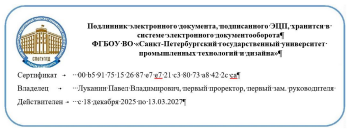
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна»
(СПбГУПТД)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ВШТЭ



Рабочая программа дисциплины

Б1.В.08 Управление проектами в сфере гостеприимства

Учебный план: ФГОС3++b430303-1_26-14.plx

Кафедра: 35 Рекламы и современных коммуникаций

Направление подготовки: (специальность) 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: (специализация) Гостиничный и ресторанный бизнес

Уровень образования: бакалавриат

Форма обучения: очная

План учебного процесса

Семестр (курс для ЗАО)		Контактная работа обучающихся		Сам. работа	Контроль, час.	Трудоёмкость, ЗЕТ	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практ. занятия				
6	УП	32	64	48	36	5	Курсовая работа, Экзамен
	РПД	32	64	48	36	5	
Итого	УП	32	64	48	36	5	
	РПД	32	64	48	36	5	

Санкт-Петербург
2026

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515

Составитель (и):

Кандидат экономических наук, заведующий кафедрой	Лосева Ольга Сергеевна
От кафедры составителя: Заведующий кафедрой рекламы и современных коммуникаций	Лосева О.С.
От выпускающей кафедры: Заведующий кафедрой	Лосева О.С.
Методический отдел:	Фахретдинова А. Р.

1 ВВЕДЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цель дисциплины: Формирование системных компетенций по инициации, планированию и внедрению отраслевых проектов для достижения стратегических целей организации.

1.2 Задачи дисциплины:

1. Сформировать системное понимание жизненного цикла проекта в гостиничном и ресторанном бизнесе.
2. Научить обосновывать бизнес-идеи и оценивать их реализуемость в условиях сервисной отрасли.
3. Развить навыки составления календарных планов, бюджетирования и распределения ресурсов для отраслевых проектов.
4. Обучить методам управления командой и взаимодействия с заказчиками и поставщиками на всех стадиях работ.
5. Привить умение выявлять и минимизировать риски при открытии, реконструкции или модернизации объектов размещения и питания.
6. Сформировать компетенции по контролю сроков, качества и затрат в проектной деятельности.
7. Научить готовить итоговую отчетность и проводить анализ эффективности завершенных проектов в сфере гостеприимства.

1.3 Требования к предварительной подготовке обучающегося:

Предварительная подготовка предполагает создание основы для формирования компетенций, указанных в п. 2, при изучении дисциплин:

2 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ПК-3: Способен проектировать и реализовывать услуги (продукты) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Знать: методологию проектирования гостиничных и ресторанных продуктов (услуг) на всех этапах жизненного цикла; стандарты качества, нормативно-правовые требования и санитарные нормы, регламентирующие услуги в сфере гостеприимства и общественного питания; инструменты анализа рынка, потребительских предпочтений и трендов (включая HoReCa) для обоснования проектных решений.
Уметь: разрабатывать технико-экономическое обоснование и концепцию нового гостиничного или ресторанного продукта/услуги в рамках проектной деятельности; применять методы бенчмаркинга, клиентоориентированного дизайна и управления качеством при проектировании сервисных процессов; рассчитывать ресурсное обеспечение, себестоимость и точку безубыточности услуги/продукта в проекте.
Владеть: навыками составления технологических карт, регламентов обслуживания и стандартов операционных процедур для проектируемых услуг; методами оценки экономической эффективности и рентабельности услуг/продуктов гостеприимства и общественного питания на стадии реализации проекта; инструментарием управления проектной командой и контроля исполнения при внедрении нового сервиса/продукта.
ПК-4: Способен осуществлять бизнес-планирование по созданию новых и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Знать: методологию бизнес-планирования и структуру бизнес-плана для проектов в сфере гостеприимства и общественного питания; критерии оценки эффективности инвестиционных проектов и методы прогнозирования денежных потоков; инструменты анализа рыночных рисков и безубыточности применительно к созданию нового объекта или масштабированию существующего; требования к ресурсному обеспечению и нормативные ограничения для проектов в индустрии гостеприимства.
Уметь: проводить маркетинговый анализ локального рынка для обоснования концепции нового гостиничного или ресторанного проекта; разрабатывать финансовую модель бизнес-плана с расчетом плановых показателей выручки, себестоимости и операционной прибыли; выявлять и ранжировать проектные риски и предлагать мероприятия по их минимизации; применять инструменты проектного управления для планирования этапов запуска нового объекта или развития действующего.
Владеть: навыками составления полного бизнес-плана для создания новой организации с обоснованием стратегии окупаемости; методами оценки эффективности проектов развития в действующих предприятиях; технологией защиты бизнес-плана перед стейкхолдерами с аргументацией ключевых финансовых и операционных показателей; подходом к формированию проектной команды и распре-делению ответственности при реализации бизнес-плана в сфере гостеприимства.

ПК-7: Способен применять различные методы исследований для анализа деятельности предприятий сферы гостеприимства, общественного питания и их подразделений
Знать: основные методы сбора, обработки и анализа количественных и качественных данных применительно к проектам в гостиничном и ресторанном бизнесе; инструменты диагностики эффективности работы подразделений предприятий гостеприимства; методологию оценки рыночных трендов, конкурентной среды и потребительского спроса для обоснования проектных решений.
Уметь: выбирать и адаптировать методы исследования под конкретные задачи проектного управления; анализировать финансово-хозяйственную деятельность подразделений отелей и ресторанов для выявления точек роста и узких мест в проекте; интерпретировать результаты исследований и формулировать выводы для разработки, корректировки и оценки эффективности проектов в сфере гостеприимства.
Владеть: навыками применения прикладных методов исследования операционной деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания; способностью готовить аналитические отчеты и проектные предложения на основе проведенных исследований; методами оценки рисков и прогнозирования результатов деятельности подразделений в рамках проектного управления.

3 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование и содержание разделов, тем и учебных занятий	Семестр (курс для ЗАО)	Контактная работа		СР (часы)	Форма текущего контроля
		Лек. (часы)	Пр. (часы)		
Раздел 1. Основания проектного управления в гостеприимстве	6				С
Тема 1. Сущность проекта как временного предприятия в отрасли.		1	1	2	
Тема 2. Отличие проектной деятельности от текущих процессов гостиницы.		1	1	2	
Тема 3. Жизненный цикл проекта: от замысла до завершения.		1	1	2	
Раздел 2. Инициация и разработка концепции проекта					О
Тема 4. Формулирование целей и выгод для гостиничного предприятия.		1	2	2	
Тема 5. Анализ заинтересованных сторон: гости, персонал, владельцы.		1	4	2	
Тема 6. Разработка устава проекта и определение ключевых требований.		1	4	2	
Раздел 3. Планирование содержания и сроков					С
Тема 7. Структура разбивки работ по созданию гостиничного продукта.		1	4	2	
Тема 8. Построение календарного графика и определение взаимосвязей задач.		2	5	2	
Тема 9. Оценка трудоемкости и длительности этапов проекта.		3	5	2	
Раздел 4. Ресурсное и финансовое планирование проекта					ДЗ

Тема 10. Определение потребности в персонале и материальных ресурсах.		3	5	2	
Тема 11. Разработка бюджета проекта и управление затратами.		3	5	2	
Тема 12. Источники финансирования и контроль движения средств.		2	5	2	
Раздел 5. Управление рисками и качеством в проектах					
Тема 13. Идентификация рисков для репутации и безопасности гостей.		2	5	2	
Тема 14. Качественные стандарты обслуживания как критерии приемки.		2	4	5	С,Э
Тема 15. Разработка плана реагирования на сбои и нештатные ситуации.		2	2		
Раздел 6. Реализация, контроль и завершение проекта					
Тема 16. Мониторинг хода работ и отклонений от плана.		2	2	6	
Тема 17. Управление изменениями и взаимодействие с подрядчиками.		2	2	6	О,С
Тема 18. Процедура сдачи результатов и оценка эффективности проекта.		2	2	5	
Итого в семестре (на курсе для ЗАО)		32	59	48	
Консультации и промежуточная аттестация (Курсовая работа, Экзамен)		2,5		33,5	
Всего контактная работа и СР по дисциплине		98,5		81,5	

4 КУРСОВОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ

4.1 Цели и задачи курсовой работы (проекта): 1. Закрепить теоретические знания по организации проектной деятельности в гостиничной сфере.

2. Сформировать практические навыки разработки проектов от идеи до внедрения.

3. Научить планировать ресурсы, сроки и бюджет гостиничного проекта.

4. Развить умение анализировать риски и предлагать меры для их снижения.

5. Оценить экономическую эффективность предлагаемых проектных решений.

6. Подготовить обучающихся к самостоятельному управлению проектами на предприятиях гостеприимства.

4.2 Тематика курсовой работы (проекта): 1. Разработка проекта создания хостела в историческом

центре города.

2. Проект внедрения системы бесконтактного заселения в средствах размещения.
3. Организация проекта по проведению гастрономического фестиваля на базе отеля.
4. Проект реконструкции зоны общественного питания гостиницы под коворкинг.
5. Разработка проекта программы лояльности для корпоративных клиентов отеля.
6. Проект создания службы персональных ассистентов для бизнес-путешественников.
7. Управление проектом по автоматизации бронирования номерного фонда.
8. Проект внедрения системы раздельного сбора отходов в гостиничном комплексе.
9. Разработка проекта обновления номерного фонда в соответствии с современными стандартами.
10. Проект организации выездного обслуживания мероприятий на сторонней площадке.
11. Управление проектом по созданию спа-зоны в загородном отеле.
12. Проект интеграции краеведческого компонента в услуги средства размещения.
13. Разработка проекта антикризисного управления для гостиницы в период низкого спроса.
14. Проект по созданию детского клуба в отеле семейного типа.
15. Управление проектом по перепрофилированию части номеров под апартаменты.

4.3 Требования к выполнению и представлению результатов курсовой работы (проекта):

Требования:

1.Выбираем одну из предложенных тем или предлагаем свой вариант темы, но утверждает с преподавателем.

2. Курсовая работа должна быть обязательно скреплена, в папке.

3. Нумерация страниц обязательна.

4. Работа должна содержать: титульный лист, содержание, введение, теоретическую часть, аналитическую часть, практическую часть, выводы или заключение.

5. Разделы работы должны содержать следующую информацию:

Структура пояснительной записки (объем 25-30 страниц):

Введение

Актуальность проектного подхода в гостиничном деле.

Цель и задачи работы.

Объект и предмет исследования (конкретное средство размещения).

Раздел 1. Теоретические основы управления проектами в гостиницах

1.1. Понятие и классификация проектов в сфере гостеприимства (инвестиционные, операционные, сервисные, реконструкционные).

1.2. Жизненный цикл проекта: инициация, планирование, исполнение, завершение.

1.3. Обзор нормативной базы и стандартов качества, применяемых при реализации проектов.

Раздел 2. Анализ и выбор проектной идеи для действующего предприятия

2.1. Характеристика деятельности гостиничного предприятия (выбранного для проекта).

2.2. Выявление проблемных зон или точек роста (анализ загрузки, качества услуг, состояния материальной базы).

2.3. Обоснование выбора конкретного типа проекта (например: внедрение новой услуги, модернизация номерного фонда, смена системы бронирования).

Раздел 3. Разработка организационно-управленческой модели проекта

3.1. Структура управления проектом (распределение ролей между службами гостиницы).

3.2. Календарное планирование работ (диаграмма контрольных событий).

3.3. Ресурсное обеспечение: кадры, оборудование, сырье, финансы.

3.4. Управление сроками и контроль выполнения этапов.

Раздел 4. Экономическая и рисковая оценка проекта

4.1. Смета затрат на реализацию и бюджет проекта.

4.2. Расчет прогнозных доходов и срока окупаемости.

4.3. Идентификация возможных рисков (кадровые, материальные, репутационные, форс-мажорные).

4.4. Разработка мероприятий по снижению влияния рисков.

Раздел 5. Оценка качества и результативности внедрения

5.1. Ключевые показатели эффективности для нового проекта.

5.2. Методы сбора обратной связи от гостей и персонала.

5.3. План корректирующих действий на этапе запуска.

Заключение

Итоговые выводы по достижению цели.

Оценка практической значимости разработки для выбранного предприятия.

Рекомендации по масштабированию проекта на другие подразделения.

Список использованных источников

(нормативные акты, учебная литература, профильные журналы, внутренняя документация гостиницы).

Приложения

(Таблицы расчетов, макеты анкет для гостей, графики загрузки, схемы взаимодействия служб, образцы расписаний работ).

5 БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ

Использование балльно-рейтинговой системы не предусмотрено.

6. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ, СИСТЕМЫ И СРЕДСТВ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

6.1 Показатели оценивания

Код компетенции	Показатели оценивания результатов обучения
ПК-3	Способность разрабатывать и реализовывать проекты гостиничного предприятия в установленные сроки и в рамках бюджета.
ПК-4	Способность разрабатывать и контролировать реализацию проекта с учетом сроков, ресурсов и требований заказчика.
ПК-7	Способность разрабатывать и реализовывать план управления проектом в гостиничной деятельности с контролем сроков и бюджета.

6.2 Система и критерии оценивания

Шкала оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	
	Устное собеседование	Письменная работа
5 (отлично)	Студент свободно обосновывает выбор жизненного цикла проекта для гостиничного предприятия. Самостоятельно разрабатывает полный пакет проектной документации, включая бюджетирование и календарные графики. Аргументированно оценивает проектные риски и предлагает эффективные меры для их снижения. Демонстрирует целостное видение проекта от инициации до сдачи объекта в эксплуатацию.	Цель работы достигнута, задачи решены в полном объёме. Проведён глубокий анализ рынка и конкурентной среды конкретного объекта. Разработан полный и реалистичный план проекта с обоснованными сроками, бюджетом и расчётом окупаемости. Чётко прописаны уникальные параметры гостиничного продукта и меры по управлению рисками. Соблюдены все требования к структуре, объёму и оформлению. При защите даны исчерпывающие и аргументированные ответы.
4 (хорошо)	Студент правильно определяет этапы проекта и структуру работ. Обосновывает основные ресурсные и временные параметры проекта. Допускает незначительные неточности в расчетах смет или оценке рисков, но исправляет их при наводящих вопросах. Понимает взаимосвязи между функциональными зонами гостиницы в ходе реализации проекта.	Цель достигнута, но отдельные второстепенные задачи решены не полностью. Анализ рынка выполнен, но содержит общие сведения без привязки к местности. План проекта составлен, однако отдельные разделы проработаны недостаточно детально (например, слабо описаны риски или не учтены сезонные колебания). Имеются незначительные замечания по оформлению или стилю изложения. При защите даны полные, но не всегда развёрнутые ответы.
3 (удовлетворительно)	Студент воспроизводит базовую последовательность фаз проекта. Перечисляет основные участники и их функции. Приводит общие примеры гостиничных проектов, но испытывает затруднения при расчете бюджета и сроков. Требует наводящих вопросов для выявления критических точек проекта.	Цель работы в целом достигнута, но имеются существенные упущения в решении задач. Анализ рынка поверхностен или основан на устаревших данных. Бизнес-план проекта содержит грубые просчёты в смете или нереалистичные сроки. Не определены ключевые риски или отсутствует план действий при их

		наступлении. Имеются множественные нарушения в структуре или оформлении работы. При защите ответы неуверенные, требуются наводящие вопросы.
2 (неудовлетворительно)	Студент не ориентируется в фазах жизненного цикла проекта. Не различает роли заказчика, подрядчика и управляющей компании. Не способен составить простейший план работ или оценить стоимость. Отсутствует понимание специфики проектов в сфере гостеприимства.	Цель работы не достигнута, задачи не решены. Отсутствует привязка к реальным условиям гостиничного рынка. Предложенный проект экономически несостоятелен или логически противоречив. Не соблюдены базовые требования к содержанию курсовой работы. Оформление выполнено с грубыми ошибками. При защите студент не может пояснить основные положения работы.

6.3 Типовые контрольные задания и/или иные материалы, используемые для оценки результатов обучения

6.3.1 Типовые контрольные вопросы

№ п/п	Формулировки вопросов
Семестр 6	
1	Дайте определение проекта и перечислите его отличия от текущей деятельности гостиницы.
2	Назовите основные фазы жизненного цикла проекта в сфере гостеприимства.
3	Опишите структуру уставного документа проекта и его значение для открытия отеля.
4	Каковы критерии успешности проекта для собственника гостиничного предприятия?
5	Перечислите основные ограничения проекта и раскройте их взаимосвязь.
6	Какие методы сбора требований заказчика применяются при проектировании гостиничных услуг?
7	Составьте содержание работ по созданию новой гостиничной услуги.
8	В чем суть иерархической структуры работ при строительстве гостиничного комплекса?
9	Назовите способы оценки длительности этапов при запуске ресторана при гостинице.
10	Как построить сетевой график и выявить критический путь при реконструкции номерного фонда?
11	Какие инструменты используются для выравнивания загрузки персонала в пилотном проекте?
12	Опишите организационную структуру управления проектом в сети отелей.
13	Каковы роли и ответственность сторон в договоре управления гостиницей?
14	Какие методы мотивации эффективны для временной проектной команды горничных и инженеров?
15	Как организовать эффективные совещания с подрядчиками на этапе оснащения гостиницы?
16	Назовите правила управления ожиданиями заказчика в проектах по улучшению сервиса.
17	Какие виды смет используются при планировании затрат на открытие хостела?

18	Как осуществляется контроль бюджета при закупке мягкого инвентаря для гостиницы?
19	Опишите методы прогнозирования денежных потоков в проекте по внедрению новой системы бронирования.
20	Как оптимизировать расходы без потери качества в проекте капитального ремонта?
21	Какие стандарты качества применяются как эталоны в проектах гостиничного дела?
22	Разработайте план контроля качества для проекта по проведению банкетного обслуживания.
23	Проведите идентификацию рисков для проекта открытия спа-центра при отеле.
24	Какие способы реагирования на угрозы применимы в работе с поставщиками продуктов питания?
25	Как создать план действий в случае срыва сроков сдачи объекта из-за форс-мажора?
26	Назовите показатели экономической эффективности инвестиций в гостиничный проект.
27	Назовите показатели экономической эффективности инвестиций в гостиничный проект.
28	Что входит в процедуру закрытия проекта и передачи гостиницы в эксплуатацию?
29	Как собрать и зафиксировать накопленный опыт для использования в будущих проектах отеля?
30	Подготовьте итоговый отчет по результатам проекта по ребрендингу гостиничного предприятия.
31	Рассчитайте длительность подготовительного периода к высокому туристическому сезону.
32	Составьте матрицу распределения обязанностей для команды проекта по проведению конференции.
33	Постройте диаграмму загрузки ресурсов при одновременном обслуживании двух свадебных банкетов.
34	Оцените стоимость владения оборудованием для прачечной на горизонте пяти лет.
35	Разработайте чек-лист приемки номеров после косметического ремонта перед заселением гостей.

6.3.2 Типовые тестовые задания

не предусмотрены

6.3.3 Типовые практико-ориентированные задания (задачи, кейсы)

Задание 1. Концепция обновления номерного фонда

Вы получаете задание от собственника отеля провести ребрендинг 50 номеров в категории «стандарт» под новый формат «деловой люкс». Бюджет ограничен, срок — 4 месяца. Разработайте Устав проекта: сформулируйте цели, ограничения, допущения, назначьте ключевых стейкхолдеров и составьте предварительную структуру работ по этапам. Результат: одностраничный паспорт проекта для утверждения на Совете директоров.

Задание 2. Реагирование на риски в период загрузки

На этапе запуска проекта по автоматизации ресепшн за 2 недели до пикового сезона поставщик оборудования переносит сроки монтажа на 10 дней. Ваша задача: провести мозговой штурм, выявить 5 критических рисков, оценить их по вероятности и влиянию, предложить планы реагирования. Отдельно пропишите план коммуникации с гостем на случай сбоев при заселении.

Задание 3. Планирование ресурсов для банкетной службы

Спроектируйте проект проведения ежегодной кулинарной недели с участием 5 шеф-поваров и 150 гостей на 3 дня. Разработайте матрицу ответственности для команды из 8 сотрудников (от администратора до технического специалиста). Составьте понедельный график закупок продуктов и оборудования с учётом сезонности и минимальных складских остатков.

Задание 4. Управление изменениями при смене поставщиков

В действующий проект по внедрению системы эко-сертификации поступает требование заменить всех текущих поставщиков средств гигиены на местных производителей, что увеличивает себестоимость на 7%. Подготовьте обоснование решения: рассчитайте отклонения по срокам и бюджету, пересмотрите график платежей и предложите аргументы для переговоров с генеральным директором. Оформите решение в виде протокола совещания.

Задание 5. Контроль качества и сдача объекта

По итогам проекта по реконструкции лобби-зоны составьте чек-лист приёмки работ из 30 пунктов. Опишите процедуру тестирования освещения, мебели и звукоизоляции. Разработайте акт сдачи-приёмки и сценарий встречи подрядчика с комиссией, включая перечень необходимых документов (сертификаты, исполнительная схема, инструкции по эксплуатации) и порядок устранения мелких замечаний в течение гарантийного срока.

6.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения

6.4.1 Условия допуска обучающегося к промежуточной аттестации и порядок ликвидации академической задолженности

Проведение промежуточной аттестации регламентировано локальным нормативным актом СПбГУПТД «Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся»

6.4.2 Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине

Устная	+	Письменная	+	Компьютерное тестирование		Иная	

6.4.3 Особенности проведения промежуточной аттестации по дисциплине

ЭКЗАМЕН

1. Организационная структура

Экзамен проводится в малых группах (до 5 человек) по билетам. Время на подготовку строго регламентировано (обычно от 30 минут).

Экзамены проводятся в период сессии по утвержденному расписанию, исключающему «окна» и пересечения с другими формами контроля.

Предоставляются чистые листы для ответа, черновиков.

2. Содержательные требования

Билет включает ключевые темы, изученные за семестр. Структура билета: 2 теоретических вопроса + 1 практическая задача (ситуация/пример).

Вопросы должны однозначно трактоваться студентом (исключить двусмысленность).

3. Процедура проведения

Идентификация: Обязательная проверка личности студента по документу.

Выбор варианта: Студент выбирает билет случайным образом в присутствии экзаменатора.

Подготовка: В процессе подготовки студент имеет право делать записи в выданном листе ответа. Черновики не проверяются и не влияют на оценку.

Ответ: Устная защита письменных ответов (свободное собеседование) или полный письменный ответ с последующим устным уточнением.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1 Учебная литература

Автор	Заглавие	Издательство	Год издания	Ссылка
7.1.1 Основная учебная литература				
Аббасов И. Б., Барвенко В. И., Волощенко В. Ю., и др.	Дизайн-проекты: от идеи до воплощения	Москва: ДМК Пресс	2021	https://ibooks.ru/reading.php?short=1&productid=372289
Кузнецов, В. В., Рыбкина, М. В., Большухина, И. С.	Национальные проекты по развитию социально-экономических систем России	Ульяновск: Ульяновский государственный технический университет	2021	https://www.iprbookshop.ru/121272.html
Фунтов В.	Agile. Процессы, проекты, компании	Санкт-Петербург: Питер	2020	http://ibooks.ru/reading.php?short=1&productid=364148
7.1.2 Дополнительная учебная литература				
Лоуренс Лич, Саламатова У.	Вовремя и в рамках бюджета	Москва: Альпина Паблишер	2016	http://www.iprbookshop.ru/48413.html

7.2 Перечень профессиональных баз данных и информационно-справочных систем

Единая государственная информационная система учёта научно-исследовательских, опытно-конструкторских и технологических работ – https://rosrid.ru

Национальная электронная библиотека – https://rusneb.ru

Научная электронная библиотека КиберЛенинка – https://cyberleninka.ru

Официальный интернет-портал правовой информации – http://pravo.gov.ru

Федеральный портал проектов нормативных правовых актов – https://regulation.gov.ru

Информационно-правовая система Гарант – https://www.garant.ru

Информационно-правовая система КонсультантПлюс – http://www.consultant.ru

Портал Федеральной службы государственной статистики – https://rosstat.gov.ru

Федеральная государственная информационная система территориального планирования – https://fgistp.economy.gov.ru

7.3 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

MicrosoftWindows 8

MicrosoftOfficeProfessional 2013

7.4 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Аудитория	Оснащение
Лекционная аудитория	Мультимедийное оборудование, специализированная мебель, доска
Учебная аудитория	Мультимедийное оборудование, специализированная мебель, доска