыха и развлечений, позволит привлечь дополнительное, хотя и ограниченное, количество клиентов, приезжающих на отдых в рамках туров выходного дня.

Гостинично-рекреационный комплекс предлагает размещение класса люкс и стандарт, предоставляет услуги по релаксации. Клиентами такого комплекса могут быть бизнес-туристы, спортсмены, приехавшие на сборы или соревнования, а так же местные жители будут иметь возможность приобрести абонементы в рекреационный центр и/или разовое дневное посещение.

Следовательно, именно на три группы клиентов следует ориентироваться. Например: по будням – это деловые люди, приехавшие на конференции, в выходные дни – семьи с детьми, ежедневно в вечернее/ночное время – молодёжь (нижний этаж ресторана может использоваться как клуб/бар).

Необходимость разработки гостинично - рекреационного комплекса обусловлена:

- 1) Влиянием туризма на социально-экономическое развитие региона;
- 2) Повышением значимости туризма в формировании имиджа региона;
- 3) Интенсивным развитием межрегионального и международного сотрудничества;
- 4) Задачами по формированию и пропаганде здорового образа жизни.

Для гостинично-рекреационного комплекса характерна более высокая степень эксклюзивности услуг, что создается за счет инфраструктуры и особого подхода персонала к каждому гостю. Комплекс не будет предлагать стандартные лечебные процедуры, основанные на минеральной воде,

которые обычно предлагаются в санатории. Рекреационный центр будет стремиться совместить использование спа-инфраструктуры с условиями для курортного отдыха и бизнес-туризма.

Общее описание комплекса.

На территории располагаются два здания: гостиница и рекреационный центр, объединенные в единое целое функциональными и коммуникационными связями, расположенные в непосредственной близости друг от друга.

Коммуникационно-транспортная площадка, ориентируясь на большой поток отдыхающих, позволяет въезжать автобусам международного уровня, а также личному автотранспорту и такси. На верхнем уровне парковки размещаются 28 а/м, на нижнем 20 а/м плюс 8а/м служебного назначения, порядка 20а/м могут парковаться на свободных территориях.

Вход в гостиницу расположен с севера. На первом этаже гости попадают в просторный вестибюль - с двумя административными стойками. Из вестибюля на другие этажи гостиницы гостей доставляют 3 панорамных лифта. Из вестибюля гости могут пройти в просторный холл, который является рекреационной зоной, оборудованной местами для отдыха, видовыми аквариумами, фонтаном, а также несет в себе такие дополнительные функции, как зона покупки изданий периодической печати, зона банкоматов, мини бар. Далее за холлом расположена многофункциональная территория, на которой расположены салон красоты, магазин сувениров, детский досуговый центр, мини-кинотеатр. Далее расположен ресторан с залом для завтраков и обедов.

Второй этаж здания гостиницы предназначен для размещения лечебно-процедурных кабинетов.

Можно выделить следующие объекты комплекса:

- гостиница;
- рестораны (обеденный и банкетный залы) и бары;
- рекреационный центр (кабинеты гидромассажа, кабинет для душа «Шарко», кабинет водной терапии, spa-капсула, 2 кабинета ударно-волновой терапии, кабинет электротерапии, кабинет коротковолновой терапии, кабинет лазеротерапии, кабинет инфракрасной терапии), комплекс бассейнов (открытый бассейн с возможностью выплыва изнутри здания, закрытый бассейн, джакузи), комплекс лечебных ванн, банный комплекс, спа-кабинеты);
- салон красоты;
- магазины (сувениров, товаров для отдыха, прессы);
- детский досуговый центр;
- конференц-зал;
- боулинг-центр;
- тренажёрный зал;
- солярий;

- интернет-кафе;
- мини-кинотеатр;
- вертолётная площадка;
- пляжный спортивный центр;

Каждый из этих объектов предлагает определённый набор услуг. Дадим более подробную характеристику объектов.

5.3. Примерная тематика курсовых работ

1. Научно-исследовательские темы

- 1.1. Социальное партнерство вуза и гостиничного предприятия в подготовке профессиональных кадров
- 1.2. Digital-управление гостиничным предприятием как перспективный проектно-ориентированный тренд
- 1.3. Влияние информационной политики российского государства на индустрию гостеприимства
- 1.4. Современные тенденции и перспективы развития digital проектирования в гостиничной индустрии
- 1.5. Цифровая трансформация гостиничного бизнеса: управление персоналом, технологии, качество сервиса
- 1.6. Брендинг в системе продвижения услуг гостиничных предприятий Санкт-Петербурга
- 1.7. Формирование и развитие национальных гостиничных сетей в Российской Федерации: проблемы и пути решения
- 1.8. Внедрение технологии искусственного интеллекта в управление гостиничным предприятием (на примере различных служб гостиничного предприятия).
- 1.9. Восприятие органических продуктов питания потребителями ресторанов, принадлежащих к различным возрастным поколениям (поколения Y, Z и другие).
- 1.10. Факторы рынка и факторы спроса на рынке органических продуктов питания Санкт-Петербурга

2. Научно-практические темы (прикладные)

- 2.1. Разработка проекта гостиничного предприятия (на примере Гостиницы ИНЖЭКОН)
- 2.2. Разработка проекта предприятия общественного питания(на примере)
- 2.3. Разработка проекта программы лояльности для концептуальных гостиничных предприятий (на примере Санкт-Петербурга)/ Северо-Западного Ф.О.)
- 2.4. Разработка проекта по повышению уровня мотивации персонала сетевых гостиничных предприятий (Санкт-Петербург, Северо-Западный ФО)
- 2.5. Разработка проекта по повышению уровня мотивации персонала концептуальных гостиничных предприятий (предприятий общественного питания)
- 2.6. Разработка проекта по внедрению систем безопасности в

деятельность гостиничного предприятия

2.7. Разработка проекта по внедрению системы менеджмента качества в деятельность гостиничного предприятия

2.8. Управление проектом передачи функций гостиничных служб на аутсорсинг

3. Комплексные темы

3.1. Анализ состояния и разработка проекта внедрения информационных технологий в процесс обучения персонала предприятий индустрии гостеприимства

3.2. Интернет технологии в гостиничном бизнесе: проблема совмещения дополненной реальности

3.3. Маркетинговые стратегии международных/сетевых гостиничных предприятий Санкт-Петербурга

3.4. Разработка комплекса мероприятий направленных на продвижение сети отелей и хостелов ООО «Друзья»

3.5. Разработка программы динамичного ценообразования для сети отелей и хостелов «Друзья»

3.6. Разработка модели диверсификация личных сельских подворий в средства размещения для развития аграрного туризма (на примере Ленинградской области)

4. Социально-ориентированные темы

4.1. Управление гостиничным предприятием в условиях формирования «доступной среды»: международный и отечественный опыт

4.2. Управление экспертизой «доступной среды» на предприятиях гостеприимства

4.3. Стратегическое развитие «доступной среды» гостиничных предприятий (на примере Санкт-Петербурга, городов Северо-Западный ФО)

4.4. Экологический менеджмент как условие функционирования социально ответственного гостиничного предприятия (на примере Северо-Западного Федерального округа)

4.5. Обеспечение конкурентоспособности гостиничных услуг на основе применения инсентив-программ обучения персонала

4.6. Становление и развитие сегмента социальных гостиниц в гостиничном хозяйстве региона (на примере Санкт-Петербурга/Ленинградской области/ Северо-Западного Ф.О.)

5. Темы кросс-культурной направленности

5.1. Социокультурные аспекты управления и организационная культура предприятия сферы гостеприимства в условиях этнокультурного многообразия

5.2. Формирование профессиональной компетентности у работников предприятий сферы гостеприимства с учетом иной национальной культуры

5.3. Управление организационным конфликтом в поликультурной организации

5.4. Организация межкультурной коммуникации на предприятиях сферы гостеприимства

5.5. Социализация и инкультурация в межкультурном взаимодействии персонала гостиничного предприятия.

5.6. Кросс-культурное взаимодействие как ведущий фактор повышения конкурентоспособности гостиничного предприятия.

5.7. Современные проблемы управления кросс-культурным персоналом гостиничного предприятия.

5.4. Промежуточная аттестация - экзамен

1. Компаративный анализ деятельности европейских и российских гостиничных компаний на рынке.

2. Основные тенденции развития европейского рынка гостиничных услуг и причины перехода к организационному проектированию.

3. Современное состояние и специфика развития российского рынка гостиничных услуг и особенности перехода к организационному проектированию.

4. Этапы развития проектного управления в контексте разработки и реализации национальных проектов в Российской Федерации.

5. Понятие «проект». Элементы проекта. Факторы, воздействующие на проект. Основные виды менеджмента проектов.

6. Управление проектами как упорядоченный процесс.

7. Основные критерии классификации проектов.

8. Методы и средства, применяемые в процессе реализации проектов социально-культурной направленности.

9. Основные методы и принципы управления проектами в сфере гостеприимства

10. Градостроительный анализ размещения гостиниц.

11. Требования к классификации гостиниц. Требования к объемно-планировочным и конструктивным решениям зданий гостиниц.

12. Методика проектирования производственной структуры гостиницы.

13. Организационное проектирование гостиничного предприятия

14. Сущность управления проектом. Постановка целей и задач проектирования гостиничного продукта/услуги.

15. Современные методы управления проектом.

16. Agile методики к управлению проектами и продуктами.

17. Проектирование модели гостиничного предприятия и предприятия общественного питания, процессов гостиничного предприятия и предприятия общественного питания: алгоритм отбора вариантов и содержания проекта.

18. Жизненный цикл проекта. Основные фазы жизненного цикла проекта.

19. Участники проекта: инициатор, инициативные группы, заказчик, инвестор, потребители, конкуренты. Функции участников проекта.

20. Анализ внутренних возможностей предприятия: производство, распределение и сбыт, организационная структура и менеджмент, маркетинг, финансы. Анализ структуры рынка и расчет емкости рынка.

21. Прогноз основных показателей рынка. Выбор типа потребителей с учетом сегментирования рынка.

22. Расчёт эффективности проекта. Основные принципы построения эффективной системы контроля.

6. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания

Процедура оценивания результатов обучения по дисциплине, характеризующих этапы формирования компетенции(ий), представлена паспортом фонда оценочных средств по дисциплине.

Комплект оценочных средств хранится на кафедре, подлежит обновлению по мере необходимости. Для промежуточной аттестации в виде экзамена каждое ОС по дисциплине обновляется и утверждается за 14 дней до начала сессионного периода и хранится в недоступном месте от несанкционированного доступа. Ответственность несет кафедра.

Порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся Университета по ОПОП регламентируются «Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования».

Текущий контроль успеваемости в Университете является формой контроля качества знаний обучающихся, осуществляемого в межсессионный период обучения с целью определения качества освоения ОПОП.

Текущий контроль успеваемости осуществляется: на лекциях, практических (семинарских) занятиях, в рамках контроля самостоятельной работы.

Обучающиеся заранее информируются о критериях и процедуре текущего контроля успеваемости преподавателями по соответствующей учебной дисциплине (модуля).

Успеваемость при текущем контроле характеризует объем и качество выполненной обучающимся работы по дисциплине (модулю).

Педагогические виды и формы, используемые в процессе текущего контроля успеваемости обучающихся, определяются методической комиссией кафедры. Выбираемый вид текущего контроля обеспечивает наиболее полный и объективный контроль (измерение и фиксирование) уровня освоения результатов обучения по дисциплине.

Преподаватели предоставляют сведения о текущей успеваемости обучающихся в рамках проведения текущей аттестации в семестре в деканаты/ учебный отдел института в сроки, определенные внутренними распорядительными документами Университета (факультета, *института*).

В целях обеспечения текущего контроля успеваемости преподаватель проводит консультации.

Преподаватель, ведущий занятия семинарского/практического типа, проводит **аттестацию обучающихся за прошедший период**.

Аттестация проводится, если проведено не менее 3 практических (семинарских) или лабораторных занятий, в установленные деканатом/

институтом сроки, не реже 1 раза за учебный семестр. Обучающиеся аттестуются путем выставления в соответствующую групповую ведомость записей по системе: «аттестован» или «не аттестован».

Преподаватель, проставляя итоги аттестации, доводит результаты аттестации до сведения студенческой группы и объясняет причины отрицательной аттестации по запросу обучающегося.

При аттестации обучающихся учитываются следующие факторы:

- результаты работы на занятиях, показанные при этом знания по дисциплине (модулю), усвоение навыков практического применения теоретических знаний, степень активности на практических (семинарских) занятиях;

- результаты и активность участия в семинарах и коллоквиумах;

- результаты выполнения курсовых работ;

- результаты и объем выполненных заданий в рамках самостоятельной работы обучающихся;

- результаты личных бесед со студентами по материалу учебной дисциплины (модуля);

- посещение студентами практических занятий;

- своевременная ликвидация задолженностей по пройденному материалу, возникших вследствие пропуска занятий либо неудовлетворительных оценок по результатам работы на занятиях.

- результаты прохождения контрольных точек по дисциплине (при использовании балльно-рейтинговой системы)

Промежуточная аттестация обучающихся Университета является формой контроля результатов обучения по дисциплине с целью комплексного определения соответствия уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся требованиям, установленным образовательной программой.

Формирование оценки текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины осуществляется с использованием балльно-рейтинговой системы оценки знаний обучающихся, требования к которым изложены в Положении о балльно-рейтинговой системе.

7. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и **при необходимости обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.**

Самостоятельная работа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов позволяет своевременно выявить затруднения и отставание и внести коррективы в учебную деятельность. Конкретные формы и виды самостоятельной работы обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливаются преподавателем. Выбор форм и видов самостоятельной работы, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов осуществляется с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Формы самостоятельной работы устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге или на компьютере, в форме тестирования, электронных тренажеров и т.п.).

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа. Для обучающихся с нарушениями зрения предусматривается возможность проведения текущего и промежуточного контроля в устной форме. Для обучающихся с нарушениями слуха предусматривается возможность проведения текущего и промежуточного контроля в письменной форме.

Таблица 7.1. – Категории обучающихся с ОВЗ, способы восприятия ими информации и методы их обучения.

Категории обучающихся по нозологиям		Методы обучения
С нарушениями и зрения	Слепые. Способ восприятия информации: осязательно-слуховой	<i>Аудиально-кинестетические</i> , предусматривающие поступление учебной информации посредством слуха и осязания. Могут использоваться при условии, что визуальная информация будет адаптирована для лиц с нарушениями зрения:
	Слабовидящие. Способ восприятия информации: зрительно-осязательно-слуховой	<i>визуально-кинестетические</i> , предполагающие передачу и восприятие учебной информации при помощи зрения и осязания; аудио-визуальные, основанные на представлении учебной информации, при которых задействовано зрительное и слуховое восприятие; <i>аудио-визуально-кинестетические</i> , базирующиеся на представлении информации, которая поступает по зрительному, слуховому и осязательному каналам восприятия.
С нарушениями и слуха	Глухие. Способ восприятия информации: зрительно-осязательный	<i>визуально-кинестетические</i> , предполагающие передачу и восприятие учебной информации при помощи зрения и осязания. Могут использоваться при условии, что аудиальная информация будет адаптирована для лиц с нарушениями слуха:
	Слабослышащие. Способ восприятия	<i>аудио-визуальные</i> , основанные на представлении учебной информации, при которых задействовано зрительное и слуховое восприятие;

	информации: Зрительно- осязательно- слуховой	<i>аудиально-кинестетические</i> , предусматривающие поступление учебной информации посредством слуха и осязания; <i>аудио-визуально-кинестетические</i> , базирующиеся на представлении информации, которая поступает по зрительному, слуховому и осязательному каналам восприятие.
С нарушениям и опорно- двигательног о аппарата	Способ восприятия информации: зрительно- осязательно- слуховой	<ul style="list-style-type: none"> – <i>визуально-кинестетические</i>; – <i>аудио-визуальные</i>; – <i>аудиально-кинестетические</i>; – <i>аудио-визуально-кинестетические</i>.

Таблица 7.2. – Способы адаптации образовательных ресурсов.

Условные обозначения:

«+» — образовательный ресурс, не требующий адаптации;

«АФ» — адаптированный формат к особенностям приема-передачи информации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ формат образовательного ресурса, в том числе с использованием специальных технических средств;

«АЭ» — альтернативный эквивалент используемого ресурса

Категории обучающихся по нозологиям		Образовательные ресурсы				
		Электронные				Печатные
		мультимедиа	графические	аудио	текстовые, электронные аналоги печатных изданий	
С нарушениями зрения	Слепые	АФ	АЭ (например, создание материальной модели графического объекта (3Dмодели))	+	АЭ (например, аудио описание)	АЭ (например, печатный материал, выполненный рельефно-точечным шрифтом Л.Брайля)
	Слабовидящие	АФ	АФ	+	АФ	АФ
С нарушениями слуха	Глухие	АФ	+	АЭ (например, текстовое описание, гипер-ссылки)	+	+
	Слабослышащие	АФ	+	АФ	+	+
С нарушениями опорно-двигательного аппарата		+	+	+	+	+

Таблица 7.3. - Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и

Категории обучающихся по нозологиям	Форма контроля и оценки результатов обучения
С нарушениями зрения	<ul style="list-style-type: none"> – <i>устная проверка:</i> дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; – <i>с использованием компьютера и специального ПО:</i> работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.
С нарушениями слуха	<ul style="list-style-type: none"> – <i>письменная проверка:</i> контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – <i>с использованием компьютера и специального ПО:</i> работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.
С нарушениями опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none"> – <i>письменная проверка, с использованием специальных технических средств</i> (альтернативных средства ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – <i>устная проверка, с использованием специальных технических средств</i> (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; – <i>с использованием компьютера и специального ПО</i> (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы - предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.

7.1. Задания для текущего контроля для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

Текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с использованием оценочных средств, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации, в том числе с использованием специальных технических средств.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ направлен на своевременное выявление затруднений и отставания в обучении и внесения коррективов в учебную деятельность. Возможно осуществление входного контроля для определения его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала.

7.2. Задания для промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При

необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Промежуточная аттестация, при необходимости, может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Приложения

Заключение кафедры о соответствии ОМ ФГОС и ОПОП

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

**соответствия оценочных материалов ОПОП
кафедры гостиничного и ресторанного бизнеса,
Федеральному государственному образовательному стандарту высшего образования
(далее - ФГОС ВО), основным компонентам ОПОП (рабочему учебному плану, БРС,
рабочей программе дисциплины, фонду оценочных средств дисциплины)
43.04.03 Гостиничное дело**

	код	направление
направленность	<u>Управление гостиничным бизнесом</u>	

г. Санкт-Петербург
г.

« ____ » _____ 20 ____

С целью выявления соответствия оценочных материалов, направленных для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине/практике, решением кафедры создана комиссия, и проведена экспертиза содержания оценочных материалов кафедры.

1. Заключение на оценочные материалы текущего контроля:

При проведении экспертизы оценочных материалов текущего контроля дисциплины: **Организационное проектирование и управление проектами в индустрии гостеприимства** отклонений от ФГОС ВО направления 43.04.03 Гостиничное дело не выявлено:

- отклонений от РУП направленности Управление гостиничным бизнесом не выявлено.
- отклонений от РПД/ПП направленности Управление гостиничным бизнесом не выявлено.
- отклонений от ФГОС РПД/ПП (в том числе БРС) направленности Управление гостиничным бизнесом не выявлено.

2. Заключение на оценочные материалы промежуточной аттестации:

При проведении экспертизы оценочных материалов промежуточной аттестации дисциплины: **Организационное проектирование и управление проектами в индустрии гостеприимства**

- отклонений от ФГОС ВО направления 43.04.03 Гостиничное дело не выявлено.
- отклонений от РУП направленности Управление гостиничным бизнесом не выявлено.
- отклонений от РПД/ПП направленности Управление гостиничным бизнесом не выявлено.
- отклонений от ФГОС РПД/ПП (в том числе БРС) направленности Управление гостиничным бизнесом не выявлено.

Вывод: Оценочные материалы текущего контроля и промежуточной аттестации соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 43.04.03 Гостиничное дело, основным компонентам ОПОП (рабочему учебному плану, БРС, рабочей программе

дисциплине/практике, фонду оценочных средств дисциплины/практики), и содержательно охватывают соответствующие компетенции ОПОП.

3. С целью сохранности базы оценочных материалов гарантировано **неразглашение информации**, содержащейся в оценочных заданиях текущего контроля и промежуточной аттестации.

Комиссия в составе:

1.

2.

3.

уч. степень, звание,
должность, подразделение (аббревиатура)

подпись

ФИО

Заведующий
кафедрой:

уч. степень, звание,

подпись

ФИО

