

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Рабочая программа дисциплины (модуля)  
**КУРСОВОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ**

Направление и направленность (профиль)  
43.03.02 Туризм. Управление ресторанным и гостиничным бизнесом

Год набора на ОПОП  
2025

Форма обучения  
очная

Владивосток 2026

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Курсовое проектирование» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (утв. приказом Минобрнауки России от 12.08.2020г. №970) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 06.04.2021 г. N245).

Составитель(и):

*Гомилевская Г.А., кандидат экономических наук, доцент, Кафедра туризма и гостинично-ресторанного бизнеса, Galina.Gomilevskaya1@vvsu.ru*

*Шеметова Е.В., старший преподаватель, Кафедра туризма и гостинично-ресторанного бизнеса, elena.shemetova@vvsu.ru*

Утверждена на заседании кафедры туризма и гостинично-ресторанного бизнеса от 28.04.2026 , протокол № 9

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой (разработчика)

Гомилевская Г.А.

<b>ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ</b>	
Сертификат	Galina__1575480626
Номер транзакции	0000000000F5CEED
Владелец	Гомилевская Г.А.

## 1 Цель, планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

Целью выполнения курсовой работы является проведение студентом самостоятельного исследования по одной из совокупности дисциплин для усвоения изученного теоретического материала и приобретения практических навыков.

Выполнение работы предполагает:

- углубление и систематизацию полученных знаний по дисциплине в целом и в частности по выбранной теме;
- выработку навыков сбора и обобщения практического материала;
- развитие умений применять полученные знания для решения конкретных научных и практических проблем, формулировать и аргументировать собственную позицию в их решении;
- привитие навыков научно-исследовательской работы, использование анализа и самостоятельных выводов по проблемам развития индустрии гостеприимства.

Планируемыми результатами обучения по дисциплине (модулю), являются знания, умения, навыки. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины (модуля)

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине		
			Код результата	Формулировка результата	
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ОПК-3 : Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1к : Оценивает качество оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон	РД1	Знание	методы оценки качества услуг, оказываемых потребителям
			РД3	Умение	проводить исследования рынка, потребителей и конкурентов
			РД6	Навык	использования прикладных методов и представления результатов в сфере туризма
		РД4	Умение	диагностировать и выявлять различные типы проблемных ситуаций в туристской индустрии, разрабатывать меры по их предупреждению и преодолению	
	ОПК-4 : Способен осуществлять исследование туристского рынка, организовывать продажи и продвижение туристского продукта	ОПК-4.1к : Осуществляет маркетинговые исследования туристского рынка, потребителей, конкурентов, в т.ч. с целью обоснования, проектирования и продвижения туристских услуг	РД2	Знание	технологии и общие закономерности системы продаж в туристской индустрии
			РД5	Умение	анализировать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов в туристской индустрии
			РД7	Навык	формирования и продвижения туристских продуктов и услуг, соответствующих запросам потребителей

В процессе освоения дисциплины решаются задачи воспитания гармонично развитой, патриотичной и социально ответственной личности на основе традиционных российских духовно-нравственных и культурно-исторических ценностей, представленные в таблице 1.2.

Таблица 1.2 – Целевые ориентиры воспитания

Воспитательные задачи	Формирование ценностей	Целевые ориентиры
<b>Формирование гражданской позиции и патриотизма</b>		
Формирование толерантности и уважения к представителям различных национальностей и культур, проживающих в России	Высокие нравственные идеалы	Доброжелательность и открытость
<b>Формирование духовно-нравственных ценностей</b>		
Формирование ответственного отношения к труду	Гражданственность	Чувство коллективизма
<b>Формирование научного мировоззрения и культуры мышления</b>		
Формирование культуры интеллектуального труда и научной этики	Гражданственность	Гибкость мышления
<b>Формирование коммуникативных навыков и культуры общения</b>		
Развитие умения эффективно общаться и сотрудничать	Взаимопомощь и взаимоуважение	Умение работать в команде и взаимопомощь

## 2 Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисциплина «Курсовое проектирование» относится к обязательной части учебного плана.

## 3. Объем дисциплины (модуля)

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обучения	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудо-емкость (З.Е.)	Объем контактной работы (час)					СРС	Форма аттестации	
					Всего	Аудиторная			Внеауди-торная			
						лек.	прак.	лаб.	ПА			КСР
43.03.02 Туризм	ОФО	Б1.Б	7	4	5	0	0	0	1	4	139	КР

## 4 Структура и содержание дисциплины (модуля)

### 4.1 Структура дисциплины (модуля) для ОФО

Тематический план, отражающий содержание дисциплины (перечень разделов и тем), структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом, приведен в таблице 3.1

Таблица 3.1 – Разделы дисциплины (модуля), виды учебной деятельности и формы текущего контроля для ОФО

№	Название темы	Код результата обучения	Кол-во часов, отведенное на				Форма текущего контроля
			Лек	Практ	Лаб	СРС	
1	Согласование темы исследования и составление плана	РД4, РД6	0	0	0	17	курсовая работа
2	Введение	РД1, РД4, РД6	0	0	0	20	подготовка курсовой работы
3	Теоретическая часть	РД1, РД2, РД3, РД4, РД6	0	0	0	30	подготовка курсовой работы
4	Аналитическая часть	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6, РД7	0	0	0	30	подготовка курсовой работы
5	Заключение	РД1, РД4, РД5, РД6, РД7	0	0	0	20	подготовка курсовой работы
6	Оформление курсовой работы	РД6	0	0	0	12	курсовая работа
7	Подготовка к защите курсовой работы	РД6	0	0	0	10	курсовая работа
<b>Итого по таблице</b>			<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>139</b>	

### 4.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ОФО

*Тема 1 Согласование темы исследования и составление плана.*

Содержание темы: Выбор темы и согласование ее с руководителем, составление плана работы, формулирование цели исследования.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Самостоятельная работа.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: сбор материала для подготовки курсовой работы.

*Тема 2 Введение.*

Содержание темы: Введение характеризует актуальность и социальную значимость темы, степень ее разработанности в отечественной и мировой теории и практике; цель и задачи исследования, объект и предмет, методы сбора и обработки информации, научные гипотезы, обоснование выбора использованных литературных источников.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Самостоятельная работа.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с базами данных в сети Интернет, сбор материала к курсовой работе.

*Тема 3 Теоретическая часть .*

Содержание темы: Теоретическая часть включает понятийный аппарат, нормативно-правовое регулирование, мировой и отечественный опыт.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Самостоятельная работа.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с базами данных в сети Интернет, сбор материала к курсовой работе.

#### *Тема 4 Аналитическая часть.*

Содержание темы: Аналитический обзор представляет собой результат аналитико-синтетической переработки совокупности документов по определенной теме, содержащий обобщенные и критически проанализированные сведения об истории, современном состоянии, тенденциях и перспективах развития предмета обзора. В последнем разделе аналитической части разрабатываются рекомендации по совершенствованию предмета исследования.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Самостоятельная работа.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: анализ собранных данных, работа ад текстом курсовой работы.

#### *Тема 5 Заключение.*

Содержание темы: Заключение раскрывает значимость рассмотренных вопросов для научной теории и практики; приводятся главные выводы, характеризующие в сжатом виде итоги проделанной работы; излагаются предложения и рекомендации по внедрению полученных результатов и дальнейшему развитию темы.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Самостоятельная работа.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа над общими выводами по работе.

#### *Тема 6 Оформление курсовой работы.*

Содержание темы: Оформление курсовой работы должно соответствовать требованиям стандарта ВВГУ СК-СТО-ТР-04-1.005-2015.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Самостоятельная работа.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: оформление работы согласно требованиям.

#### *Тема 7 Подготовка к защите курсовой работы.*

Содержание темы: Студент к защите курсовой работы готовит доклад (5-7 минут) и презентацией (15-20 слайдов).

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Самостоятельная работа.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка доклада и презентации к защите.

## **5 Методические указания для обучающихся по изучению и реализации дисциплины (модуля)**

### **5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины и по обеспечению самостоятельной работы**

Можно порекомендовать следующий алгоритм работы над курсовой работой:

- 1) Выбор темы и согласование ее с руководителем, составление плана работы, осознание и формулирование цели работы.
- 2) Изучение источников, которые дадут информацию для освещения теоретических и практических аспектов работы (учебная, научная литература; монографии; авторефераты; статьи, первичная информация и т.п.).
- 3) Уточнение темы и плана работы, утверждение у руководителя окончательного варианта.
- 4) Полномасштабный подбор литературы и сбор необходимой информации для практической части.
- 5) Написание курсового проекта.

Студент может выбрать **тему** курсовой работы из числа тем, предложенных в ФОС, в рамках компетенций изученных ранее дисциплин (Технология и организация операторских и агентских услуг модуль 1, Технология и организация услуг питания модули 1, Технология и организация гостиничных услуг модуль 1, Управление качеством базовый курс, Мониторинг туристского продукта и услуг, Туристско-рекреационное проектирование модуль 1) или сформулировать свою тему, согласовав ее с научным руководителем. Тематика курсовых проектов утверждается на заседании кафедры в начале учебного года.

**Задание** на выполнение курсовой работы устанавливает границы и глубину исследования (разработки) темы, а также сроки представления проекта на кафедру в завершённом виде. Задание составляется на типовых бланках (Приложение), подписывается студентом, научным руководителем.

**Структурными элементами** курсовой работы являются: титульный лист, аннотация, содержание, введение, основная часть (теоретическая и аналитическая части), заключение, список использованных источников, приложения.

В структуре основной части должно быть выделено не менее двух глав, а в их составе не менее трех подразделов.

В целом структура курсового проекта составляет: введение – 5%, первая глава – 45%, вторая глава – 45%, заключение – 5%.

**Объем** курсовой работы не менее 40 стр., без приложений.

Подбор литературы целесообразно начинать с изучения тех книг и периодических изданий, которые рекомендованы в списке источников. Также рекомендуется включать научные и учебные материалы (монографии, научные статьи, учебники, материалы СМИ и официальных сайтов), действительно использованных при подготовке работы. Список источников, как правило, включает в себя не менее 20 наименований, расположенных в порядке появления источников в тексте). При этом не менее 80% источников должны быть не старше 5 лет.

Материал должен излагаться в соответствии с названием и целевой установкой работы, логически стройно и последовательно, выводы должны быть аргументированы.

Курсовая работа должна включать в себя таблицы, рисунки, графики, диаграммы или иные демонстрационные формы, характеризующие сущность, структуру, динамику исследуемых явлений, процессов, видов деятельности.

**Приложения** в работе приводятся по мере необходимости, включают вспомогательный материал, например: копии документов, выдержки из нормативных актов, статистические показатели в виде таблиц, графиков либо диаграмм, схемы изучаемых процессов, фотографии и другой материал. Приложения подшиваются строго в

той последовательности, в какой они рассматриваются в тексте. Каждое приложение должно иметь заголовок, раскрывающий его содержание.

Сроки выполнения каждого этапа определяет преподаватель. Студент вправе обратиться к преподавателю за консультацией по любому вопросу, возникающему в ходе подготовки курсового проекта. Преподаватель консультирует студента по вопросам, связанным с составлением плана работы, выбором источников, использованием литературы, формированием основного содержания работы, составлением введения и заключения, оформлением работы. В процессе консультаций преподаватель контролирует подготовку курсового проекта, знакомится с текстом и делает свои замечания.

Консультации по курсовой работе проводятся в часы, предусмотренные учебным планом.

Курсовая работа должна отвечать ряду требований:

- тематика, предмет и объект исследования должны быть актуальными;
- содержание и форма подачи материала должны быть конкретными;
- работа должна быть оформлена в соответствии с предъявляемыми требованиями стандарта ВВГУ СК-СТО-ТР-04-1.005-2015 «Требования к оформлению текстовой части выпускных квалификационных работ, курсовых работ (проектов), рефератов, контрольных работ, отчетов по практикам, лабораторным работам».

Обязательным требованием при выполнении курсового проекта является оригинальность текста - не менее 55%.

## **5.2 Особенности организации обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

При необходимости обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (по заявлению обучающегося) предоставляется учебная информация в доступных формах с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные задания, консультации и др.

## **6 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине (модулю) созданы фонды оценочных средств. Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 1.

## 7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

### 7.1 Основная литература

1. Боголюбов, В. С. Финансовый менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве : учебник для вузов / В. С. Боголюбов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 293 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/584731> (дата обращения: 02.03.2026).

2. Восколович, Н. А. Маркетинг туристских услуг : учебник и практикум для вузов / Н. А. Восколович. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 218 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-21974-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590767> (дата обращения: 02.03.2026).

3. Джанджугазова, Е. А. Туристско-рекреационное проектирование : учебник для вузов / Е. А. Джанджугазова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 257 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13120-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587894> (дата обращения: 02.03.2026).

### 7.2 Дополнительная литература

1. Джум, Т. А. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе : учебное пособие / Т. А. Джум, Г.М. Зайко. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 528 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0369-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2079694> (дата обращения: 12.03.2026)

2. Отнюкова, М. С. Инновации в туризме : учебник для вузов / М. С. Отнюкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 135 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15354-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589101> (дата обращения: 02.03.2026).

3. Предоставление экскурсионных услуг : учебник и практикум для среднего профессионального образования / под редакцией Т. В. Рассохиной. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 262 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18947-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587790> (дата обращения: 02.03.2026).

4. Севастьянов, Д. В. Страноведение и международный туризм : учебник для вузов / Д. В. Севастьянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 317 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08873-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564802> (дата обращения: 02.03.2026).

5. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/6085. - ISBN 978-5-16-019555-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2127009> (дата обращения: 11.04.2024).

6. Экономика и предпринимательство в туризме и гостеприимстве : учебное пособие / под общ. ред. И.Ф. Игнатъевой, И.Н. Чурилиной. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 207 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/1900972. - ISBN 978-5-16-017981-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1900972> (дата обращения: 12.03.2026)

**7.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая профессиональные базы данных и информационно-справочные системы (при необходимости):**

1. ГОСТ 32612-2014 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие Требования [Электронный ресурс] // Vsegost: библиотека ГОСТов. – Режим доступа: <http://vsegost.com/Catalog>
2. ГОСТ Р 50681-2010 Туристские услуги. Проектирование туристских услуг [Электронный ресурс] // Vsegost: библиотека ГОСТов. – Режим доступа: <http://vsegost.com/Catalog>
3. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"
4. Федеральная служба государственной статистики: официальный сайт. - Режим доступа: <https://rosstat.gov.ru>
5. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"
6. Open Academic Journals Index (ОАИ). Профессиональная база данных - Режим доступа: <http://oaji.net/>
7. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: <https://www.prlib.ru/>
8. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

**8 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) и перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения**

Основное оборудование:

- Компьютеры

Программное обеспечение:

- АBBYY FineReader 10 Professional Russian
- Гарант
- КонсультантПлюс

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Фонд оценочных средств  
для проведения текущего контроля  
и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

**КУРСОВОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ**

Направление и направленность (профиль)  
43.03.02 Туризм. Управление ресторанным и гостиничным бизнесом

Год набора на ОПОП  
2025

Форма обучения  
очная

Владивосток 2026

## 1 Перечень формируемых компетенций

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции и	Код и формулировка индикатора достижения компетенции
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ОПК-3 : Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1к : Оценивает качество оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
		ОПК-3.2к : Осуществляет оказание туристских услуг в соответствии с международными и национальными стандартами
	ОПК-4 : Способен осуществлять исследование туристского рынка, организовывать продажи и продвижение туристского продукта	ОПК-4.1к : Осуществляет маркетинговые исследования туристского рынка, потребителей, конкурентов, в т.ч. с целью обоснования, проектирования и продвижения туристских услуг

Компетенция считается сформированной на данном этапе в случае, если полученные результаты обучения по дисциплине оценены положительно (диапазон критериев оценивания результатов обучения «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично»). В случае отсутствия положительной оценки компетенция на данном этапе считается несформированной.

## 2 Показатели оценивания планируемых результатов обучения

**Компетенция ОПК-3 «Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности»**

Таблица 2.1 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине			Критерии оценивания результатов обучения
	Код	Тип	Результат	
ОПК-3.1к : Оценивает качество оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон	РД 1	Знание	методы оценки качества услуг, оказываемых потребителям	Определяет критерии оценки качества услуг
	РД 3	Умение	проводить исследования рынка, потребителей и конкурентов	Верно использует методы исследования
	РД 6	Навык	использования прикладных методов и представления результатов в сфере туризма	Обоснованно использует прикладные методы и представляет результаты в практической деятельности
ОПК-3.2к : Осуществляет оказание туристских услуг в соответствии с международными и национальными стандартами	РД 4	Умение	диагностировать и выявлять различные типы проблемных ситуаций в туристской индустрии, разрабатывать меры по их предупреждению и преодолению	Верно диагностирует и выявляет различные типы проблемных ситуаций в туристской индустрии, разрабатывает меры по их предупреждению и преодолению

**Компетенция ОПК-4 «Способен осуществлять исследование туристского рынка, организовывать продажи и продвижение туристского продукта»**

Таблица 2.2 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине			Критерии оценивания результатов обучения
	Код	Тип	Результат	
ОПК-4.1к : Осуществляет маркетинговые исследования туристского рынка, потребителей, конкурентов, в т.ч. с целью обоснования, проектирования и продвижения туристских услуг	РД 2	Знание	технологии и общие закономерности системы продаж в туристской индустрии	Характеризует технологии и общие закономерности системы продаж в туристской индустрии
	РД 5	Умение	анализировать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов в туристской индустрии	Верно оценивает рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов в туристской индустрии
	РД 7	Навык	формирования и продвижения туристских продуктов и услуг, соответствующих запросам потребителей	Верно формирует и продвигает туристские продукты и услуги

Таблица заполняется в соответствии с разделом 1 Рабочей программы дисциплины (модуля).

### 3 Перечень оценочных средств

Таблица 3 – Перечень оценочных средств по дисциплине (модулю)

Контролируемые планируемые результаты обучения	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС		
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация	
Очная форма обучения				
РД1	Знание : методы оценки качества услуг, оказываемых потребителям	1.2. Введение	Курсовая работа	Список вопросов
		1.3. Теоретическая часть	Курсовая работа	Список вопросов
		1.4. Аналитическая часть	Курсовая работа	Список вопросов
		1.5. Заключение	Курсовая работа	Список вопросов
РД2	Знание : технологии и общие закономерности системы продаж в туристской индустрии	1.3. Теоретическая часть	Курсовая работа	Список вопросов
		1.4. Аналитическая часть	Курсовая работа	Список вопросов
РД3	Умение : проводить исследования рынка, потребителей и конкурентов	1.3. Теоретическая часть	Курсовая работа	Список вопросов
		1.4. Аналитическая часть	Курсовая работа	Список вопросов

РД4	Умение : диагностировать и выявлять различные типы проблемных ситуаций в туристской индустрии, разрабатывать меры по их предупреждению и преодолению	1.1. Согласование темы исследования и составление плана	Курсовая работа	Список вопросов
		1.2. Введение	Курсовая работа	Список вопросов
		1.3. Теоретическая часть	Курсовая работа	Список вопросов
		1.4. Аналитическая часть	Курсовая работа	Список вопросов
		1.5. Заключение	Курсовая работа	Список вопросов
РД5	Умение : анализировать рынки сбыта, потребителей, клиентов, конкурентов в туристской индустрии	1.4. Аналитическая часть	Курсовая работа	Список вопросов
		1.5. Заключение	Курсовая работа	Список вопросов
РД6	Навык : использования прикладных методов и представления результатов в сфере туризма	1.1. Согласование темы исследования и составление плана	Курсовая работа	Список вопросов
		1.2. Введение	Курсовая работа	Список вопросов
		1.3. Теоретическая часть	Курсовая работа	Список вопросов
		1.4. Аналитическая часть	Курсовая работа	Список вопросов
		1.5. Заключение	Курсовая работа	Список вопросов
		1.6. Оформление курсовой работы	Курсовая работа	Список вопросов
		1.7. Подготовка к защите курсовой работы	Курсовая работа	Список вопросов
РД7	Навык : формирования и продвижения туристских продуктов и услуг, соответствующих запросам потребителей	1.4. Аналитическая часть	Курсовая работа	Список вопросов
		1.5. Заключение	Курсовая работа	Список вопросов

#### 4 Описание процедуры оценивания

Качество сформированности компетенций на данном этапе оценивается по результатам текущих и промежуточных аттестаций при помощи количественной оценки, выраженной в баллах. Максимальная сумма баллов по дисциплине (модулю) равна 100 баллам.

Вид учебной деятельности	Оценочное средство			Итого
	Курсовая работа	Вопросы для устного собеседования	Оформление по требованиям СТО	
Подготовка курсовой работы	70		10	80
Защита курсовой работы		20		20
Итого	70	20	10	100

Сумма баллов, набранных студентом по всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины, переводится в оценку в соответствии с таблицей.

Сумма баллов по дисциплине	Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенции
от 91 до 100	«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций, обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой, умеет свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.
от 76 до 90	«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
от 61 до 75	«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям, студент испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
от 41 до 60	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	У студента не сформированы дисциплинарные компетенции, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков.
от 0 до 40	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков.

## 5 Примерные оценочные средства

### 5.1 Темы курсовых работ

1. Анализ транспортного обслуживания туристов (на примере действующего предприятия).
2. Формирование системы личных продаж в программе продвижения туристского предприятия (на примере действующего предприятия).
3. Экскурсионное обслуживание в системе туристского комплекса г. Владивостока.
4. Детский лагерь как элемент системы детского туризма (на примере...).
5. Тенденции развития молодежного туризма в Приморском крае.
6. Культурно-исторический потенциал национальных парков Российской Федерации.
7. Адаптация персонала туристской фирмы (на примере ...).
8. Оценка и управление качеством туристских услуг (на примере конкретного предприятия).
9. Передвижная выставка в музейной деятельности.
10. Анализ использования чат-ботов в индустрии туризма.
11. Организация событийных мероприятий на территории музеев-заповедников.
12. Методические основы анализа рынка экскурсионных услуг в Приморском крае.
13. Анализ тенденций развития детского туризма (на примере Приморского края)
14. Организация событийного туризма в границах национальных парков Российской Федерации.
15. Туристский квест как инструмент развития гастрономического туризма (на примере ...).
16. Анализ тенденций использования цифровых инструментов для продвижения турпродукта (на примере ...).
17. Оценка методов обучения персонала туристских предприятий.
18. Анализ взаимодействия гостиничных предприятий г. Владивостока с туристскими фирмами.
19. Современное состояние организации питания для гостей стран АТР в гостиницах г. Владивостока (на примере ...).

20. Анализ методов продвижения гостиничных услуг (на примере...).
21. Экологизация гостиниц на примере Приморского края.
22. Современные технологии и методы обучения персонала в гостиничном бизнесе (на примере ...).
23. Анализ услуг хостелов г. Владивостока.
24. Инновационные технологии в обслуживании гостей предприятий размещения г. Владивостока.
25. Формирование услуг питания в гостиницах различного функционального профиля г. Владивостока.
26. Продвижение услуг гостиницы на рынке гостиничных услуг г. Владивостока (на примере действующего предприятия).
27. Современные тенденции в размещении услуг питания в составе гостиничных комплексов г. Владивостока.
28. Анализ и развитие дополнительных услуг в гостинице (на примере действующего предприятия).
29. Анализ услуг базы отдыха «...», Приморский край.
30. Анализ дополнительных услуг в средствах размещения (на примере ...).
31. Анализ потребителей гостиничных услуг (на примере «...», г. Владивосток).
32. Анализ основных и дополнительных услуг в санаторном комплексе ...
33. Создание доступной среды для людей с ограниченными возможностями в г. Владивостоке.
34. Принципы формирования пакетов услуг гостиниц г. Владивостока.
35. Современные формы и методы обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания различных форматов.
36. Развитие и продвижение дополнительных услуг на базе отдыха (на примере действующего предприятия).
37. Анализ конкурентоспособности гостиничных предприятий г. Владивостока.
38. Анализ методов продвижения гостиниц г. Владивостока.
39. Создание комплекса дополнительных услуг средства размещения (на примере действующего предприятия).
40. Качество обслуживания как основа конкурентоспособности гостиничного предприятия г. Владивостока.
41. Услуги кейтеринга в системе общественного питания.
42. Выявление потенциальных возможностей предприятий общественного питания г. Владивостока как объектов туристского интереса.
43. Современное состояние рынка услуг предприятий питания национальных кухонь г. Владивостока.
44. Современное состояние рынка услуг пивных ресторанов г. Владивостока.
45. Особенности формирования и продвижения услуг предприятий формата fast-food в г. Владивостоке.
46. Диагностика меню как маркетинговый инструмент продаж (на примере действующего ресторана).
47. Организация работы с алкогольными напитками в предприятиях общественного питания (на примере действующего ресторана).
48. Принципы формирования винного ассортимента в ресторанах и барах г. Владивостока.
49. Организация и менеджмент услуг напитков в предприятиях питания г. Владивостока.
50. Технологии формирования сетевого рынка услуг общественного питания на территории Приморского края.
51. Региональный рынок кофеен: современное состояние и перспективы развития (на примере Приморского края).

52. Возможности формирования русского национального гастрономического тура в г. Владивостоке.
53. Организация и управление банкетной службой ресторана (на примере ...).
54. Дополнительные услуги полносервисных ресторанов г. Владивостока.
55. Персонал и его роль в повышении качества обслуживания потребителей ресторана при гостинице (на примере ...).
56. Принципы организации услуг питания «организованных» коллективов (на примере ...).
57. Принципы организации услуг питания в крупных торговых центрах (на примере работы фуд-кортв г. Владивостока).
58. Обоснование разработки онлайн-приложения для предприятия питания.
59. Ребрендинг предприятий общественного питания: специфика и тенденции.
60. Система лояльности на предприятиях питания на примере Приморского края.

#### *Краткие методические указания*

Можно порекомендовать следующий алгоритм работы над курсовой работой:

- 1) Выбор темы и согласование ее с руководителем, составление плана работы, осознание и формулирование цели работы.
- 2) Изучение источников, которые дадут информацию для освещения теоретических и практических аспектов работы (учебная, научная литература; монографии; авторефераты; статьи, первичная информация и т.п.).
- 3) Уточнение темы и плана работы, утверждение у руководителя окончательного варианта.
- 4) Полномасштабный подбор литературы и сбор необходимой информации для практической части.
- 5) Написание курсового проекта.

Студент может выбрать **тему** курсовой работы из числа тем, предложенных в ФОС, в рамках компетенций изученных ранее дисциплин (Проектная деятельность, Технология и организация операторских и агентских услуг модуль 1, Технология и организация услуг питания модули 1 и 2, Технология и организация гостиничных услуг модуль 1, Экономика и предпринимательство в сервисе и туризме, Основы проектирования туристических и гостинично-ресторанных комплексов, Туристско-рекреационное проектирование модуль 1) или сформулировать свою тему, согласовав ее с научным руководителем. Тематика курсовых проектов утверждается на заседании кафедры ТЭ в начале учебного года.

**Задание** на выполнение курсовой работы устанавливает границы и глубину исследования (разработки) темы, а также сроки представления проекта на кафедру в завершеном виде. Задание составляется на типовых бланках (Приложение), подписывается студентом, научным руководителем.

**Структурными элементами** курсовой работы являются: титульный лист, аннотация, содержание, введение, основная часть (теоретическая и аналитическая части), заключение, список использованных источников, приложения.

В структуре основной части должно быть выделено не менее двух глав, а в их составе не менее трех подразделов.

В целом структура курсового проекта составляет: введение – 5%, первая глава – 45%, вторая глава – 45%, заключение – 5%.

**Объем** курсовой работы не менее 40 стр., без приложений.

Подбор литературы целесообразно начинать с изучения тех книг и периодических изданий, которые рекомендованы в списке источников. Также рекомендуется включать научные и учебные материалы (монографии, научные статьи, учебники, материалы СМИ и официальных сайтов), действительно использованных при подготовке работы. Список источников, как правило, включает в себя не менее 20 наименований, расположенных в

порядке появления источников в тексте). При этом не менее 80% источников должны быть не старше 5 лет.

Материал должен излагаться в соответствии с названием и целевой установкой работы, логически стройно и последовательно, выводы должны быть аргументированы.

Курсовая работа должна включать в себя таблицы, рисунки, графики, диаграммы или иные демонстрационные формы, характеризующие сущность, структуру, динамику исследуемых явлений, процессов, видов деятельности.

**Приложения** в работе приводятся по мере необходимости, включают вспомогательный материал, например: копии документов, выдержки из нормативных актов, статистические показатели в виде таблиц, графиков либо диаграмм, схемы изучаемых процессов, фотографии и другой материал. Приложения подшиваются строго в той последовательности, в какой они рассматриваются в тексте. Каждое приложение должно иметь заголовок, раскрывающий его содержание.

Сроки выполнения каждого этапа определяет преподаватель. Студент вправе обратиться к преподавателю за консультацией по любому вопросу, возникающему в ходе подготовки курсового проекта. Преподаватель консультирует студента по вопросам, связанным с составлением плана работы, выбором источников, использованием литературы, формированием основного содержания работы, составлением введения и заключения, оформлением работы. В процессе консультаций преподаватель контролирует подготовку курсового проекта, знакомится с текстом и делает свои замечания.

Консультации по курсовой работе проводятся в часы, предусмотренные учебным планом.

Курсовая работа должна отвечать ряду требований:

- тематика, предмет и объект исследования должны быть актуальными;
- содержание и форма подачи материала должны быть конкретными;
- работа должна быть оформлена в соответствии с предъявляемыми требованиями

стандарта ВГУЭС СК-СТО-ТР-04-1.005-2015 «Требования к оформлению текстовой части выпускных квалификационных работ, курсовых работ (проектов), рефератов, контрольных работ, отчетов по практикам, лабораторным работам».

Обязательным требованием при выполнении курсового проекта является оригинальность текста - не менее 55%.

#### *Шкала оценки*

Оценка	Баллы	Описание
5	70	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Разработаны мероприятия по оптимизации. Выводы обоснованы.
4	55	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Разработаны рекомендации по оптимизации. Не все выводы сделаны и/или обоснованы
3	40	Проблема раскрыта не полностью. Рекомендации не обоснованы. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.
2	25	Работа представляет полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.
1	10	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.

### **5.2 Список вопросов к устному собеседованию**

1. Что является целью курсовой работы?
2. Какие задачи ставили в курсовой работе?
3. Что является объектом исследования?
4. Что является предметом исследования?
5. В чем заключается актуальность курсовой работы?
6. Что означает практическая значимость работы?
7. В чем заключается метод научного исследования?
8. Как осуществляется поиск и отбор информации?
9. В чем заключается работа с источниками информации?

## 10. Каковы рекомендации и чем они обоснованы?

### *Краткие методические указания*

Вопросы позволяют проверить знания студента по дисциплине (для самостоятельной оценки качества освоения учебной дисциплины).

### *Шкала оценки*

Оценка	Баллы	Описание
5	20	Ответ показывает прочные знания основного содержания изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободно владеет монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.
4	15	Ответ, обнаруживающий прочные знания основного содержания изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна-две неточности в ответе.
3	10	Ответ, свидетельствующий в основном о знании содержания изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.
2	5	Ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.
1	0	Ответ на вопрос отсутствует