



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК РГУТиС

УТВЕРЖДАЮ  
Директор филиала ФГБОУ ВО  
«РГУТиС» в г. Махачкале  
*З.М. Ханбабаева*  
«29» августа 2016 г.

## МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

### Б.1.В.ДВ.4.1. РАЗРАБОТКА ГОСТИНИЧНОГО ПРОДУКТА

основной образовательной программы высшего образования – программы  
прикладного бакалавриата

по направлению подготовки 43.03.03. Гостиничное дело

направленность (профиль) гостиничное дело

квалификация: бакалавр

#### Разработчики:

должность	подпись	ученая степень, ученое звание, Ф.И.О.
	<i>Бирманов</i>	Бирманов М.С.

#### Методические указания рассмотрены и одобрены на заседании Совета филиала:

должность	подпись	ученая степень, ученое звание, Ф.И.О.
секретарь Совета	<i>Курбанова</i>	к. филос.н. Курбанова А.М.

#### Методические указания согласованы и одобрены руководителем ООП:

должность	подпись	ученая степень, ученое звание, Ф.И.О.
доцент	<i>Курбанова</i>	к. филос.н. Курбанова А.М.

## **1. Общие положения**

Практические занятия способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов. Основой практикума выступают типовые задачи, которые должен уметь решать специалист в области разработки гостиничного продукта.

Цель практических занятий по курсу «Разработка гостиничного проекта» заключается в отработке практических навыков по формированию гостиничного продукта, технологии создания гостиничного продукта, разновидностями гостиничного продукта, ресурсам, принципам отбора базовых услуг, унификацией, технологиями предоставления основных, дополнительных и сопутствующих услуг в гостинице.

Задачи практических занятий:

- закрепить знания теоретических положений дисциплины;
- получить, отработать и закрепить практические навыки в процессе формирования гостиничного продукта;
- развить навыки самостоятельной работы с учебной, научной и практической литературой;
- развивать навыки презентации;
- развивать навыки индивидуальной и командной работы.

### **1. Практические занятия**

#### **2.1. Общие положения**

Практические занятия по дисциплине «Разработка гостиничного продукта» проводятся с целью приобретения практических навыков в сфере гостиничного бизнеса.

Практические занятия – метод репродуктивного обучения, обеспечивающий связь теории и практики, содействующий выработке у курсантов и слушателей умений и навыков применения знаний, полученных на лекции и в ходе самостоятельной работы.

Практические занятия – одна из форм учебного занятия, направленная на развитие самостоятельности учащихся и приобретение умений и навыков. Данные учебные занятия углубляют, расширяют, детализируют полученные на лекции знания.

Практическое занятие предполагает выполнение студентами по заданию и под руководством преподавателей одной или нескольких практических работ.

Практические занятия, включенные в изучение дисциплины, направлены на формирование у студентов практических умений, развитие навыков командной работы, коммуникативной компетентности, а также понимания теории и практики образовательного процесса в общеобразовательной школе, как основы для реализации гуманитарных технологий в образовательной сфере

Практические занятия и семинары должны осуществить обучение в обстановке максимального приближения к реальной жизни, увязать теоретический материал с практической деятельностью.

Практические занятия способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов. Основой практикума выступают типовые задачи, которые должен уметь решать специалист в области туризма и гостеприимства

#### **2.2 Виды практических занятий**

Цель и задачи практических занятий:

При разработке содержания практических занятий использованы различные формы и методы.

Блиц-опрос направлен на закрепление знаний теоретических положений изучаемой дисциплины. На блиц-опрос выносятся основные положения пройденного лекционного материала. Проводится в форме устного интерактивного диалога с преподавателем. Предполагается, что на вопросы студенты дают краткие ответы. Возникающие вопросы решаются в процессе обсуждения.

Дискуссия, круглый стол направлены на развитие навыков аргументации и доказательства собственного мнения, также самостоятельной работы с учебной, научной и практической литературой. Проводится в форме диалога студентов между собой и с преподавателем. Предполагается, что тема дискуссии заранее определяется преподавателем и ставятся задачи подготовки к ней.

Тестирование представляет собой форму промежуточного контроля знаний. Выполняется в письменной или электронной форме.

Практические работы в группе направлены на развитие навыков самостоятельной аналитической работы и контроль знаний студентов. Выполняются в письменном виде.

Деловые игры, мозговая атака направлены на развитие навыков командной работы, позволяют получить, отработать и закрепить практические навыки в управлении обслуживанием. Студенты получают возможность применить методы управления обслуживанием. Данные занятия проводятся в устной, интерактивной форме.

Решение ситуационных задач позволяет развить навыки самостоятельной работы с учебной, научной и практической литературой, навыки презентации и командной работы. Предполагается, что после ознакомления с описанием конкретной ситуации в проекте, студенты должны предложить обоснованный вариант решения поставленных вопросов.

### **2.3 Тематика практических занятий**

#### **Блок 1. Теоретические основы разработки и проектирования гостиничной деятельности**

*Практическое занятие 1. 1.* Введение. Общие положения разработки и проектирования. Основы проектной деятельности и управления проектами в гостиничной деятельности. Деловая и инженерная составляющие проектов.

Вид практического занятия: Разбор конкретной ситуации

Продолжительность занятия – 3ч.

*Практическое занятие 1.2.* Инициация и обоснование проектной деятельности. Понятие ТЭО и бизнес-плана. Организационно-технологическое проектирование.

Вид практического занятия: Заслушивание и обсуждение докладов с презентациями

Продолжительность занятия – 3ч.

*Практическое занятие 1.3.* Основные понятия и определения управления проектами: классификация проектов, базовые элементы управления проектом; жизненный цикл проекта; основные этапы выполнения проекта; окружающая среда проекта; участники проекта.

Вид практического занятия: Семинар-диспут, обсуждение рефератов

Продолжительность занятия – 9ч.

*Практическое занятие 1. 4.* Планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения. Формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения.

Вид практического занятия: Проведение Расчётно – графической работы

Продолжительность занятия – 12ч.

## **Блок 2 . Современные технологии и методы разработки и проектирования гостиничной деятельности**

*Практическое занятие 2. 1.* Проектирование функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования.

Вид практического занятия: Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации  
Продолжительность занятия – 6ч.

*Практическое занятие 2. 2.* Современные требования по формированию и реализации инновационных гостиничных продуктов.

Вид практического занятия: Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации. Case-study

Продолжительность занятия – 4ч.

*Практическое занятие 2. 3.* Оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения.

Вид практического занятия: Презентация Индивидуальных или групповых проекты. Презентация Индивидуальных или групповых проекты

Продолжительность занятия – 6ч.

## **Блок 3. Проект гостиничного предприятия. Организация проектирования**

*Практическое занятие 3.1* Состав и содержание проекта гостиничного предприятия. Техническая политика в области проектирования и строительства предприятий отрасли. Задачи проектирования. Состав и содержание проекта. Понятие проекта и проектной документации.

Вид практического занятия: Заслушивание и обсуждение докладов с презентациями, Выездное занятие (база определяется по согласованию с работодателем)

Продолжительность занятия – 10ч.

*Практическое занятие 3 .2* Документационное сопровождение проектной деятельности

Вид практического занятия: Обсуждение рефератов

Продолжительность занятия – 2ч.

*Практическое занятие 3.3* Виды проектов. Принципы проектирования. Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов. Генеральный план участка.

Вид практического занятия: Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации. Проведение письменного опроса

Продолжительность занятия – 10ч.

*Практическое занятие 3.4* Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов. Технические, экономические требования к зданиям и сооружениям гостиниц и иных средств размещения.

Вид практического занятия: Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации

Продолжительность занятия – 6ч.

*Практическое занятие 3.5* Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц и иных средств размещения.

Вид практического занятия: Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации

Продолжительность занятия – 6ч.

*Практическое занятие 3.6* Конструктивные элементы зданий гостиниц.  
Вид практического занятия: Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации  
Продолжительность занятия – 2ч.

*Практическое занятие 3.7* Объёмно-планировочные решения зданий и сооружений гостиницы.

Вид практического занятия: Проведение Расчётно - графической работы  
Продолжительность занятия – 2ч.

#### **Блок 4. Современные технологии формирования гостиничного продукта.**

*Практическое занятие 4. 1.* Роль инновационного подхода при формировании услуг сферы гостеприимства

Вид практического занятия: Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации.  
Продолжительность занятия – 4ч.

*Практическое занятие 4. 2.* Инновации, применяемые в сфере гостеприимства при формировании услуг

Вид практического занятия: Заслушивание и обсуждение докладов с презентациями

Продолжительность занятия – 4ч.

*Практическое занятие 4. 3.* Разработки и применение инноваций в практике мировых гостиничных комплексов

Вид практического занятия: Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации  
Продолжительность занятия – 4ч.

*Практическое занятие 4. 4.* Внедрение инноваций в практику формирования гостиничного продукта

Вид практического занятия: Обсуждение рефератов  
Продолжительность занятия – 2ч.

#### **Блок 5. Стратегии продвижения и каналы сбыта гостиничного продукта**

*Практическое занятие 5.1.* Сущность и содержание процесса продаж продукта и услуг в гостиничном бизнесе

Вид практического занятия: Семинар-диспут  
Продолжительность занятия – 4ч.

*Практическое занятие 5.2.* Особенности позиционирования гостиничного продукта для гостиничных предприятий

Вид практического занятия: Семинар-диспут. Проведение письменного опроса  
Продолжительность занятия – 4ч.

*Практическое занятие 5.3.* Особенности позиционирования гостиничного продукта для гостиничных предприятий. Формирование спроса и стимулирование сбыта услуг гостиницы

Вид практического занятия: Презентация индивидуальных или групповых проектов  
Продолжительность занятия – 4ч.

*Практическое занятие 5.4.* Формирование спроса и стимулирование сбыта услуг гостиницы. Современные тенденции развития технологии продаж в мировой индустрии гостеприимства

Вид практического занятия: Презентация Индивидуальных или групповых проекты  
Продолжительность занятия – 4ч.

По дисциплине «**Разработка гостиничного продукта**» используются **интерактивные формы практических занятий:**

Работа в группах (ГП)

Case-study/Решение ситуационных задач - анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности, и поиск вариантов лучших решений.

Диспут

Письменные работы

Подготовка реферата

Подготовка доклада

Практическое занятие - беседа

Смешанная форма практического занятия, на котором сочетается обсуждение докладов со свободным выступлением студентов, а также с дискуссиями

#### **2.4. Перечень основной и дополнительной учебной литературы и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

##### **Основная литература**

1. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. - 304 с.
2. Кусков А.С. Гостиничное дело: Учебное пособие /А.С.Кусков.-2-е изд.,испр.-М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К",2013.-326с.
3. Мазилкина Е. И. Организация продаж гостиничного продукта: Учебное пособие/Мазилкина Е. И. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 207 с  
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519133>
4. Семеркова Л. Н. Технология и организация гостиничных услуг: Уч./Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с  
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473650>

##### **8.2. Дополнительная литература**

1. Джум Т. А. Организация гостиничного хозяйства: Учебное пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2014. - 400 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0176-4
2. Брашнов Д. Г. Гостиничный сервис и туризм: Учебное пособие / Д.Г. Брашнов. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2013 - 224 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИль). (переплет) ISBN 978-5-98281-234-6
3. Сорокина А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с  
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430064>

##### **8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

<http://znanium.com> – электронная библиотечная система

#### **3. Лабораторные работы- не предусмотрены**

#### **4. Самостоятельная работа обучающихся**

##### **4.1 Общие положения**

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «**Разработка гостиничного продукта**» проводится с целью:.

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
  - углубления и расширения теоретических знаний;
  - формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
  - развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности, организованности;
  - формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
  - формирования общих и профессиональных компетенций
  - развитию исследовательских умений
- Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося

#### **Формы самостоятельной работы**

- написание доклада,
- подготовка реферата;
- работа в электронной образовательной среде,
- подготовка презентаций по темам.
- составление и разработка словаря (гlossария).
- выполнение творческих заданий.

Самостоятельная работа обучающийся по дисциплине (модулю) \_\_\_\_\_ обеспечивает:

- закрепление знаний, полученных обучающимися в процессе лекционных и практических занятий;
- формирование навыков работы с периодической, научно-технической литературой и технической документацией;

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

#### **4.2 Формы(виды) самостоятельной работы и ее трудоемкость (час)**

Трудоемкость освоения дисциплины (название) составляет \_\_\_\_\_ часов, из них \_196\_ часов контактной работы с преподавателем и 236 часов, отведенных на самостоятельную работу обучающегося.

#### **4.3 Перечень тем самостоятельной работы обучающихся**

Тема 1. Гостиничные услуги в структуре туристского обслуживания.
Тема 2. Анимационные услуги в структуре гостиничного продукта.
Тема 3. Концепция создания гостиничного продукта.
Тема 4. Проектирование гостиничного продукта.
Тема 5. Политика цен на гостиничный продукт.
Тема 6. Поставщики услуг и подготовка гостиничной программы. Договорной план.
Тема 7. Особенности продаж и обеспечение роста продаж гостиничного продукта.
Тема 8. Заключение договоров с поставщиками услуг.
Тема 9. Формирование сбытовой сети гостиничного продукта.

### **4.3 Перечень основной и дополнительной учебной литературы и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

#### **Основная литература**

1. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. - 304 с.
2. Кусков А.С. Гостиничное дело: Учебное пособие / А.С. Кусков. - 2-е изд., испр. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 326 с.
3. Мазилкина Е. И. Организация продаж гостиничного продукта: Учебное пособие / Мазилкина Е. И. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 207 с  
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519133>
4. Семеркова Л. Н. Технология и организация гостиничных услуг: Уч./Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с  
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473650>

#### **8.2. Дополнительная литература**

1. Джум Т. А. Организация гостиничного хозяйства: Учебное пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2014. - 400 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0176-4
2. Брашнов Д. Г. Гостиничный сервис и туризм: Учебное пособие / Д.Г. Брашнов. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2013 - 224 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-234-6
3. Сорокина А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с  
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430064>

#### **8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

<http://znanium.com> – электронная библиотечная система