

**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ «ТИСБИ»**

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма



Рабочая программа дисциплины

Наименование дисциплины	Управление проектами в сфере общественного питания
Направление подготовки	43.03.02 Туризм
Профиль подготовки	Управление объектами гастротуризма
Год набора	2026

Составитель:

ст.преп. И.А.Миндубаева

Казань

Содержание

1.	Цели и задачи учебной дисциплины	3
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП	4
3.	Требования к результатам освоения дисциплины	5
4.	Структура и содержание дисциплины	6
4.1	Модульно-тематический план и пояснительная записка с указанием этапов формирования компетенций	6
4.2	Содержание дисциплины по темам (разделам)	10
4.3	Планы практических и семинарских занятий	13
5.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов	14
6.	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	16
7.	Материально-техническое обеспечение дисциплины	19
8.	Оценка компетенций по изучаемой дисциплине	20
	Приложение 1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	22
	Приложение 2. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине	23

1. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью изучения дисциплины – сформировать у бакалавров по направлению 43.03.02 «Туризм» комплекс знаний, умений и навыков (компетенций), связанных с пониманием роли проекта в организации, основных положений современной концепции управления проектами, техники управления проектами для разработки и реализации стратегии развития предприятий общественного питания и принятия экономически обоснованных решений, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности

Задачи дисциплины:

- изучение особенностей создания проектов;
- изучение структуры проекта;
- изучение проектной документации;
- изучение особенностей реализации и продвижения проекта.

После освоения данной дисциплины студент должен:

Знать:

- современные требования по формированию и реализации инновационных продуктов;
- принципы принятия и реализации управленческих решений;

Уметь:

- проводить анализ интересов, запросов потенциальных потребителей в выборе туристического продукта;
- применять современные технологии и методы проектирования; организовывать и выполнять проекты в сфере общественного питания;
- анализировать показатели организаций и проекта и обосновывать полученные результаты;

Владеть:

- навыками разработки проекта организации питания;
- практическими навыками принятия и реализации управленческих решений;

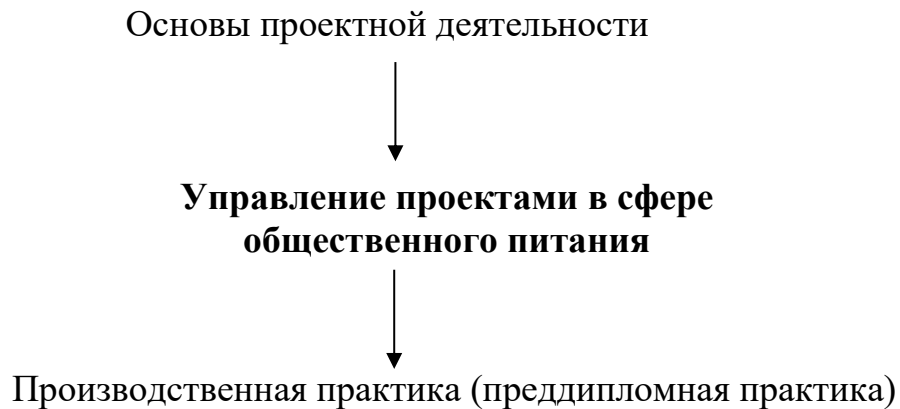
2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина относится к обязательной части блока 1 учебного плана подготовки бакалавра по направлению 43.03.02 «Туризм».

До начала изучения дисциплины «Управление проектами в сфере общественного питания» у студента должны быть сформированы компоненты компетенций (ЗУВы), полученные в результате изучения дисциплины «Основы проектной деятельности».

Дисциплина находится во взаимосвязи с дисциплинами согласно схеме:

Обеспечивающие учебные дисциплины:



3. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина участвует в формировании следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению «Туризм»:

ОПК-5 «Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности»;

ПК-12 Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития объектов гастротуризма

После освоения дисциплины студент должен получить следующие образовательные результаты соотнесённые с индикаторами достижения компетенций.

Декомпозиция компетенций

Индикаторы	Результаты обучения по дисциплине
Компетенция ОПК-5	
ОПК-5.2 Способен анализировать экономические показатели и обосновано выбирать наиболее эффективное решение	ОПК-5.2 3.7 Знает принципы принятия и реализации управленческих решений ОПК-5.2 У.6 Умеет анализировать показатели организаций и проекта и обосновывать полученные результаты ОПК-5.2 В.6 Владеет практическими навыками принятия и реализации управленческих решений
Компетенция ПК-12	
ПК-12.3 Осуществляет проектную деятельность в сфере гастротуризма и формирует продукт в соответствии с требованиями потребителей разных социальных групп	ПК-12.3 3.8 Знает современные требования по формированию и реализации инновационных продуктов ПК-12.3 У.10 Умеет проводить анализ интересов, запросов потенциальных потребителей в выборе сервисного продукта ПК-12.3 У.11 Умеет применять современные технологии и методы проектирования; организовывать и выполнять проекты в сфере общественного питания ПК-12.3 В.8 Владеет навыками разработки проекта организации питания

Этапы формирования выбранных компетенций (или их частей - ЗУВов) можно проследить по Пояснительной записке и модульно-тематическому плану дисциплины.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Модульно-тематический план и пояснительная записка с указанием этапов формирования компетенций

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 академических часов).

Модульно-тематический план для очной формы обучения:

Наименование модулей	Количество ауд. часов		Самостоятельная работа	Всего Часов	Индикаторы компетенции/ЗУВы
	Лекции	Практика			
Модуль 1					
Тема 1. Понятие проекта. Виды проектов.	2	2	2	6	ОПК-5.2 3.7 У.6 В.6 ПК-12.3 3.8 ПК-12.3 У.10
Тема 2. Жизненный цикл проекта	2	1	2	5	
Тема 3. Субъекты управления проектами	2	1	2	5	
Модуль 2					
Тема 4. Выбор темы проекта. Определение цели и задач проекта	4	4	8	16	ОПК-5.2 3.7 У.6 В.6 ПК-12.3 У.11 ПК-12.3 В.8
Тема 5. Этапы работы над проектом	2	2	2	6	
Тема 6. Методы работы с источниками информации	2	1	1	4	
Модуль 3					
Тема 7. Бюджетирование проектной работы.	6	4	8	18	ОПК-5.2 3.7 У.6 В.6 ПК-12.3 3.8
Тема 8. Механизмы деятельности в сфере привлечения средств (фандрайзинг).	6	4	8	18	
Модуль 4					
Тема 9. Правила оформления проекта	4	6	6	16	ОПК-5.2 3.7 У.6 В.6 ПК-12.3 У.10
Тема 10. Проектная документация	4	4	4	12	
Тема 11. Питчинг	6	6	8	20	
Подготовка к экзамену	-	-	18	18	
ИТОГО	40	35	69	144	

Пояснительная записка с этапами формирования компетенций

Данный курс разбит на четыре логически завершенных и взаимосвязанных между собой модулей.

Модуль 1. Для усвоения и сдачи 1 модуля студентам необходимо:

ОПК-5.2

Знать:

3.7 Знает принципы принятия и реализации управленческих решений

Уметь:

У.6 Умеет анализировать показатели организаций и проекта и обосновывать полученные результаты

Владеть:

В.6 Владеет практическими навыками принятия и реализации управленческих решений

Модуль 2. Для усвоения и сдачи 2 модуля студентам необходимо:

ОПК-5.2

Знать:

3.7 Знает принципы принятия и реализации управленческих решений

Уметь:

У.6 Умеет анализировать показатели организаций и проекта и обосновывать полученные результаты

Владеть:

В.6 Владеет практическими навыками принятия и реализации управленческих решений

ПК-12.3

Знать:

3.8 Знает современные требования по формированию и реализации инновационных продуктов

Уметь:

У.10 Умеет проводить анализ интересов, запросов потенциальных потребителей в выборе сервисного продукта

У.11 Умеет применять современные технологии и методы проектирования; организовывать и выполнять проекты в сфере общественного питания

Владеть:

В.8 Владеет навыками разработки проекта организации питания

Модуль 3. Для усвоения и сдачи 3 модуля студентам необходимо:

ОПК-5.2

Знать:

3.7 Знает принципы принятия и реализации управленческих решений

Уметь:

У.6 Умеет анализировать показатели организаций и проекта и обосновывать полученные результаты

Владеть:

В.6 Владеет практическими навыками принятия и реализации управленческих решений

ПК-12.3

Знать:

3.8 Знает современные требования по формированию и реализации инновационных продуктов

Уметь:

У.10 Умеет проводить анализ интересов, запросов потенциальных потребителей в выборе сервисного продукта

У.11 Умеет применять современные технологии и методы проектирования; организовывать и выполнять проекты в сфере общественного питания

Владеть:

В.8 Владеет навыками разработки проекта организации питания

Модуль 4. Для усвоения и сдачи 4 модуля студентам необходимо:

ОПК-5.2

Знать:

3.7 Знает принципы принятия и реализации управленческих решений

Уметь:

У.6 Умеет анализировать показатели организаций и проекта и обосновывать полученные результаты

Владеть:

В.6 Владеет практическими навыками принятия и реализации управленческих решений

ПК-12.3

Знать:

3.8 Знает современные требования по формированию и реализации инновационных продуктов

Уметь:

У.10 Умеет проводить анализ интересов, запросов потенциальных потребителей в выборе сервисного продукта

У.11 Умеет применять современные технологии и методы проектирования; организовывать и выполнять проекты в сфере общественного питания

Модуль 5. Для усвоения и сдачи 5 модуля студентам необходимо:

ОПК-5.2

Знать:

3.7 Знает принципы принятия и реализации управленческих решений

Уметь:

У.6 Умеет анализировать показатели организаций и проекта и обосновывать полученные результаты

Владеть:

В.6 Владеет практическими навыками принятия и реализации управленческих решений

ПК-12.3

Знать:

3.8 Знает современные требования по формированию и реализации инновационных продуктов

Уметь:

У.10 Умеет проводить анализ интересов, запросов потенциальных потребителей в выборе сервисного продукта

У.11 Умеет применять современные технологии и методы проектирования; организовывать и выполнять проекты в сфере общественного питания

Владеть:

В.8 Владеет навыками разработки проекта организации питания

4.2. Содержание дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Понятие проекта. Виды проектов.

Появление и развитие понятия «проект». Что включает в себя проектная деятельность (этапы подготовки, управления реализацией, оценки и т.п.). Примеры проектов (практико-ориентированные, исследовательские, информационные, творческие, ролевые, социальные, инновационные, бизнес-проекты, образовательные и т.д.). Классы проектов (монопроекты, мультипроекты, мегапроекты).

Тема 2. Жизненный цикл проекта

Жизненный цикл проекта как последовательность его фаз. Разделение проекта на фазы. Характеристики жизненного цикла проекта. Этапы и стадии развития бизнес-проекта. Модель жизненного цикла в зависимости от специфики, масштаба и сложности проекта. Взаимосвязь жизненного цикла проекта и жизненного цикла продукта.

Тема 3. Субъекты управления проектами

Участники проекта. Анализ стейкхолдеров проекта. Команда проекта. Команда управления проектом. Проектные роли. Организационная структура. Виды организационных структур. Функциональная, проектная и матричная структуры. «Матричный» конфликт – причины и следствия. Принципы выбора оргструктуры.

Тема 4. Выбор темы проекта. Определение цели и задач проекта

Выбор темы. Определение степени значимости темы проекта. Требования к выбору и формулировке темы. Актуальность и практическая значимость исследования. Определение цели и задач. Типичные способы определения цели. Эффективность целеполагания. Понятие «Гипотеза». Процесс построения гипотезы. Формулирование гипотезы. Доказательство и опровержение гипотезы.

Тема 5. Этапы работы над проектом

Этапы работы над проектом. Подготовительный этап: выбор темы, постановка целей и задач будущего проекта. Планирование: подбор необходимых

материалов, определение способов сбора и анализа информации. Основной этап: обсуждение методических аспектов и организация работы, структурирование проекта, работа над проектом. Заключительный этап: подведение итогов, оформление результатов, презентация проекта.

Тема 6. Методы работы с источниками информации

Виды литературных источников информации: учебная литература (учебник, учебное пособие), справочно-информационная литература (энциклопедия, энциклопедический словарь, справочник, терминологический словарь, толковый словарь), научная литература (монография, сборник научных трудов, тезисы докладов, научные журналы, диссертации). Информационные ресурсы (интернет-ресурсы). Правила и особенности информационного поиска в Интернете. Виды чтения. Виды фиксирования информации. Виды обобщения информации.

Тема 7. Бюджетирование проектной работы.

Бюджет и дальнейшее финансирование. Бюджет или смета расходов как ключевой этап разработки проекта. Общие требования к составлению бюджета. Налоговое законодательство и особенности финансовой отчетности. Основные разделы бюджета (оплата труда, основные прямые расходы, непрямые расходы). Примерный перечень расходов и схема расчетов в разделе «Оплата труда». Основные прямые расходы: административные расходы (аренда помещения, транспортных средств, канцелярские товары, публикации, коммуникационные расходы, оплата юридических услуг, банковские комиссионные сборы, страхование, перевод и т.д.), командировочные расходы (транспорт, командировочные расходы), оборудование. Примерный перечень расходов и расчетов в разделе «Основные прямые расходы». Примерный перечень расходов в разделе «Непрямые расходы». Пояснения к бюджету.

Тема 8. Механизмы деятельности в сфере привлечения средств (фандрайзинг).

Понятие «фандрайзинг». Фандрайзинг как способ привлечения средств для финансирования проектов. Поиск и выбор источников финансирования. Структуры грантодающих институтов и организаций. Их классификация. Межгосударственные институции и программы финансирования.

Государственные структуры и механизмы финансирования в России. Частные и негосударственные фонды и принципы их деятельности. Спонсорство, кампании по привлечению средств, иные технологии и приемы фандрайзинга. Стратегия фандрайзинга. Основные направления деятельности фондов и грантодающих организаций. Виды фондов, грантов и программ. Приоритеты фондов. Интернет-ресурсы. Поиск российских и зарубежных фондов с помощью Интернета. Грантовые программы, выставляемые фондами. Анализ программ и видов грантовой поддержки. Поиск спонсоров и инвесторов. Спонсорские пакеты.

Тема 9. Правила оформления проекта

Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению машинописных работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков препинания, нумерация страниц, рубрикация текста, способы выделения отдельных частей текста). Правила оформления титульного листа, содержания проекта. Оформление библиографического списка. Правила оформления таблиц, графиков, диаграмм, схем.

Тема 10. Проектная документация

Сопроводительные документы: типы и виды. Специфика составления сопроводительных документов. Общие правила составления сопроводительных документов. Письма-рекомендации: общие правила и рекомендации. Специфика стиля деловых документов. Экспертиза и экспертный совет. Причины отклонения заявок фондами. Основные критерии оценки основных частей заявки. Ошибки в составлении заявки. Проведение экспертизы: основные этапы, принципы, приоритеты. Оценка и отчет. Сроки предоставления отчетов. Форма отчетов. Аналитический (содержательный) и финансовый отчет. Рекомендации по подготовке промежуточных и заключительного отчета. Специфика финансовой отчетности. Научная часть отчета.

Тема 11. Питчинг

Презентация проекта. Требования к содержанию слайдов. Требования к оформлению презентаций. Формы презентации. Время защиты. Редактирование тезисов и демонстрационных материалов. Защита проекта.

4.3. Планы практических и семинарских занятий

При изучении дисциплины на семинарских занятиях предлагаются вопросы для обсуждения. Данный подход позволяет студентам четко представить круг проблем, с которыми они столкнутся, как во время прохождения производственной практики, так и в процессе трудовой деятельности.

Подготовка студентов к семинарскому занятию должна включать, прежде всего, проработку лекционного материала, изучение источников, рекомендованных лектором, а также ознакомление с материалом, публикуемым в периодической печати.

Для развития у студентов навыков самостоятельного мышления, научного обсуждения проблем и формирования собственных выводов, преподавателю следует обратить их внимание на дискуссионный характер некоторых вопросов, освещаемых в современной литературе. Обсуждение мнений различных ученых-специалистов в данной области должно способствовать выработке у студентов аналитического, творческого подхода к появлению собственных взглядов на обсуждаемые проблемы.

Тема 1. Понятие проекта. Виды проектов.

Вопросы для обсуждения

1. Что включает в себя понятие «проект»?
2. Какие проекты бывают?
3. Чем проект отличается от стартапа?
4. Примеры успешных проектов.

Тема 2. Жизненный цикл проекта

Вопросы для обсуждения

1. Что такое жизненный цикл проекта?
2. Фазы жизненного цикла проекта.
3. Примеры жизненного цикла проекта.
4. Как выстроить жизненный цикл проекта?

Тема 3. Субъекты управления проектами

Вопросы для обсуждения

1. Кто может быть стейкхолдером проекта?
2. Внутренняя и внешняя команды.
3. Определение проектных ролей.

Тема 4. Выбор темы проекта. Определение цели и задач проекта

Вопросы для обсуждения

1. Как правильно выбрать тему проекта?
2. Как определить актуальность и практическую значимость исследования?
3. Как правильно определить и сформулировать цель и задачи проекта?
4. Процесс построения и работы с гипотезами.

Тема 5. Этапы работы над проектом

Вопросы для обсуждения

1. Какой этап работы над проектом наиболее важен?
2. Как выстроить правильную работу над проектом?
3. Планирование работы над проектом.

Тема 6. Методы работы с источниками информации

Вопросы для обсуждения

1. Как выбрать источник информации?
2. Особенности работы с интернет-ресурсами.
3. Достоверность информации.

Тема 7. Бюджетирование проектной работы.

Вопросы для обсуждения

1. Общие требования к составлению бюджета.
2. Расчеты в разделе «Оплата труда».
3. Расчеты в разделе «Основные прямые расходы».
4. Расчеты в разделе «Непрямые расходы».

Тема 8. Механизмы деятельности в сфере привлечения средств (фандрайзинг).

Вопросы для обсуждения

1. Как выбрать источник финансирования проекта?
2. Особенности отечественных и зарубежных фондов.
3. Какие грантовые программы существуют?

Тема 9. Правила оформления проекта

Вопросы для обсуждения

1. Каким должен быть правильно оформленный проект?
2. Правила оформления проекта.

Тема 10. Проектная документация

Вопросы для обсуждения

1. Какие существуют сопроводительные документы?
2. Как правильно оформить заявку в фонд?
3. Особенности составления сопроводительного письма.

Тема 11. Питчинг

Вопросы для обсуждения

1. Подготовка к презентации проекта.
2. Оформление презентаций.
3. Составление текста питча.
4. Правила проведения защиты проекта.

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа студентов регламентируется Положением об организации самостоятельной работы студентов.

Основными видами учебных занятий для студентов по данному курсу учебной дисциплины является самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа студентов является основной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний.

Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала основной и дополнительной литературы, подготовка к проектной работе.

Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, контроль знаний студентов.

В конце изучения каждой темы студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на семинар или на индивидуальные консультации. Контрольные работы состоят из вопросов, которые оцениваются по 100 балльной системе в соответствии с Положением о модульно-рейтинговой системе организации учебного процесса и оценки успеваемости студентов, и выполняются в учебные часы по расписанию в виде письменного решения индивидуальных контрольных заданий.

Контроль над ходом и результатами самостоятельной работы студентов может осуществляться в сплошной, индивидуальной, выборочной формах.

В процессе самостоятельного изучения студент обязан проработать все темы дисциплины, для углубления теоретических знаний и практических навыков.

Вопросы для самостоятельного изучения.

1. Что такое проект? Какие виды проектов бывают.
2. Какие существуют результаты проекта?
3. Жизненный цикл проекта.
4. Основные субъекты управления проектами?
5. Как выбрать тему проекта?
6. Как определить цели и задачи проекта?
7. Какие этапы работы над проектом есть?
8. Какие методы работы с источниками информации существуют?
9. Бюджетирование проектной работы.
10. Какие механизмы деятельности в сфере привлечения средств (фандрайзинг) существуют?
11. Какие правила оформления проекта существуют?
12. Какая проектная документация необходима?
13. Как подготовиться к питчингу?
14. Какие результаты проектной деятельности существуют?
15. Как провести рефлексию результатов проектной деятельности?
16. Какие методологии управления проектами существуют?

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Основная литература:

1. Зуб, А. Т. Управление проектами : учебник и практикум для вузов / А. Т. Зуб. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17500-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536083>

2. Управление проектами : учебник и практикум для вузов / А. И. Балашов, Е. М. Рогова, М. В. Тихонова, Е. А. Ткаченко ; под общей редакцией Е. М. Роговой. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 383 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00436-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535573>

Дополнительная литература:

1. Поляков, Н. А. Управление инновационными проектами : учебник и практикум для вузов / Н. А. Поляков, О. В. Мотовилов, Н. В. Лукашов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 384 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15534-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/536478>

2. Управление проектами с использованием Microsoft Project : учебное пособие / Т. С. Васючкова, М. А. Держо, Н. А. Иванчева, Т. П. Пухначева. — 4-е изд. — Москва : Интернет-Университет Информационных Технологий (ИНТУИТ), Ай Пи Ар Медиа, 2024. — 147 с. — ISBN 978-5-4497-2465-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/133988.html>

3. Чернышева, А. М. Управление продуктом : учебник и практикум для вузов / А. М. Чернышева, Т. Н. Якубова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 368 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16619-4. — Текст :

электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531384>

4. *Холодкова, В. В.* Управление инвестиционным проектом : учебник и практикум для вузов / В. В. Холодкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 302 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07049-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540668>

5. *Шкурко, В. Е.* Управление рисками проекта : учебник для вузов / В. Е. Шкурко ; под научной редакцией А. В. Гребенкина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 163 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16836-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/540420>

6. Управление программными проектами : учебное пособие для вузов / В. Е. Гвоздев [и др.] ; под редакцией Р. Ф. Маликова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 167 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14329-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/543929>

7. *Чернышева, А. М.* Управление продуктовой политикой : учебник и практикум для вузов / А. М. Чернышева, Т. Н. Якубова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 182 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16620-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531385>

8. *Чекмарев, А. В.* Управление цифровыми проектами и процессами : учебное пособие для академического бакалавриата / А. В. Чекмарев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 424 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-18522-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535238>

Интернет-ресурсы, современные профессиональные базы данных, информационно-справочные системы:

1. www.iprbookshop.ru – Электронно-библиотечная система IPR books
2. www.urait.ru – Образовательная платформа «ЮРАЙТ»

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

В процессе изучения данной дисциплины используется учебная аудитория, кабинет для самостоятельной работы студентов, читальный зал, видеопроекционное оборудование, компьютер, оснащенный типовым пакетом системного и офисного ПО, в соответствии с Реестром материально-технического обеспечения аудиторного фонда Университета управления «ТИСБИ». В процессе изучения активно используется экран и видеопроекционное оборудование.

Типовой пакет лицензионного системного и офисного ПО включает в себя: операционные системы MS Windows 8.1Pro и MS Windows 10 Pro, пакеты программ для работы с документами MS Office 2013 и OpenOffice.

Программное обеспечение, входящее в типовой установочный пакет, получает обновление в автоматическом, установленном разработчиком (компанией Microsoft) порядке, посредством сети Интернет.

8. Оценка компетенций по изучаемой дисциплине

Для оценки компетентности рекомендуется использовать рейтинговую оценку знаний, умений и навыков студента по окончании изучения каждого Модуля в соответствии с Положением о модульно-рейтинговой системе организации образовательного процесса. Итоговая оценка (в баллах) складывается из баллов, набранных по каждому Модулю (семестровая оценка) и баллов, набранных, непосредственно на экзамене (зачете).

Расчет набранных баллов по дисциплине осуществляется в следующей последовательности:

$$C = \frac{M_1 + M_2 + \dots + M_n}{n} \times 0,6,$$

где М – количество баллов по модулю; n – количество модулей

$Z = K \times 0,4$, где К - количество баллов на экзамене (зачете);

$I = C + Z + П$, где П – поощрительные баллы (от 1 до 5).

Уровень сформированности компетенций и их основные признаки оцениваются по следующим таблицам:

Оценка уровня сформированности компетенции ОПК-5
«Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность
организаций избранной сферы профессиональной деятельности»
в части дисциплины «Управление проектами в сфере общественного питания»

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня	Инструменты оценки сформированности уровня
1	2	3	4
1	Пороговый уровень (как минимально допустимый) (от 60 до 70 баллов)	– Знает некоторые принципы принятия и реализации управленческих решений – Умеет анализировать показатели организаций и проекта и обосновывать полученные результаты на уровне «по шаблону» – Владеет практическими навыками принятия и реализации управленческих решений на уровне «по шаблону»	Индивидуальные домашние задания Экзамен
2	Базовый уровень (относительно порогового уровня) (От 71 до 85 баллов)	– Знает основные принципы принятия и реализации управленческих решений – Умеет частично анализировать показатели организаций и проекта и обосновывать полученные результаты – Владеет основными практическими навыками принятия и реализации управленческих решений	Индивидуальные домашние задания Экзамен
3	Повышенный уровень (относительно порогового уровня) (От 86 до 100 баллов)	– Знает принципы принятия и реализации управленческих решений – Умеет анализировать показатели организаций и проекта и обосновывать полученные результаты на продвинутом уровне – Владеет практическими навыками принятия и реализации управленческих решений на продвинутом уровне	Индивидуальные домашние задания Экзамен

Оценка уровня сформированности компетенции ПК-12
Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития объектов гастротуризма
в части дисциплины «Управление проектами в сфере общественного питания»

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня	Инструменты оценки сформированности уровня
1	2	3	4
1	Пороговый уровень (как минимально допустимый) (от 60 до 70 баллов)	Знает современные требования по формированию и реализации инновационных продуктов Умеет проводить анализ интересов, запросов потенциальных потребителей в выборе сервисного продукта Умеет применять современные технологии и методы проектирования; организовывать и выполнять проекты в сфере общественного питания Владеет навыками разработки проекта организации питания —	Индивидуальные домашние задания Экзамен
2	Базовый уровень (относительно порогового уровня) (От 71 до 85 баллов)	Знает современные требования по формированию и реализации инновационных продуктов Умеет проводить анализ интересов, запросов потенциальных потребителей в выборе сервисного продукта Умеет применять современные технологии и методы проектирования; организовывать и выполнять проекты в сфере общественного питания Владеет навыками разработки проекта организации питания	Индивидуальные домашние задания Экзамен
3	Повышенный уровень (относительно порогового уровня) (От 86 до 100 баллов)	Знает современные требования по формированию и реализации инновационных продуктов Умеет проводить анализ интересов, запросов потенциальных потребителей в выборе сервисного продукта	Индивидуальные домашние задания Экзамен

		Умеет применять современные технологии и методы проектирования; организовывать и выполнять проекты в сфере общественного питания Владеет навыками разработки проекта организации питания	
--	--	--	--

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Студентам на первом занятии необходимо ознакомиться с Рабочей программой дисциплины, где прописаны цели, задачи и трудоемкость дисциплины; с порядком изучения дисциплины, т. е. модульно-тематическим планом и пояснительной запиской с указанием этапов формирования заявленных компетенций. А также ознакомиться с порядком оценивания результатов обучения, для чего необходимо изучить следующие документы: Положение о модульно-рейтинговой системе оценивания и Принципы оценки уровня знаний, умений и навыков (характеристика ответа).

Перед началом изучения дисциплины необходимо повторить учебный материал обеспечивающих учебных дисциплин предшествующих курсов, которые дают основу для изучения дисциплины «Управление проектами в сфере общественного питания».

Студент должен внимательно изучить перечень основной (дополнительной) литературы и взять необходимые учебники в библиотеке.

**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ «ТИСБИ»**

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

Фонд оценочных средств
для проведения текущей и промежуточной
аттестации по дисциплине

«Управление проектами в сфере общественного питания»

направление подготовки: 43.03.02 Туризм

профиль подготовки: Управление объектами гастротуризма

Казань

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Наполнение фонда оценочных средств по формам контроля
 - 2.1 Фонд оценочных средств и шкала оценивания для текущего контроля
 - 2.1.1 Индивидуальные домашние задания
 - 2.2 Фонд оценочных средств и шкала оценивания для промежуточного контроля
 - 2.2.1 Фонд оценочных средств для проверки сформированности навыков

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Формы контроля Формируемые компетенции и их индикаторы	ОПК-5			ПК-12.3			
	ОПК-5.2			ПК-12.3			
Формы текущего контроля							
индивидуальные домашние задания	37	У7	В6	38	У10	У11	В8
Формы промежуточного контроля							
Экзамен	37	У7	В6	38	У10	У11	В8

З- знания, У- умения, В- владения

2. Наполнение фонда оценочных средств по формам контроля

2.1. Фонд оценочных средств и шкала оценивания для текущего контроля

2.1.1. Индивидуальные домашние задания

Индивидуальные домашние задания являются одним из этапов в формировании компетенций обучающегося. Выполнение индивидуальных домашних заданий предполагает краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной работы студента. Его задачами являются формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, развитие навыков логического мышления, углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Примерные темы индивидуальных домашних заданий

Задания включают оценку закрепления пройденного материала, а также вопросы, направленные на выявление уровня понимания студентом сути области проектной деятельности.

Задания на проверку знаний:

1. Написать план оценки результатов проектной деятельности.
2. Определить цель и задачи исходя из тематики проекта.
3. Разработать этапы работы над проектом по заданной тематике.
4. Составить бюджет проекта.
5. Составить паспорт проекта.
6. Составить план питчинга.

Критерии оценивания индивидуального домашнего задания

Критерии оценивания	Балл
В задании тема раскрыта полностью, используются интересные источники, сформулированы выводы. Студент дает развернутые ответы на поставленные вопросы с практическими примерами.	90-100
Основные требования к заданию выполнены, но при этом допущены недочёты (имеются неточности в изложении материала; поверхностные выводы). Студент дает ответы на поставленные вопросы.	80-89
В работе имеются недостатки: тема освещена лишь частично, выводы отсутствуют или они поверхностные. Студент частично дает ответ на поставленные вопросы.	70-79

Задание представлено, но тема его не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	60-69
--	-------

2.2 Фонд оценочных средств и шкала оценивания для промежуточного контроля

2.2.1 Фонд оценочных средств для проверки сформированности навыков

Экзамен по дисциплине принимается в форме защиты оформленной проектной идеи. Примерная тематика проектных идей:

1. Создание комплексной системы управления программой проектов в соответствии со стратегией развития бизнеса
2. Построение системы автоматизации управленческого и производственного учета
3. Построение системы электронного документооборота заведения общественного питания
4. Создание комплексной информационной системы в сфере общественного питания
5. Модернизирование системы управления предприятием общественного питания
6. Модернизация системы автоматизации кадрового делопроизводства предприятия общественного питания
7. Автоматизация делопроизводства и договорной работы предприятия общественного питания
8. Модернизация существующей системы управления в компании сферы общественного питания

**Критерии оценки уровня усвоения знаний, умений и навыков по
результатам написания проектной работы**

Характеристика ответа	Европейская оценка	Рубежные баллы	Оценка	Уровень сфор- мированности компетенций
Демонстрирует глубокие знания теоретической части. Умеет применять полученные знания при практическом анализе конкретного предприятия. Студент творчески подошел к написанию проектной работы и представил свои предложения по улучшению работы предприятия. Проектная работа оформлена в соответствии с методическими указаниями.	A	100-96	5+	Повышенный уровень сформированности компетенций
Демонстрирует глубокие знания теоретической и практической частей проектной работы. Умеет тесно увязывать теорию с практикой. Свободно владеет необходимыми навыками и приемами экономического анализа при объяснении практической части проектной работы и расчетах экономического эффекта. Проектная работа оформлена в соответствии с требованиями.	A	95-91	5	
Демонстрирует глубокие знания теоретической и практической частей проектной работы. В ответах на дополнительные вопросы допущены недочеты, исправленные студентом с помощью наводящих вопросов преподавателя. Проектная работа оформлена в соответствии с требованиями.	A	90-86	5-	
Демонстрирует знания теоретической и практической частей проектной работы. Правильно применяет и использует приемы и методы экономического анализа, могут быть допущены отдельные неточности или незначительные ошибки в анализе и при расчетах экономического эффекта. Проектная работа оформлена в соответствии с требованиями.	B	85-81	4+	Базовый уровень сформированности компетенций
Демонстрирует достаточные теоретические и практические знания. Работа выполнена без существенных ошибок в расчетах. Ответы на дополнительные вопросы логичны, изложены в терминах науки, однако в них допущены неточности. Проектная работа оформлена в соответствии с требованиями.	C	80-76	4	
Демонстрирует достаточные теоретические и практические знания. Работа выполнена без существенных ошибок. Ответы на дополнительные вопросы логичны, изложены в терминах науки. Однако в них допущены незначительные ошибки. В работе встречаются отдельные незначительные ошибки.	C	75-71	4-	
Демонстрирует определенные знания, но не усвоил детали, допускает неточности, логическую	D	70-66	3+	Ограниченный уровень сформированности компетенций

последовательность, ошибки в проектной работе. Допущены неточности в оформлении проектной работы				
Даны неполные ответы на вопросы по проектной работе. Встречаются незначительные ошибки по тексту, в расчетах. Допущены неточности в оформлении проектной работы	E	65-61	3	
Даны неполные ответы на вопросы по проектной работе. Присутствует нелогичность изложения. Речь неграмотна. При ответе на дополнительные вопросы студент начинает понимать связь между знаниями только после подсказки преподавателя.	E	60	3-	
Не знает значительную часть теоретического и практического материала, допускает существенные ошибки в расчетах или ответах на вопросы. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента. Проектная работа оформлена не в соответствии с требованиями локальных документов	F	Менее 60	2	Компетенции не сформированы