

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



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной
деятельности
Шубаева В.Г./

«24» _____ 2023 г.

**Проект: Проектирование деятельности и продуктов на
предприятиях сферы гостеприимства и общественного
питания**

Рабочая программа дисциплины
(реализуемой в форме практической подготовки)

Направление подготовки/	43.03.03 Гостиничное дело
Специальность	
Направленность (профиль)	Организация и управление в гостиничном и ресторанном
программы/	бизнесе
Специализация	
Уровень высшего образования	Бакалавриат
Форма обучения	очная
Год набора	2023

Составитель(и):
к.и.н, Николаев Андрей Валентинович

Часов по учебному плану	180	Виды контроля в семестрах: Дифференцированный зачет: семестр 7
в том числе:		
контактная работа	64	
самостоятельная работа	116	
практическая подготовка	28	
часов на контроль	0	

Распределение часов дисциплины:

Семестр:	7
Вид занятий	Часы
Лекционные занятия	36
Практические занятия (практическая подготовка)	28
Лабораторные работы	
Итого аудиторных часов	64
Самостоятельная работа	116
Часы на контроль	0
Итого академических часов	180
Общая трудоемкость в зачетных единицах	5

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	3
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	3
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	4
5. ПРОЕКТНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	6
6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	7
8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	9
9. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	9

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель:	Формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в принятии управленческих решений при реализации проектной деятельности на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания, с учётом современного научно-проектного инструментария, действующих правовых норм и ресурсов.
--------------	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В Проект: Проектирование деятельности и продуктов на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1.

Реализация дисциплины, как компонента образовательной программы, осуществляется в форме практической подготовки путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикаторов достижения компетенций	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-6 - Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-6.1 - Осуществляет принятие управленческих решений для оценки предпринимательских инициатив бизнес-планирования и проектирования в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: этапы процесса бизнес-планирования и проектирования в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, а также методы принятия управленческих решений по оценке бизнес-проектов. Уметь: разрабатывать проекты и концепции предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть: технологией принятия управленческих решений при оценке бизнес-проектов и продуктов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
ПК-5 - Способен проектировать объекты гостеприимства и общественного питания	ПК-5.1 - Осуществляет проектирование деятельности и продуктов на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: действующие правовые нормы проектирования деятельности и продуктов на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь: использовать научные принципы и методы исследования рынка услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания при проектировании деятельности и продуктов на этих предприятиях с учетом действующих правовых норм. Владеть:

		приемами разработки производственных процессов и продуктов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания с учетом технологического процесса и нормативно-правовой документации.
УК-2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	УК-2.2 - Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p>Знать:</p> <p>типы производственных связей между структурными подразделениями и функциональные обязанности сотрудников, а также методы принятия решений при проектировании производственных процессов с учетом действующих правовых норм и особенностей материально-технического обеспечения гостиничных предприятий и предприятий общественного питания.</p> <p>Уметь:</p> <p>рассчитать материально-техническое обеспечение гостиничного номера или торгового зала предприятий общественного питания с учетом действующих правовых норм.</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками принятия оптимальных решений при расчете материально-технического обеспечения гостиничного номера или торгового зала предприятий общественного питания с учетом действующих правовых норм и стоимости материалов.</p>

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Этапы реализации дисциплины	Содержание этапа
1	Концептуальные основы проектирования деятельности и продуктов на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Основные характеристики проекта. Жизненный цикл и фазы проекта. Особенности управления проектами в гостиничном бизнесе. Подходы к организации деятельности: функциональный, процессный, проектный. Проектная организация на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.
2	Объёмно-планировочные решения и нормативный подход в проектировании предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	Расположение помещений на этажах, композиционные схемы сочетания планировочных решений расположения помещений на предприятиях гостеприимства. Размещение помещений с учетом функциональных процессов и схем перемещения людей в здании. Виды нормативных документов: ГОСТ, СНИП, СанПиН, правила, нормы, стандарты РФ, регулирующих проектирование в сфере гостеприимства и общественного

		питания.
3	Разработка концепции проекта гостиничного продукта и деятельности по его реализации	Разработка плана-алгоритма концепции проекта, включая календарный план и бюджет проекта. Определение проблемы и гипотезы её решения в ходе проекта. Разработка «дорожной карты» концепции проекта гостиничного продукта и деятельности по его реализации. Сценарный подход определения ожиданий заинтересованных сторон.
4	Разработка концепции деятельности предприятия общественного питания с учётом инновационных изменений	Разработка плана-алгоритма концепции проекта, включая календарный план и бюджет проекта. Определение существующих проблем и формулировка гипотезы по их решению, с учётом применения инновационных технологий. Разработка «дорожной карты» внедрения инновационных технологий на предприятии общественного питания.
5	Организационные структуры и инструменты управления проектированием деятельности гостиничного предприятия и предприятия общественного питания	Применения проектного управления в гостиничном бизнесе. Установление общего плана, отражающего методику управления проектом. Характеристика инструментов управления проектом. Сущность проектного планирования и описание этапов разработки проекта. Составление матрицы ответственности по реализации проекта.
6	Управление материальными ресурсами и стоимостью проекта в гостиничных предприятиях и предприятиях общественного питания	Управление материальными ресурсами проекта: определение понятия и способов. Классификация ресурсов, выделяемых в проекте. Процессный подход в управлении материальными ресурсами проекта. Разработка графика обеспечения проекта ресурсами. Регулирование поставок ресурсов по проекту. Оценка затрат на ресурсы.
7	Управление рисками проекта в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Анализ рисков и допущений. Анализ возможных внутриотраслевых рисков, связанных с деятельностью предприятия гостиничного бизнеса и других средств размещения. Оценка вероятности их наступления.
8	Управление командой проекта в гостиничном бизнесе	Формирование команды проекта. Стадии жизненного цикла команды проекта, стадия эффективной работы команды. Развитие команды проекта, повышение квалификации членов команды проекта, совершенствование

		взаимодействия между членами команды. Условия работы и эффективность проекта.
9	Мониторинг и контроль реализации проекта. Завершение проекта в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Определение способов мониторинг работ по проекту. Определение параметров измерения прогресса выполнения работ по проекту. Анализ результатов принимаемых решений. Мониторинг промежуточных оценок проекта. Аудит и система контроля качества проводимых работ по проекту. Закрытие проекта, акт выполненных работ.

5. ПРОЕКТНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩИХСЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация дисциплины осуществляется в виде проектной работы обучающихся и предусматривает возможность частичной реализации дисциплины за пределами территории университета на базе профильной организации, с которой заключен договор о практической подготовке по данной ОПОП. Выбор конкретных заданий зависит от специфики деятельности профильной организации.

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебно-методическое обеспечение

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Электронные ресурсы
Басовский, Л. Е. Прогнозирование и планирование в условиях рынка : учебное пособие / Л.Е. Басовский. - Москва : ИНФРА-М, 2023. - 260 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-004198-8. -	https://znanium.com/catalog/product/1941753
Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г. М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 528 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0.	https://znanium.com/catalog/product/1233293
Сафронова, Т.Н. Инновации в гостиничной деятельности : учеб. пособие / Т.Н. Сафронова. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 156 с. - ISBN 978-5-7638-3948-7.	https://znanium.com/catalog/product/1032196
Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 9е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 248 с. - ISBN 978-5-394-04308-6.	https://znanium.com/catalog/product/1865730
Гостиничный менеджмент : учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков ; под ред. Н.А.	https://znanium.com/catalog/product/1855501

Зайцевой. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-016041-2.	
Веткина, С. Н. Человек и его потребности : учебно-методическое пособие / С. Н. Веткина, Е. В. Винтайкина. - Москва : Финансы и статистика, 2021. - 132 с. - ISBN 978-5-00184-062-6.	https://znanium.com/catalog/product/1880829

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства

- 7-Zip
- LibreOffice
- ОС Альт образование 10

Перечень информационных справочных систем (ИСС) и современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД/ ИСС
1.	Электронная библиотека Grebennikon.ru – www.grebennikon.ru
2.	Научная электронная библиотека eLIBRARY – www.elibrary.ru
3.	Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru
4.	База данных ПОЛПРЕД Справочники – www.polpred.com
5.	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary www.oecd-ilibrary.org
6.	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПБГЭУ или www.consultant.ru)
7.	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПБГЭУ или www.garant.ru)
8.	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПБГЭУ или www.kodeks.ru)
9.	Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru
10.	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru
11.	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – www.znanium.com
12.	Электронная библиотека СПБГЭУ – opac.unecon.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ) групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Помещения оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Наименование учебных аудиторий, перечень	Адрес (местоположение) учебных
--	--------------------------------

оборудования и технических средств обучения	аудиторий
<p>Ауд. 509А Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 48 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1 шт., тумба - 1 шт., трибуна - 1 шт. Компьютер I5-7400/8Gb/1Tb/ DELL S2218H - 19 шт. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.</p>	<p>190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А</p>
<p>Ауд. 509 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 40 посадочных мест; рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1 шт., трибуна - 1 шт. Переносной мультимедийный комплект: Ноутбук HP 250 G6 1WY58EA, Мультимедийный проектор LG PF1500G. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.</p>	<p>190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А</p>
<p>Ауд. 207 Учебная аудитория (для проведения занятий лекционного типа и занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации), оборудована мультимедийным комплексом. Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 54 посадочных места; рабочее место преподавателя, доска меловая - 1 шт., стол - 1 шт., шкаф - 1 шт., тумба - 1 шт., трибуна - 1 шт. Компьютер с Intel i3 2100 3.3/4Gb/500Gb/AserV193 - 1 шт., Проектор цифровой Acer X1240 - 1 шт., Микшер-усилитель ТА-1120 - 1 шт., Акустическая система JBL CONTROL 25 WH - 2 шт., Наборы демонстрационного оборудования и учебно-</p>	<p>190005, г. Санкт-Петербург, 7-я Красноармейская ул., д. 6-8, пом. 21Н, 26Н, 15Н-19Н, Л-3, Л-4, Л-5, лит. А</p>

наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.	
---	--

При прохождении дисциплины в форме практической подготовки в профильной организации обучающимся предоставляется возможность использовать помещения профильной организации, согласованные в договоре о практической подготовке, а также находящееся в них оборудование и технические средства обучения, необходимые для успешного выполнения отдельных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

8. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

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 состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедр, а также пребывание в указанных помещениях.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

9. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценивание знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется путем проведения процедур текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с настоящим ФОС, рабочей программой дисциплины и ЛНА университета.

9.1 Задания для текущего контроля:

Задания для текущего контроля формируются в соответствии с паспортом проекта.

Номер	Тип контрольной	Способ проведения	Номера этапов
-------	-----------------	-------------------	---------------

контрольной точки	точки		реализации дисциплины
1	Индивидуальное задание	с помощью технических средств и информационных систем	1-4
2	Защита письменной работы	с помощью технических средств и информационных систем	5-9
3	Текущий контроль	с помощью технических средств и информационных систем	1-9

Самостоятельная работа обучающегося:

Наименование самостоятельной работы	Номера этапов реализации дисциплины
Подготовка к лекционным и практическим занятиям	1,3,5
Работа с аналитическими базами данных, нормативными документами, справочной литературой	2,4
Разработка индивидуальных/ групповых проектов	6-9

Текущий контроль проводится в течение периода прохождения дисциплины.

9.2 Промежуточная аттестация

Результаты освоения дисциплины в форме практической подготовки оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации путем защиты оформленных отчетов с возможным проведением процедур внутренней независимой оценки качества образовательной деятельности с привлечением практиков и независимых экспертов.

Порядок прохождения промежуточной аттестации регламентируется Положением о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования.

9.3 Шкала оценивания результата

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 балльно-рейтинговая система успеваемости обучающихся:

Формой итогового контроля по дисциплине является экзамен (или дифференцированный зачет), итоговая оценка формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

Баллы	Оценка
<=54	неудовлетворительно
55-69	удовлетворительно

70-84	хорошо
≥ 85	отлично

Шкала оценивания результата

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.

При необходимости для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике используются фонды оценочных средств, адаптированные для обучающихся с ОВЗ и инвалидов.