

МИНИСТЕРСТВО ТРАНСПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТРАНСПОРТА»
(РУТ (МИИТ))



Рабочая программа дисциплины (модуля),
как компонент образовательной программы
высшего образования - программы бакалавриата
по направлению подготовки
38.03.02 Менеджмент,
утвержденной первым проректором РУТ (МИИТ)
Тимониным В.С.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Проектная деятельность

Направление подготовки: 38.03.02 Менеджмент

Направленность (профиль): Менеджмент гостинично-ресторанных
предприятий

Форма обучения: Очная

Рабочая программа дисциплины (модуля) в виде
электронного документа выгружена из единой
корпоративной информационной системы управления
университетом и соответствует оригиналу

Простая электронная подпись, выданная РУТ (МИИТ)
ID подписи: 314524
Подписал: заведующий кафедрой Федякин Иван
Владимирович
Дата: 01.06.2021

1. Общие сведения о дисциплине (модуле).

Цель - приобретение опыта самоорганизации, на закрепление или развитие практических знаний и умений, необходимых в дальнейшей профессиональной деятельности.

Задачи:

отработка навыков командной работы;

разработка проектного решения;

формирование компетенций презентации результатов проектной работы, проведенного группой исследователей.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю).

Перечень формируемых результатов освоения образовательной программы (компетенций) в результате обучения по дисциплине (модулю):

ПК-2 - Способен организовывать процесс оказания услуг и разрабатывать технологии процесса обслуживания в отдельных сферах сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителей и применением клиентоориентированных технологий;

ПК-3 - Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания ;

ПК-4 - Способен применять современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-5 - Способен внедрять и использовать современные технологии сервисного обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-6 - Способен организовать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения, сертификации услуг размещения и общественного питания;

ПК-7 - Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий ;

ПК-8 - Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений

Обучение по дисциплине (модулю) предполагает, что по его результатам обучающийся будет:

Знать:

теоретические основы проектной деятельности;
принципы, методы, требования, предъявляемые к проектам;
современные технологии управления проектами;
виды проектов и их структуру, этапы работы над проектом.

Уметь:

анализировать цели и задачи проекта, а также распределение задач между участниками проекта;
на основе анализа полученной информации (проблемы) находить пути решения проблемы;
реализовывать проекты и выполнять их презентацию;
анализировать результаты проектной деятельности; - анализировать риски проекта

Владеть:

навыками командной работы в проектах;
основами конструирования, моделирования и проектирования при выполнении проектов в своей профессиональной деятельности;
навыками реализации на практике полученных новых знаний и умений;
различными технологиями принятия решений в управлении проектами.

3. Объем дисциплины (модуля).

3.1. Общая трудоемкость дисциплины (модуля).

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 24 з.е. (864 академических часа(ов)).

3.2. Объем дисциплины (модуля) в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении учебных занятий:

Тип учебных занятий	Количество часов								
	Всего	Семестр							
		№1	№2	№3	№4	№5	№6	№7	№8
Контактная работа при	372	32	48	48	64	48	44	48	40

проведени и учебных занятий (всего):									
В том числе:									
Занятия семинарск ого типа	372	32	48	48	64	48	44	48	40

3.3. Объем дисциплины (модуля) в форме самостоятельной работы обучающихся, а также в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении промежуточной аттестации составляет 492 академических часа (ов).

3.4. При обучении по индивидуальному учебному плану, в том числе при ускоренном обучении, объем дисциплины (модуля) может быть реализован полностью в форме самостоятельной работы обучающихся, а также в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении промежуточной аттестации.

4. Содержание дисциплины (модуля).

4.1. Занятия лекционного типа.

Не предусмотрено учебным планом

4.2. Занятия семинарского типа.

Практические занятия

№ п/п	Тематика практических занятий/краткое содержание
1	Тема 1. Вводное занятие, ознакомление с проектами, распределение студентов по проектным командам
2	Тема 2. Общая проектная сессия Ответы на вопросы студентов по проектам Определение задач Распределение ролей и задач между участниками проектных команд
3	Тема 3. Индивидуальные или общие встречи с проектными командами

№ п/п	Тематика практических занятий/краткое содержание
	Оценка выполнения задач по проекту Корректировка и уточнение выполненных работ по проекту
4	Тема 4. Предварительная защита проектов Корректировка проектов (при необходимости)
5	Тема 5. Вводное занятие, ознакомление с проектами, распределение студентов по проектным командам
6	Тема 6. Общая проектная сессия Ответы на вопросы студентов по проектам Определение задач Распределение ролей и задач между участниками проектных команд
7	Тема 7. Индивидуальные или общие встречи с проектными командами Оценка выполнения задач по проекту Корректировка и уточнение выполненных работ по проекту
8	Тема 8. Предварительная защита проектов Корректировка проектов (при необходимости)
9	Тема 9. Вводное занятие, ознакомление с проектами, распределение студентов по проектным командам
10	Тема 10. Общая проектная сессия Ответы на вопросы студентов по проектам Определение задач Распределение ролей и задач между участниками проектных команд
11	Тема 11. Индивидуальные или общие встречи с проектными командами Оценка выполнения задач по проекту Корректировка и уточнение выполненных работ по проекту
12	Тема 12. Предварительная защита проектов Корректировка проектов (при необходимости)
13	Тема 13. Вводное занятие, ознакомление с проектами, распределение студентов по проектным командам
14	Тема 14. Общая проектная сессия Ответы на вопросы студентов по проектам Определение задач Распределение ролей и задач между участниками проектных команд
15	Тема 15. Индивидуальные или общие встречи с проектными командами Оценка выполнения задач по проекту Корректировка и уточнение выполненных работ по проекту
16	Тема 16. Предварительная защита проектов Корректировка проектов (при необходимости)
17	Тема 17. Вводное занятие, ознакомление с проектами, распределение студентов по проектным командам

№ п/п	Тематика практических занятий/краткое содержание
18	Тема 18. Общая проектная сессия Ответы на вопросы студентов по проектам Определение задач Распределение ролей и задач между участниками проектных команд
19	Тема 19. Индивидуальные или общие встречи с проектными командами Оценка выполнения задач по проекту Корректировка и уточнение выполненных работ по проекту
20	Тема 20. Предварительная защита проектов Корректировка проектов (при необходимости)
21	Тема 21. Вводное занятие, ознакомление с проектами, распределение студентов по проектным командам
22	Тема 22. Общая проектная сессия Ответы на вопросы студентов по проектам Определение задач Распределение ролей и задач между участниками проектных команд
23	Тема 23. Индивидуальные или общие встречи с проектными командами Оценка выполнения задач по проекту Корректировка и уточнение выполненных работ по проекту
24	Тема 24. Предварительная защита проектов Корректировка проектов (при необходимости)
25	Тема 25. Вводное занятие, ознакомление с проектами, распределение студентов по проектным командам
26	Тема 26. Общая проектная сессия Ответы на вопросы студентов по проектам Определение задач Распределение ролей и задач между участниками проектных команд
27	Тема 27. Индивидуальные или общие встречи с проектными командами Оценка выполнения задач по проекту Корректировка и уточнение выполненных работ по проекту
28	Предварительная защита проектов Предварительная защита проектов Корректировка проектов (при необходимости)
29	Тема 29. Вводное занятие, ознакомление с проектами, распределение студентов по проектным командам
30	Тема 30. Общая проектная сессия Ответы на вопросы студентов по проектам Определение задач Распределение ролей и задач между участниками проектных команд
31	Тема 31. Индивидуальные или общие встречи с проектными командами

№ п/п	Тематика практических занятий/краткое содержание
	Оценка выполнения задач по проекту Корректировка и уточнение выполненных работ по проекту
32	Тема 32. Предварительная защита проектов Корректировка проектов (при необходимости)

4.3. Самостоятельная работа обучающихся.

№ п/п	Вид самостоятельной работы
1	Подготовка группового проекта
2	Подготовка к промежуточной аттестации.
3	Подготовка к текущему контролю.

5. Перечень изданий, которые рекомендуется использовать при освоении дисциплины (модуля).

№ п/п	Библиографическое описание	Место доступа
1	Управление проектами : учебник и практикум для вузов А. И. Балашов, Е. М. Рогова, М. В. Тихонова, Е. А. Ткаченко Юрайт , 2020	URL: https://urait.ru/bcode/449791
2	Управление инвестиционным проектом : учебник и практикум для вузов В. В. Холодкова Юрайт , 2021	URL: https://urait.ru/bcode/477516
3	Управление рисками проекта : учебное пособие для вузов В. Е. Шкурко Юрайт , 2021	URL: https://urait.ru/bcode/473824
4	Маркетинг : учебник и практикум для вузов Т. А. Лукичёва Юрайт , 2021	URL: https://urait.ru/bcode/469356
5	Маркетинг продукции и услуг. Общественное питание : учебное пособие для вузов С. Б. Жабина Юрайт , 2021	URL: https://urait.ru/bcode/473202
6	Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для среднего профессионального образования М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. Юрайт , 2021	URL: https://urait.ru/bcode/471781

6. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, которые могут использоваться при освоении дисциплины (модуля).

Информационный портал Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU www.elibrary.ru Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов <http://window.edu.ru> Научно-техническая библиотека РУТ

(МИИТ) <http://library.miit.ru> Официальные сайты организаций, регулирующих деятельность предприятий и организаций туристской индустрии: www.russiatourism.ru;

www.gost.ru;

www.kpms.ru

www.unwto.org

www.wttc.org

<https://hospitality-prof.ru/>

<https://frio.ru/>

<https://rha.ru/>

Журналы, порталы: Журнал «Маркетинг в России и за рубежом», <http://www.dis.ru/market>

Журнал «Менеджмент в России и за рубежом», <http://dis.ru/manag>

Журнал «Реальный бизнес», <https://realbusiness.gidm.ru/>

Журнал «Секрет фирмы», <http://www.sf-online.ru>

Журнал «Top-Manager», <https://tomanage.ru/>

Журнал «Эксперт», <http://www.expert.ru>

Сообщество эффективных менеджеров, <http://www.e-executive.ru>

Административно-Управленческий Портал, <http://www.aup.ru>

Журнал «Туризм: право и экономика», https://www.elibrary.ru/title_about_new.asp?id=10474

Журнал «Турбизнес», <https://tourbus.ru/>

Журнал «Отдых в России», <https://rustur.ru/>

Журнал «Вояж», <http://voagemagazine.ru/>

Ежедневная электронная газета, выпускаемая Российским союзом туристической индустрии www.ratanews.ru

Журнал «Управление проектами и программами», <https://grebennikon.ru/journal-20.html#volume2021-1>

Журнал «Вестник национальной академии туризма», www.nat-moo.ru

Журнал «Hotel.report», <https://hotel.report/>

СМИ-журнал для владельцев гостиниц, отельеров, рестораторов, топ-менеджеров гостиничного бизнеса и специалистов в сфере Horeca, <https://welcometimes.ru/>

Журнал «Академия гостеприимства», <http://hotel-rest.biz/>

Электронный журнал Buying Business Travel Russia, <https://buyingbusinessstravel.com.ru/>

Журнал «FoodService», <https://www.cafe-future.ru/>

Ресторановед, <https://restoranoved.ru/>

Ассоциация загородных отелей, <https://countryhotels.pro/>

Российская ассоциация франчайзинга, <https://rusfranch.ru/>

Независимый гостиничный альянс, <http://openhospitality.org/>

Портал для профессионалов гостиничного и ресторанного бизнеса,
<http://prohotelia.com/>

Ежедневные гостиничные новости, о деловом туризме,
<https://hoteliernews.ru/>

Новости гостиничного бизнеса России, <https://hotelmaster.ru/>

Ведущий информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства, <https://restoranoff.ru/>

Проект был создан ресторанным критиком Михаилом Костиным, который дает независимое мнение (т.е. своё) по заведениям Москвы в виде обзора и оценок по четырем параметрам: еда, сервис, атмосфера, интерьер,
<https://moscow-restaurants.ru/>

Информационно-образовательная площадка для рестораторов и сотрудников ресторанных проектов, <https://place.lemma.ru/>

Бизнес-журнал про еду, реальные кейсы и новости ресторанного бизнеса в России, <https://restorator.chef.ru/>

Портал готовых решений в сфере общественного питания,
<https://restresource.ru/>

Пространство для рестораторов и специалистов в сфере ресторанного бизнеса, <https://restrosphere.com/>

Телеграмм каналы: <https://t.me/diaryrest> – канал в Telegram Сергея Миронова, который публикует свои наблюдения, свой опыт, новости государственного характера, – все, что может беспокоить ресторатора. Сергей Миронов – действующий московский ресторатор, владелец сети Мясо & Рыба, вице-президент ФРиО и еще омбудсмен по ресторанному бизнесу Москвы, так что здесь есть все важные новости столицы из первых рук.

<https://t.me/restmanager> – популярный канал Александра Мусатова про грамотное управление ресторанами, стандартизацию процессов в ресторане и ссылки на онлайн-встречи рестораторов.

<https://t.me/byrestorator> – канал для всех, кто интересуется ресторанным бизнесом, здесь можно следить за новостями, читать обзоры и бизнес-статьи

<https://t.me/kurilkarestoratorov>, <https://t.me/restochat> - канал о ресторанном бизнесе с актуальной информацией

Электронные библиотеки: Бесплатные электронные книги по бизнесу
<http://www.alti.ru/bizbook.htm>

Библиотека Конгресса США (The Library of Congress)
<http://www.loc.gov/index.html>

Библиотека электронных книг <http://e-booki.narod.ru/knigi.htm>

Государственная публичная научно-техническая библиотека России
<http://www.gpntb.ru>

Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru>

Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>

Российская национальная библиотека <http://www.nlr.ru>

Публичная Интернет-библиотека <http://www.public.ru>

Библиотека экономики <http://www.finansy.ru/publ.htm>

ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://biblioclub.ru>

Правовые системы:Общероссийская Сеть Консультант-Плюс
<http://www.consultant.ru/>

Система ГАРАНТ <http://www.garant.ru/>

Статьи:Формы продающих объявлений: AIDA, ODC, DIBABA, DAGMAR, VIPS, STAR-CHAIN-HOOK, PPPP, <https://www.novelsite.ru/formy-prodayushih-obyavlenii-aidaodcdibabadagmarvipsstar-chain-hookpppp.html>

Психологические аспекты рекламы: все основные рекламные модели,
<https://www.klerk.ru/boss/articles/414401/>

7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, необходимого для освоения дисциплины (модуля).

Microsoft Office

8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Для проведения занятий нужна мультимедийная аудитория

9. Форма промежуточной аттестации:

Дифференцированный зачет в 1, 2 семестрах.

Зачет в 3, 4, 5, 6, 7, 8 семестрах.

10. Оценочные материалы.

Оценочные материалы, применяемые при проведении промежуточной аттестации, разрабатываются в соответствии с локальным нормативным актом РУТ (МИИТ).

Авторы:

старший преподаватель кафедры
«Сервис и туризм»

И.А. Чунихина

Согласовано:

Заведующий кафедрой СТ

И.В. Федякин

Председатель учебно-методической
комиссии

М.В. Ишханян