

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
"САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
АЭРОКОСМИЧЕСКОГО ПРИБОРОСТРОЕНИЯ"

Кафедра № 62

УТВЕРЖДАЮ
Ответственный за образовательную
программу

доц. К. Э. Н. Доц.
(должность, уч. степень, звание)

С. В. Шепелева
(инициалы, фамилия)


(подпись)

«27» июня 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

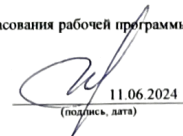
«Управление проектами в индустрии гостеприимства»
(наименование дисциплины)

Код направления подготовки/ специальности	43.03.03
Наименование направления подготовки/ специальности	Гостиничное дело
Наименование направленности	Организация гостиничных услуг
Форма обучения	очная
Год приема	2024

Лист согласования рабочей программы дисциплины

Программу составил (а)

Ст. преподаватель
(должность, уч. степень, звание)


11.06.2024
(подпись, дата)

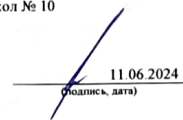
И. Е. Барышникова
(инициалы, фамилия)

Программа одобрена на заседании кафедры № 62

«11» июня 2024 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой № 62

д. э. н., проф.
(уч. степень, звание)


11.06.2024
(подпись, дата)

К. В. Лосев
(инициалы, фамилия)

Заместитель декана факультета № 6 по методической работе

проф. д. и. н. доц.
(должность, уч. степень, звание)


11.06.2024
(подпись, дата)

Л. Ю. Гусман
(инициалы, фамилия)

Аннотация

Дисциплина «Управление проектами в индустрии гостеприимства» входит в образовательную программу высшего образования – программу бакалавриата по направлению подготовки/ специальности 43.03.03 «Гостиничное дело» направленности «Организация гостиничных услуг». Дисциплина реализуется кафедрой «№62».

Дисциплина нацелена на формирование у выпускника следующих компетенций:

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-3 «Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде»

УК-5 «Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах»

ПК-1 «Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания»

ПК-2 «Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания»

ПК-3 «Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере»

ПК-4 «Способен проектировать объекты профессиональной деятельности»

ПК-6 «Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности»

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с вопросами проектирования в гостиничной деятельности.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа обучающегося.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Язык обучения по дисциплине «русский»

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

1.1. Цели преподавания дисциплины получение обучающимися необходимых знаний, умений и навыков в области проектирования гостиничных предприятий, предоставление возможности обучающимся развить и продемонстрировать навыки в области владения процессом проектирования и реализации проектов в гостиничной деятельности, навыками нахождения требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках.

1.2. Дисциплина входит в состав части, формируемой участниками образовательных отношений, образовательной программы высшего образования (далее – ОП ВО).

1.3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОП ВО.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями или их частями. Компетенции и индикаторы их достижения приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Перечень компетенций и индикаторов их достижения

Категория (группа) компетенции	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции	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.Д.1 выработывает гипотезу решения в целях реализации проекта в условиях ресурсных, нормативных и этических ограничений, регулярного проведения рефлексивных мероприятий для развития гражданской ответственности и профессионализма участников проекта УК-2.Д.2 разрабатывает паспорт проекта с учетом компетенций студенческой команды, имеющихся ресурсов, а также самоопределения участников проекта по отношению к решаемой проблеме УК-2.Д.3 целенаправленно использует академические знания и умения для достижения целей социально-ориентированного проекта и общественного развития
Универсальные компетенции	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.Д.1 определяет свою позицию по отношению к поставленной в проекте проблеме, осознанно выбирает свою роль в команде УК-3.Д.3 учитывает в рамках реализации проекта социальный контекст и действует с учетом своей роли в команде для достижения целей общественного развития
Универсальные компетенции	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и	УК-5.Д.7 эффективно применяет рефлексивные практики для осмысления результатов и присвоения опыта реализации социально-ориентированных проектов; осознания взаимосвязей между академическими знаниями, гражданской ответственности и позитивными социальными изменениями

	философском контекстах	
Профессиональные компетенции	ПК-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1.В.1 владеть навыками организации бизнес-процессов, создания регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; организации процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
Профессиональные компетенции	ПК-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2.У.1 уметь осуществлять координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Профессиональные компетенции	ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	ПК-3.У.2 уметь формировать системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного предприятия ПК-3.В.1 владеть навыками разработки бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов; навыками разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья
Профессиональные компетенции	ПК-4 Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	ПК-4.3.1 знать технологии процесса проектирования услуг и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности, которые направлены на развитие организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПК-4.У.1 уметь определять цели и задачи проекта, составлять технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности ПК-4.В.1 владеть навыками проектирования и

		реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности по созданию концепции и бизнес-плана новых и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Профессиональные компетенции	ПК-6 Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	ПК-6.В.1 владеть навыками нахождения требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности; методами исследования удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинга качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

2. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина может базироваться на знаниях, ранее приобретенных обучающимися при изучении следующих дисциплин:

- «Учебная практика»,
- «Правоведение»,
- «Экономика»
- «Информатика»;
- «Основы предпринимательской деятельности»;
- «Менеджмент в профессиональной деятельности»,
- «Маркетинг в профессиональной деятельности»,
- «Организация и технологии гостиничной деятельности»,
- «Организация питания в гостиницах»,
- «Статистика»;
- «Управление имиджем и репутацией гостиничных предприятий»;
- «Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг»;
- «Диджитал технологии в рекламе и связях с общественностью»;
- «Фирменный стиль в гостиничном и ресторанном бизнесе»;
- «Бизнес-планирование в профессиональной деятельности»;
- «Методы исследовательской деятельности».
- «Логистика в сервисе»;
- «Современные технологии клиентоориентированного сервиса».

Знания, полученные при изучении материала данной дисциплины, имеют как самостоятельное значение, так и могут использоваться при изучении других дисциплин:

- «Управление имиджем и репутацией гостиничного предприятия»,
- «Инновации в гостиничном деле»,
- «Тренинг персонала в гостиничном сервисе»,
- «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»,
- «Организация обслуживания лиц с ОВ»,
- Производственная практика,
- «ГИА».

3. Объем и трудоемкость дисциплины

Данные об общем объеме дисциплины, трудоемкости отдельных видов учебной работы по дисциплине (и распределение этой трудоемкости по семестрам) представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Объем и трудоемкость дисциплины

Вид учебной работы	Всего	Трудоемкость по семестрам
		№7
1	2	3
Общая трудоемкость дисциплины, ЗЕ/ (час)	3/ 108	3/ 108
Из них часов практической подготовки	10	10
Аудиторные занятия, всего час.	34	34
в том числе:		
лекции (Л), (час)	17	17
практические/семинарские занятия (ПЗ), (час)	17	17
лабораторные работы (ЛР), (час)		
курсовой проект (работа) (КП, КР), (час)		
экзамен, (час)	27	27
Самостоятельная работа, всего (час)	47	47
Вид промежуточной аттестации: зачет, дифф. зачет, экзамен (Зачет, Дифф. зач, Экз.**)	Экз.	Экз.

Примечание: ** кандидатский экзамен

4. Содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоемкости дисциплины по разделам и видам занятий.

Разделы, темы дисциплины и их трудоемкость приведены в таблице 3.

Таблица 3 – Разделы, темы дисциплины, их трудоемкость

Разделы, темы дисциплины	Лекции (час)	ПЗ (СЗ) (час)	ЛР (час)	КП (час)	СРС (час)
Семестр 7					
РАЗДЕЛ 1. Понятие и сущность, особенности управления проектами в индустрии гостеприимства	2	2	0	0	4
Тема 1 Цели и принципы проектирования в индустрии туризма.	1	1	0	0	2
Тема 1.2 Системный подход к туризму как объекту проектирования.	1	1	0	0	2
РАЗДЕЛ 2. Методы и технология управления проектами в гостиничной деятельности	2	2	0	0	4
Тема 3 Управление проектами в гостиничной деятельности	1	1	0	0	2
Тема 4 Классификация проектов и классификационные признаки	1	1	0	0	2
РАЗДЕЛ 3. Формирование инвестиционного замысла проекта	2	2	0	0	6
Тема 3.1 Основные причины появления новых идей.	1	1	0	0	3
Тема 3.2 Предварительный анализ осуществимости	1	1	0	0	3

РАЗДЕЛ 4. Анализ и управление рисками в управлении проектами гостиницы	2	2	0	0	6
Тема 4.1 Классификация рисков деятельности гостиничного предприятия.	1	1	0	0	3
Тема 4.2 Риски, которые определяются как возможности проекта.	1	1	0	0	3
РАЗДЕЛ 5. Бизнес-моделирование и проектирование в гостиничной деятельности	2	2	0	0	9
Тема 5.1 Организационный план управления проектом.	1	1	0	0	5
Тема 5.1 Общие подходы к системе управления проектами в гостиничной деятельности	1	1	0	0	4
Тема 6 Разработка документооборота, процедур, инструкций	3	3	0	0	8
Тема 6.1 Основной комплекс работ на стадии внедрения нормативных актов	2	2	0	0	4
Тема 6.2 Организационная структура проекта	1	1	0	0	4
Тема 7 Обеспечение качества проекта, контроль качества	2	2	0	0	6
Тема 7.1 Определение качества проекта	1	1	0	0	3
Тема 7.2 Контроль качества проекта	1	1	0	0	3
Тема 8 Завершение организационного проектирования и управления проектами в гостиничной деятельности	2	2	0	0	4
Тема 8.1 Передача результатов, ввод в эксплуатацию.	1	1	0	0	2
Тема 8.2 Закрытие проекта приказом по компании.	1	1	0	0	2
Итого в семестре:	17	17	0	0	47
Итого	17	17	0	0	47

Практическая подготовка заключается в непосредственном выполнении обучающимися определенных трудовых функций, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

4.2. Содержание разделов и тем лекционных занятий.

Содержание разделов и тем лекционных занятий приведено в таблице 4.

Таблица 4 – Содержание разделов и тем лекционного цикла

Номер раздела	Название и содержание разделов и тем лекционных занятий
1	Тема 1.1 Цели и принципы проектирования в индустрии туризма. Сущность управления проектом. Проектное управление. Методологические подходы к управлению проектами и качеством проектных работ. Специфика разработки и управления качеством проектов по созданию новых предприятий сферы гостеприимства.
1	Тема 1.2 Системный подход к туризму как объекту проектирования. Основные этапы и объект проектирования. Основные категории, элементы и принципы организации проектной деятельности. Характеристики проекта как объекта управления

2	Тема 2.1. Управление проектами в гостиничной деятельности Отличительные особенности проектного управления. Отличие проекта от производственной системы. Проект как система деятельности.
2	Тема 2.2. Классификация проектов Классификация проектов и классификационные признаки. Виды проектов. Жизненный цикл и фазы проекта.
3	Тема 3.1 Основные причины появления новых идей. Альтернативные идеи. Организация работ по проекту. Взаимодействие целей системы (организации, предприятия) и подсистем (проектов, продуктов). Тема 3.2 Предварительный анализ осуществимости. Форма для экспертной оценки вариантов инвестиционных решений.
4	Тема 4.1 Классификация рисков деятельности гостиничного предприятия. Классификация рисков деятельности гостиничного предприятия. Проектный риск. Типы и виды рисков. Экономическая безопасность предприятий гостиничного бизнеса. Форс-мажорные обстоятельства или обстоятельства непреодолимой силы.
4	Тема 4.2 Риски, которые определяются как возможности проекта. Оценка рисков. Действия по управлению риском. Качественный и количественный анализ проектных рисков. Характеристика методов качественной оценки рисков. Методы снижения проектных рисков. Управление проектными рисками. Инновационный риск. Имиджевый риск. Маркетинговый риск. Кадровые риски. Финансово-хозяйственные риски.
5	Тема 5.1 Организационный план управления проектом. Организационный план управления проектом. Календарный график мероприятий по проекту. Инвестиционный план: потребность в финансировании, источники финансирования, условия и сроки финансирования, условия возврата инвестиций.
5	Тема 5.2 Общие подходы к системе управления проектами в гостиничной деятельности Инициация. Планирование. Разработка. Реализация и тестирование. Мониторинг и завершение проекта.
6	Тема 6.1 Основной комплекс работ на стадии внедрения нормативных актов Актуальность проблемы. Алгоритм создания комплекта нормативных документов при создании проекта. Содержание и структура разработанных нормативных актов.
6	Тема 6.2 Организационная структура проекта. Штатный состав, численность персонала и режим его работы; правовое обеспечение проекта; календарный график осуществления проекта. Подбор кадров, необходимых для реализации проекта, и формирование команды. Определение и распределение функционала, ответственности и норм субординации.
7	Тема 7.1 Определение качества проекта Определение качества. Планирование качества, обеспечение качества, контроль качества. Разработка и внедрение стандартов качества для проекта. Внедрение процессов управления качеством. Техники по принятию решений, решений задач и улучшению процессов.
7	Тема 7.2 Контроль качества проекта Входной предварительный контроль. Контроль в процессе реализации проекта текущий. Заключительный контроль.
8	Тема 8.1 Передача результатов, ввод в эксплуатацию. Подготовка финального отчета и обмен финансово-учетными документами. Архивирование документации проекта.
8	Тема 8.2 Закрытие проекта приказом по компании. Разрешение всех спорных вопросов. Роспуск команды проекта. Передача результатов, ввод в эксплуатацию.

4.3. Практические (семинарские) занятия

Темы практических занятий и их трудоемкость приведены в таблице 5.

Таблица 5 – Практические занятия и их трудоемкость

№ п/п	Темы практических занятий	Формы практических занятий	Трудоемкость, (час)	Из них практической подготовки, (час)	№ раздела дисциплины
Семестр 7					
1	Управление проектом в гостиничной деятельности	Групповая дискуссия, кейс, деловая игра, мозговой штурм, решение ситуационных задач	2	1	1
2	Формирование инвестиционного замысла проекта	Групповая дискуссия, кейс, деловая игра, мозговой штурм, решение ситуационных задач	2	3	2
3	Организационное планирование управления проектом	Групповая дискуссия, кейс, деловая игра, мозговой штурм, решение ситуационных задач	2	3	3
4	Управление рисками проекта Управление коммуникациями проекта	Групповая дискуссия, кейс, деловая игра, мозговой штурм, решение ситуационных задач	2	2	4
5	Оценка эффективности проекта	Групповая дискуссия, кейс, деловая игра, мозговой штурм, решение ситуационных задач	2	3	5
6	Управление персоналом проекта	Групповая дискуссия, кейс, деловая игра, мозговой штурм, решение ситуационных задач	3	4	6
7	Разработка документооборота, процедур, инструкций	Групповая дискуссия, кейс, деловая игра, мозговой штурм, решение ситуационных задач	2	4	7
8	Закрытие проекта	Групповая дискуссия, кейс, деловая игра, мозговой штурм, решение ситуационных задач	2		8
Всего			17		

4.4. Лабораторные занятия

Темы лабораторных занятий и их трудоемкость приведены в таблице 6.

Таблица 6 – Лабораторные занятия и их трудоемкость

№ п/п	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость, (час)	Из них практической подготовки, (час)	№ раздела дисциплины
Учебным планом не предусмотрено				
Всего				

4.5. Курсовое проектирование/ выполнение курсовой работы

Учебным планом не предусмотрено

4.6. Самостоятельная работа обучающихся

Виды самостоятельной работы и ее трудоемкость приведены в таблице 7.

Таблица 7 – Виды самостоятельной работы и ее трудоемкость

Вид самостоятельной работы	Всего, час	Семестр 7, час
1	2	3
Изучение теоретического материала дисциплины (ТО)	20	20
Курсовое проектирование (КП, КР)	-	-
Расчетно-графические задания (РГЗ)	-	-
Выполнение реферата (Р)	-	-
Подготовка к текущему контролю успеваемости (ТКУ)	10	10
Домашнее задание (ДЗ)	7	7
Контрольные работы заочников (КРЗ)	-	-
Подготовка к промежуточной аттестации (ПА)	10	10
Всего:	47	47

5. Перечень учебно-методического обеспечения

для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся указаны в п.п. 7-11.

6. Перечень печатных и электронных учебных изданий

Перечень печатных и электронных учебных изданий приведен в таблице 8.

Таблица 8– Перечень печатных и электронных учебных изданий

Шифр/ URL адрес	Библиографическая ссылка	Количество экземпляров в библиотеке (кроме электронных экземпляров)
URL: https://e-koncept.ru/2015/15171.htm	Агарёва В.А. Развитие гостиничного бизнеса в рамках внедрения новых услуг: необходимость и перспективы развития // Концепт: электрон. науч.-метод. журн. – 2015. – № 5 (май). – С. 211-215. –	
URL: https://www.isma.lv/FILES/SCIENCE/Publications/ISR/2014/ISR_vol7_No1/art14_2014_vol7_No1_Andrejeva.pdf	Андреева Э. Разработка мероприятий по расширению ассортимента услуг гостиницы «Unimars Hotel Riga» // Information Society Review. – 2014. – Т. 7, № 1. – С. 139-153. – Электрон. копия доступна на сайте ISMA Высш. шк. менеджмента информ. систем.	
URL: https://guu.ru/files/referate/2014/jukov_avt.pdf	Жуков А.В. Обеспечение конкурентоспособности гостиничных услуг на основе применения ин센зив-программ: автореф. дис. ... канд. экон. наук: 08.00.05 / Жуков Александр Вадимович; Гос. ун-т упр. – Москва, 2014. – 27 с. – Электрон. копия доступна на сайте Гос. ун-та упр.	

URL: https://www.stroimhotel.ru/files/pdf/metodology/metod/01.pdf	Инновационные методы стимулирования и развития новых услуг в сфере гостеприимства / ОАО «ГАО «Москва», Правительство Москвы. – Москва, 2007. – 100 с. – Электрон. копия доступна на сайте. Строим Отель.	
URL: https://www.iupr.ru/domains_data/files/zurnal_31/Karachanskaya%20A.P._statya_.pdf	Карачанская А.П. Стратегический анализ реализации дополнительных услуг в гостиницах / А.П. Карачанская, Н.А. Зайцева // Экономика и социум: [электрон. журн]. – 2016. – № 12 (31). –	
URL: https://www.dissercat.com/content/organi-zatsionno-ekonomicheskii-mekhanizm-razvitiya-dopolnitelnogo-turistskogo-obsluzhivaniya-v-srednekategorijnykh-gostinichnykh-predpriyatiyah-krupnogo-goroda-na-primere-g-moskvy-dis-...-kand-ekon-nauk-08.00.05/	Кошелева А.И. Организационно-экономический механизм развития дополнительного туристского обслуживания в среднекатегорийных гостиничных предприятиях крупного города: на примере г. Москвы: дис. ... канд. экон. наук: 08.00.05 / Кошелева Анна Игоревна. – Москва, 2013. – 186 с. ил. – Место защиты: Рос. экон. ун-т им. Г.В. Плеханова. – Электронная копия фрагмента дис. доступна в электрон. б-ке «disserCat».	
URL: http://elibrary.kaznu.kz/sites/default/files/Besplatnie_resursii/potapova_organizaciya_obslyuzhivaniya_gostey_v_processe...	Потапова И.И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания: учебник / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2015. – 319 с. – Из содерж.: Гл. 6. Организация предоставления дополнительных услуг в гостинице. – Электрон. копия доступна на сайте Казахского нац. ун-та им. аль-Фараби.	
URL: http://vestnik.sseu.ru/index.php?cnt=1&idv=96	Рябова Е.Н. Региональные особенности формирования комплекса услуг в гостиницах Самары // Вестник Самарского государственного экономического университета. – 2009. – № 9 (59). – С. 95-101. – Электрон. копия номера доступна на сайте журнала.	
URL: http://min.usaca.ru/uploads/article/attachment/	Хуторной М.В. Проект мероприятий по повышению качества услуг на примере ООО Гостиница «Звездная» г. Москва / М.В. Хуторной, С.Ю. Каменский // Молодежь и наука : электрон. журн. – 2016. – № 5.	

7. Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины приведен в таблице 9.

Таблица 9 – Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

URL адрес	Наименование
http://buklib.net/	Электронная библиотека
http://tourlib.net/	Электронная библиотека
Znanium.com	Электронная библиотека
http://www.hotelstat.ru	Электронная библиотека нормативных документов
http://hotelexecutive.ru/	Журнал «Современный отель», «Ресторановедь»
https://hotelier.pro/	Журнал для отельеров
https://prohotel.ru/	Журнал о гостиничном бизнесе
https://consultant.ru/	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»

8. Перечень информационных технологий

8.1. Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Перечень используемого программного обеспечения представлен в таблице 10.

Таблица 10– Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование
	Microsoft Windows, Microsoft Office

8.2. Перечень информационно-справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Перечень используемых информационно-справочных систем представлен в таблице 11.

Таблица 11– Перечень информационно-справочных систем

№ п/п	Наименование
	ЭБС ZNANIUM

9. Материально-техническая база

Состав материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине, представлен в таблице 12.

Таблица 12 – Состав материально-технической базы

№ п/п	Наименование составной части материально-технической базы	Номер аудитории (при необходимости)
1	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.	
2	Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации	
3	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.	

10. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

10.1. Состав оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине приведен в таблице 13.

Таблица 13 – Состав оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Вид промежуточной аттестации	Перечень оценочных средств
Экзамен	Список вопросов к экзамену; Экзаменационные билеты; Тесты

10.2. В качестве критериев оценки уровня сформированности (освоения) компетенций обучающимися применяется 5-балльная шкала оценки сформированности компетенций, которая приведена в таблице 14. В течение семестра может использоваться 100-балльная шкала модульно-рейтинговой системы Университета, правила использования которой, установлены соответствующим локальным нормативным актом ГУАП.

Таблица 14 –Критерии оценки уровня сформированности компетенций

Оценка компетенции 5-балльная шкала	Характеристика сформированных компетенций
«отлично» «зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> – обучающийся глубоко и всесторонне усвоил программный материал; – уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает; – опираясь на знания основной и дополнительной литературы, тесно привязывает усвоенные научные положения с практической деятельностью направления; – умело обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи; – делает выводы и обобщения; – свободно владеет системой специализированных понятий.
«хорошо» «зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> – обучающийся твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу излагает его, опираясь на знания основной литературы; – не допускает существенных неточностей; – увязывает усвоенные знания с практической деятельностью направления; – аргументирует научные положения; – делает выводы и обобщения; – владеет системой специализированных понятий.
«удовлетворительно» «зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> – обучающийся усвоил только основной программный материал, по существу излагает его, опираясь на знания только основной литературы; – допускает несущественные ошибки и неточности; – испытывает затруднения в практическом применении знаний направления; – слабо аргументирует научные положения; – затрудняется в формулировании выводов и обобщений; – частично владеет системой специализированных понятий.
«неудовлетворительно» «не зачтено»	<ul style="list-style-type: none"> – обучающийся не усвоил значительной части программного материала; – допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении проблем в конкретном направлении; – испытывает трудности в практическом применении знаний; – не может аргументировать научные положения; – не формулирует выводов и обобщений.

10.3. Типовые контрольные задания или иные материалы.

Вопросы (задачи) для экзамена представлены в таблице 15.

Таблица 15 – Вопросы (задачи) для экзамена

№ п/п	Перечень вопросов (задач) для экзамена	Код индикатора
1	Понятие «управления проектом»: характеристика и особенности.	УК-2.Д.1
2	Общие подходы к системе управления проектами.	УК-2.Д.1 ПК-4.В.1
3	Управление проектами в гостиничной сфере.	УК-2.Д.1 ПК-3.В.1
4	Формирование инвестиционного замысла проекта.	УК-2.Д.2

		ПК-4.В.1
5	Сущность и задачи инвестиционного процесса на предприятии индустрии гостеприимства.	УК-2.Д.2 ПК-3.В.1
6	Риски и возможности инвестиционного проекта.	УК-2.Д.3
7	Обучение проектному менеджменту.	УК-2.Д.3
8	Общие подходы к системе управления проектами.	УК-2.Д.3
9	Разработка документооборота, процедур, инструкций.	УК-2.Д.2 ПК-4.3.1
10	Управление качеством проекта.	УК-3.Д.1
11	Обеспечение качества проекта, контроль качества.	УК-3.Д.1
12	План по качеству проекта, основные инструменты.	УК-3.Д.1
13	Завершение организационного проектирования и управления проектами.	ПК-6.В.1
14	Реализация, мониторинг и контроль проекта.	ПК-6.В.1
15	Проведение промежуточных оценок статуса организационного проектирования и управления проектами.	УК-5.Д.7
16	Сущность кадровых проблем управления проектами.	УК-3.Д.3
17	Требования к членам проектного проектирования.	УК-3.Д.3
18	Подбор членов проектного коллектива.	УК-3.Д.3
19	Мотивация проектных коллективов.	УК-3.Д.3
20	Систематизация методов управления проектами.	
21	Институциональные проблемы управления проектами и их решения.	ПК-2.У.1
22	Источники и организационные формы финансирования проектов.	УК-5.Д.7 ПК-4.У.1
23	Бизнес-план и его структура.	ПК-1.В.1
24	Управление ошибками, проблемами и изменениями.	ПК-2.У.1
25	Аудит и экспертиза качества управления проектом.	ПК-1.В.1
26	Документальное и организационное обеспечение финансирования проекта.	ПК-3.В.1 ПК-4.У.1
27	Разработка документооборота и использование информационной системы.	ПК-3.У.2

Вопросы (задачи) для зачета / дифф. зачета представлены в таблице 16.

Таблица 16 – Вопросы (задачи) для зачета / дифф. зачета

№ п/п	Перечень вопросов (задач) для зачета / дифф. зачета	Код индикатора
	Учебным планом не предусмотрено	

Перечень тем для курсового проектирования/выполнения курсовой работы представлены в таблице 17.

Таблица 17 – Перечень тем для курсового проектирования/выполнения курсовой работы

№ п/п	Примерный перечень тем для курсового проектирования/выполнения курсовой работы
	Учебным планом не предусмотрено

Вопросы для проведения промежуточной аттестации в виде тестирования представлены в таблице 18.

Таблица 18 – Примерный перечень вопросов для тестов

№ п/п	Примерный перечень вопросов для тестов	Код индикатора
1.	<p>1. Набором существенных признаков проекта как средства управления является:</p> <p>a) Непрерывный характер реализации, наличие выделенного бюджета, обязательность эффективности</p> <p>b) Целевой характер, ограниченность во времени, уникальность деятельности и результата</p> <p>c) Создание временной организационной структуры, присутствие внешней инвестиционной составляющей, поступательность реализации</p> <p>d) Командный характер реализации, иерархичность результатов, поступательность этапов исполнения</p>	УК-2.Д.1 ПК-4.3.1
2.	<p>2. Проект имеет принципиальные отличия от бизнес-процессов, которые состоят в том, что:</p> <p>a) Проект дает возможность компании развиваться, а бизнес-процесс служит исключительно для реализации текущей деятельности</p> <p>b) Бизнес-процессы являются по сути циклически повторяющимися задачами, а проект служит реализации уникальной задачи</p> <p>c) Проект не всегда требует документационного оформления, в то время как процесс всегда основан на регламентирующих его документах</p> <p>d) Бизнес-процесс может быть реализован только в режиме коллективной работы, в отличие от проекта, который может выполняться и одним менеджером</p>	УК-2.Д.2 ПК-3.У.2 ПК-2.У.1 ПК-3.В.1
3.	<p>3. Чтобы целостно воспринимать проект, нам нужно понимать следующие основные моменты:</p> <p>a) Ресурсы, иерархию результатов, состав команды, потенциальные проблемы проекта</p> <p>b) Ответственность, полномочия, мотивацию менеджера проекта и команды</p> <p>c) Содержание, ограничения и риски проекта</p> <p>d) Цели и ожидания заинтересованных сторон, установленный результат и основной продукт проекта</p>	УК-2.Д.3 ПК-4.У.1
4.	<p>4. Для реализации проекта обязательно необходимы (как минимум) два документа:</p> <p>a) Устав и план проекта</p> <p>b) Бизнес-план и регламенты управления проектом</p> <p>c) Техническое задание и матрица ответственности</p> <p>d) Диаграмма Ганта и бюджет проекта</p>	УК-5.Д.7 ПК-4.В.1
5.	<p>5. Какая из представленных структур не может являться одним из видов организационных структур проекта?</p> <p>a) Стратегическая</p> <p>b) Функциональная</p> <p>c) Проектная</p> <p>d) Матричная</p>	УК-3.Д.1 ПК-2.У.1
6.	<p>6. Какой из указанных коллективных органов выбирает проекты для их включения в инвестиционный портфель, назначает куратора и заслушивает отчеты по реализации проектов?</p> <p>a) Команда проекта</p>	УК-3.Д.3 ПК-2.У.1

	<ul style="list-style-type: none"> b) Команда управления проектом c) Совет директоров компании d) Проектный комитет (координационный совет) 	
7.	<p>Какое из представленных определений в наибольшей степени соответствует понятию «проектный офис»?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Управленческое подразделение, организующее хозяйственное обеспечение проектов b) Структурная единица, которая существенно облегчает процесс административного управления проектами c) Подразделение, помогающее обеспечить подготовку процесса производства d) Служба, облегчающая процесс обработки информации в проекте 	УК-5.Д.7 ПК-4.У.1
8.	<p>Как называется роль представителя высшего руководства или материнской к проекту компании, который подписывает устав вместе с менеджером проекта?</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Куратор проекта b) Инвестор c) Инициатор d) Заказчик 	УК-3.Д.1 ПК-6.В.1
9.	<p>На стадии жизненного цикла проекта «разработка»:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Задействуется не более 5% всех ресурсов проекта b) Разработка не требует никаких особых ресурсов c) Требуется 10-15% ресурсов, планируемых на проект d) Расходуется 20-50% проектных ресурсов 	УК-2.Д.3 ПК-3.У.2
10.	<p>Под участниками проекта понимаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Инвестор, заказчик, руководитель и команда проекта b) Команда управления проектом и команда проекта c) Потребители проектных результатов, заказчик и команда проекта d) Организации и физические лица, непосредственно или опосредованно вовлеченные и заинтересованные в результатах проекта 	УК-3.Д.3 ПК-4.В.1

Перечень тем контрольных работ по дисциплине обучающихся заочной формы обучения, представлены в таблице 19.

Таблица 19 – Перечень контрольных работ

№ п/п	Перечень контрольных работ
	Не предусмотрено

10.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания индикаторов, характеризующих этапы формирования компетенций, содержатся в локальных нормативных актах ГУАП, регламентирующих порядок и процедуру проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГУАП.

11. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Целью преподавания дисциплины является получение теоретических и практических навыков в области управления проектами в индустрии гостеприимства с последующим применением в профессиональной сфере. Данная дисциплина знакомит студентов с закономерностями и технологией управления проектами в индустрии

гостеприимства, формирует у обучающихся универсальные компетенции, направленные на развитие навыков системного и критического мышления, в управлении проектами в индустрии гостеприимства, раскрывает способности и навыки командной работы и лидерства. Основой изучения дисциплины является ознакомление студентов с теоретическими основами и современными методами управления проектами в индустрии гостеприимства в условиях нестабильной рыночной конъюнктуры. Составляющие учебный процесс в сочетании с внеаудиторной работой способствуют формированию и развитию профессиональных навыков обучающихся. Предлагаемая литература и задания для самостоятельной работы обеспечивают оптимальное соотношение творческого и познавательного элементов в процессе обучения.

11.1. Методические указания для обучающихся по освоению лекционного материала *(если предусмотрено учебным планом по данной дисциплине)*.

Основное назначение лекционного материала – логически стройное, системное, глубокое и ясное изложение учебного материала. Назначение современной лекции в рамках дисциплины не в том, чтобы получить всю информацию по теме, а в освоении фундаментальных проблем дисциплины, методов научного познания, новейших достижений научной мысли. В учебном процессе лекция выполняет методологическую, организационную и информационную функции. Лекция раскрывает понятийный аппарат конкретной области знания, её проблемы, дает цельное представление о дисциплине, показывает взаимосвязь с другими дисциплинами.

Планируемые результаты при освоении обучающимися лекционного материала:

- получение современных, целостных, взаимосвязанных знаний, уровень которых определяется целевой установкой к каждой конкретной теме;
- получение опыта творческой работы совместно с преподавателем;
- развитие профессионально-деловых качеств, любви к предмету и самостоятельного творческого мышления.
- появление необходимого интереса, необходимого для самостоятельной работы;
- получение знаний о современном уровне развития науки и техники и о прогнозе их развития на ближайшие годы;
- научиться методически обрабатывать материал (выделять главные мысли и положения, приходить к конкретным выводам, повторять их в различных формулировках);
- получение точного понимания всех необходимых терминов и понятий.

Лекционный материал может сопровождаться демонстрацией слайдов и использованием раздаточного материала при проведении коротких дискуссий об особенностях применения отдельных тематик по дисциплине.

Структура предоставления лекционного материала:

Структура предоставления лекционного материала может сопровождаться демонстрацией слайдов и использованием раздаточного материала при проведении коротких дискуссий об особенностях применения отдельных тематик по дисциплине.

Во время первой аттестации (середина семестра) и второй аттестации (конец семестра) преподавателем проводится проверка конспектов лекций в целях контроля понимания текста лекций и навыков конспектирования, а также в целях рейтинговой оценки студентов (как одной из её составляющих).

11.2. Методические указания для обучающихся по участию в семинарах *(если предусмотрено учебным планом по данной дисциплине)*

Основной целью для обучающегося является систематизация и обобщение знаний по изучаемой теме, разделу, формирование умения работать с дополнительными источниками информации, сопоставлять и сравнивать точки зрения, конспектировать прочитанное, высказывать свою точку зрения и т.п. В соответствии с ведущей

дидактической целью содержанием семинарских занятий являются узловые, наиболее трудные для понимания и усвоения темы, разделы дисциплины. Спецификой данной формы занятий является совместная работа преподавателя и обучающегося над решением поставленной проблемы, а поиск верного ответа строится на основе чередования индивидуальной и коллективной деятельности.

При подготовке к семинарскому занятию по теме прослушанной лекции необходимо ознакомиться с планом его проведения, с литературой и научными публикациями по теме семинара.

Требования к проведению семинаров

Обязательно для заполнения преподавателем

Если методические указания по участию в семинарах имеются в изданном виде, в виде электронных ресурсов библиотеки ГУАП, системы LMS, кафедры и т.д., необходимо дать на них ссылку или привести URL адрес.

11.3. Методические указания для обучающихся по прохождению практических занятий

Практическое занятие является одной из основных форм организации учебного процесса, заключающаяся в выполнении обучающимися под руководством преподавателя комплекса учебных заданий с целью усвоения научно-теоретических основ учебной дисциплины, приобретения умений и навыков, опыта творческой деятельности.

Целью практического занятия для обучающегося является привитие обучающимся умений и навыков практической деятельности по изучаемой дисциплине.

Планируемые результаты при освоении обучающимися практических занятий:

- закрепление, углубление, расширение и детализация знаний при решении конкретных задач;
- развитие познавательных способностей, самостоятельности мышления, творческой активности;
- овладение новыми методами и методиками изучения конкретной учебной дисциплины;
- выработка способности логического осмысления полученных знаний для выполнения заданий;
- обеспечение рационального сочетания коллективной и индивидуальной форм обучения.

Требования к проведению практических занятий

Практические занятия выполняются в формате групповой дискуссии.

Студентам предлагаются задания, направленные на обобщение полученных теоретических знаний при решении реальных исследовательских задач. Вместе с тем задания могут быть представлены в формате теоретических иллюстраций, требующих глубокого осмысления со стороны студентов, или реальных примеров и ситуаций, решаемых и моделируемых совместно с преподавателем. Многие задания являются комбинированными и включают в себя сразу несколько видов работ. Как правило, для их выполнения важны не только полученные знания, но и субъективные особенности креативного мышления студентов. Некоторые задания требуют самостоятельности со стороны обучающихся, что способствует развитию дополнительных навыков в рамках освоения данной дисциплины.

Практические занятия выполняются в нескольких форматах, а именно проведение групповой дискуссии, кейса и деловой игры.

Деловая игра позволяет симитировать рабочий процесс, провести его моделирование. Студенты получают задание от преподавателя и должны постараться создать упрощенное воспроизведение реальной производственной ситуации в области маркетинга на определенную тематику. Перед студентами деловой игры ставятся задачи.

Применение деловых игр позволяет отработать профессиональные навыки студентов и дает возможность оценить:

уровень владения этими навыками;

- особенности мыслительных процессов (стратегическое, тактическое,
- аналитическое мышление, умение прогнозировать ситуацию, умение принимать решения и пр.);
- уровень коммуникативных навыков;
- личностные качества участников.

Групповая дискуссия позволяет создать совместное обсуждение какого-либо спорного вопроса на заданную тематику, позволяющее прояснить (возможно, изменить) мнения, позиции и установки участников группы в процессе непосредственного общения.

Проведение семинара заключается в том, что студенты заранее получают тематику предстоящего занятия и готовятся к нему самостоятельно, а на самом практическом занятии вместе с преподавателем обсуждают данную тему. Каждый студент учится грамотно излагать свои мысли, бороться с психологическим барьером публичных выступлений.

Применение кейсов означает применение деловой игры в миниатюре, поскольку это сочетает в себе профессиональную деятельность с игровой. Сущность проведения данного практического занятия в таком формате состоит в том, что учебный материал подается обучаемым в виде микро-проблем, а знания приобретаются в результате их активной исследовательской и творческой деятельности по разработке решений.

Один из распространенных способов интенсивного обучения – игровое проектирование. Его цель – процесс создания или совершенствования проектов в игровом режиме. Для осуществления этой технологии участники занятия разбивают на группы, каждая из которых занимается разработкой своего проекта. Тему для разработки проекта обучаемые в основном выбирают самостоятельно.

Ситуационные задачи — это задачи, которые позволяют ученику осваивать интеллектуальные операции последовательно в процессе работы с информацией: ознакомление — понимание — применение — анализ — синтез — оценка. Таким образом, в основе ресурсов повышения качества образования лежит психологический закон усвоения знаний — знания формируются в сознании субъекта учения не до, а в процессе применения их на практике. Отличительная особенность ситуационных задач заключается в том, что она имеет ярко выраженную практическую направленность, но для её решения необходимы предметные, надпредметные и метапредметные знания.

11.4. Методические указания для обучающихся по выполнению лабораторных работ *(если предусмотрено учебным планом по данной дисциплине)*

В ходе выполнения лабораторных работ обучающийся должен углубить и закрепить знания, практические навыки, овладеть современной методикой и техникой эксперимента в соответствии с квалификационной характеристикой обучающегося. Выполнение лабораторных работ состоит из экспериментально-практической, расчетно-аналитической частей и контрольных мероприятий.

Выполнение лабораторных работ обучающимся является неотъемлемой частью изучения дисциплины, определяемой учебным планом, и относится к средствам, обеспечивающим решение следующих основных задач обучающегося:

- приобретение навыков исследования процессов, явлений и объектов, изучаемых в рамках данной дисциплины;
- закрепление, развитие и детализация теоретических знаний, полученных на лекциях;
- получение новой информации по изучаемой дисциплине;
- приобретение навыков самостоятельной работы с лабораторным оборудованием и приборами.

Задание и требования к проведению лабораторных работ
Обязательно для заполнения преподавателем

Структура и форма отчета о лабораторной работе
Обязательно для заполнения преподавателем

Требования к оформлению отчета о лабораторной работе
Обязательно для заполнения преподавателем

Если методические указания по прохождению лабораторных работ имеются в изданном виде, в виде электронных ресурсов библиотеки ГУАП, системы LMS, кафедры и т.д., необходимо дать на них ссылку или привести URL адрес.

11.5. Методические указания для обучающихся по прохождению курсового проектирования/выполнения курсовой работы (*если предусмотрено учебным планом по данной дисциплине*)

Курсовой проект/ работа проводится с целью формирования у обучающихся опыта комплексного решения конкретных задач профессиональной деятельности.

Курсовой проект/ работа позволяет обучающемуся:

Структура пояснительной записки курсового проекта/ работы
Обязательно для заполнения преподавателем

Требования к оформлению пояснительной записки курсового проекта/ работы
Обязательно для заполнения преподавателем

Если методические указания по курсовому проектированию/ выполнению курсовой работы имеются в изданном виде, в виде электронных ресурсов библиотеки ГУАП, системы LMS, кафедры и т.д., необходимо дать на них ссылку или привести URL адрес.

11.6. Методические указания для обучающихся по прохождению самостоятельной работы

В ходе выполнения самостоятельной работы, обучающийся выполняет работу по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Для обучающихся по заочной форме обучения, самостоятельная работа может включать в себя контрольную работу.

В процессе выполнения самостоятельной работы, у обучающегося формируется целесообразное планирование рабочего времени, которое позволяет им развивать умения и навыки в усвоении и систематизации приобретаемых знаний, обеспечивает высокий уровень успеваемости в период обучения, помогает получить навыки повышения профессионального уровня.

Методическими материалами, направляющими самостоятельную работу обучающихся являются:

– учебно-методический материал по дисциплине;

Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом вовремя, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется заданиями и указаниями преподавателя. Можно дополнить

список использованной литературы современными источниками, не представленными в списке рекомендованной литературы. Самостоятельная работа заключается в подготовке итогового задания по дисциплине «Основы проектной деятельности», а также выполнения домашних заданий.

Итоговое задание заключается в разработке и реализации стратегии бизнес-проекта в период кризиса. Работа выполняется в группах. Компании для выполнения задания согласовываются и утверждаются с преподавателем.

11.7. Методические указания для обучающихся по прохождению текущего контроля успеваемости.

Текущий контроль успеваемости предусматривает контроль качества знаний обучающихся, осуществляемого в течение семестра с целью оценивания хода освоения дисциплины.

Контроль текущей успеваемости осуществляется преподавателем посредством оценивания основных компонентов учебного процесса: мотивации студента, его активности при решении практических задач, своевременное прохождение контрольных мероприятий, степень усвоения им теоретических знаний самостоятельно, уровень овладения практическими умениями и навыками во всех видах учебной деятельности, его способность к самостоятельной исследовательской работе.

11.8. Методические указания для обучающихся по прохождению промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация обучающихся предусматривает оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине. Она включает в себя:

- экзамен – форма оценки знаний, полученных обучающимся в процессе изучения всей дисциплины или ее части, навыков самостоятельной работы, способности применять их для решения практических задач. Экзамен, как правило, проводится в период экзаменационной сессии и завершается аттестационной оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критерии оценки экзаменационных ответов:

- оценка **«отлично»** выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, использует в ответе материал дополнительной учебной литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;

- оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на поставленные вопросы, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

- оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если он имеет знания основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ;

- оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями и ошибками выполняет практические работы.

Система оценок при проведении промежуточной аттестации осуществляется в соответствии с требованиями Положений «О текущем контроле успеваемости и

промежуточной аттестации студентов ГУАП, обучающихся по программам высшего образования» и «О модульно-рейтинговой системе оценки качества учебной работы студентов в ГУАП».

Лист внесения изменений в рабочую программу дисциплины

Дата внесения изменений и дополнений. Подпись внесшего изменения	Содержание изменений и дополнений	Дата и № протокола заседания кафедры	Подпись зав. кафедрой