



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

СМК РГУТиС



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

СМК
РГУТиС



МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.ДВ.4.2. ФОРМИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОГО ПРОДУКТА
основной образовательной программы высшего образования – программы
прикладного бакалавриата
по направлению подготовки: 43.03.03. Гостиничное дело
Профиль: Гостиничное дело
Классификация: бакалавриат

Разработчики:

Должность	Подпись	Ученая степень и звание. Ф.И.О.
доцент		к.э.н., доцент Дайтов В.В.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании Совета филиала:
(протокол от 31. 08. 2017г. № 1)

Должность	Подпись	Ученая степень и звание. Ф.И.О.
Секретарь Совета		к. филос. н. Курбанова А.М.

Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ООП:

Должность	Подпись	Ученая степень и звание. Ф.И.О.
Доцент		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 «Формирование 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.

2. Практические занятия

2.1. Общие положения

Практические занятия по дисциплине «Формирование 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 – 4ч.

Контрольная точка 1– 2 ч.

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 – 2ч.

Контрольная точка 2– 2 ч.

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 – 10ч.

Контрольная точка 3. – 2 ч.

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 – 10ч.

Контрольная точка 4. – 2 ч.

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 – 8ч.

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

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

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

Вид практического занятия: Презентация индивидуальных или групповых проекты
Продолжительность занятия – 5ч.

Контрольная точка 1. – 2 ч.

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 – 6ч.

Практическое занятие 3 .2 Документационное сопровождение проектной деятельности

Вид практического занятия: Обсуждение рефератов

Продолжительность занятия – 1ч.

Контрольная точка – 1 ч.



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
Продолжительность занятия – 6ч.

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 – 3ч.
Контрольная точка – 1 ч.

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 – 8ч.

Практическое занятие 3.6 Конструктивные элементы зданий гостиниц.

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

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

Вид практического занятия: Проведение расчётно- графической работы
Продолжительность занятия – 3ч.
Контрольная точка 1 ч.

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 – 2ч.
Контрольная точка – 2 ч.

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.

Контрольная точка – 2 ч.

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 – 2ч.

Контрольная точка – 2 ч.

Практическое занятие 5.3. Формирование спроса и стимулирование сбыта услуг гостиницы

Вид практического занятия: Презентация Индивидуальных или групповых проекты

Продолжительность занятия – 2ч.

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 – 2ч.

Практическое занятие 5.5. 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.

Контрольная точка – 2 ч.

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

4. Самостоятельная работа обучающихся

4.1 Общие положения

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «**Формирование 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 дисциплине «Формирование гостиничного продукта»

- 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 документаций;

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

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

Трудоемкость освоения дисциплины (название) составляет _432_ часа, из них _196_ часов контактной работы с преподавателем и 236 часов, отведенных на самостоятельную работу обучающегося.

4.3 Перечень тем самостоятельной работы обучающихся

п/п	Наименование дисциплин	Объем часов	Форма проведения
	1.1. Введение. Общие положения разработки и проектирования. Основы проектной деятельности и управления проектами в гостиничной деятельности. Деловая и инженерная составляющие проектов	10	Ознакомление и работа с ЭБС «Znanivm. Com». Подготовка к практическому занятию. Составление и разработка словаря по курсу (гlossария). Подготовка доклада с презентацией.
	1.2.Инициация и обоснование проектной деятельности. Понятие ТЭО и бизнес-плана. Организационно-технологическое проектирование.	10	Подготовка реферата.
	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. 1.1. Планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и	10	Подготовка к опросу. Подготовка к проведению расчётно-графической работы.



	других средств размещения. Формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения.		
	1.4. Цели и задачи проектирования гостиничного продукта. Этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг. Проектирование инновационного гостиничного продукта.	12	Подготовка к промежуточной аттестации (тестированию)
	2.1 Проектирование функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования.	8	Ознакомление и работа с ЭБС «Znanium. Com». Подготовка к практическому занятию
	2.2 Современные требования по формированию и реализации инновационных гостиничных продуктов.	8	Подготовка к практическому занятию
	2.3 Оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения	8	Составление и разработка словаря по курсу (гlossария). Подготовка Индивидуальных и групповых проекты
	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.	8	Подготовка докладов с презентацией, рефератов
	3.2 Документационное сопровождение проектной деятельности	8	Подготовка к проведению письменного опроса
	3.3 Виды проектов. Принципы проектирования. Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов. Генеральный план участка.	8	Выполнение творческих заданий, написание эссе на тему : «Эко-отель»
	3.4 Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов. Технические, экономические требования к зданиям и сооружениям гостиниц и иных средств размещения.	8	Выполнение творческих заданий, написание эссе на тему : «Эко-отель»
	3.5 Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц и иных средств размещения.	7	Подготовка к проведению расчётно-графической работы.
	3.6 Конструктивные элементы зданий	7	Подготовка к промежуточной



	гостиниц.		аттестации (тестированию)
	3.7 Объёмно-планировочные решения зданий и сооружений гостиницы.	15	Подготовка доклада с презентацией
	4.1. Роль инновационного подхода при формировании услуг сферы гостеприимства	15	Подготовка к практическому занятию Составление и разработка словаря по курсу (глоссария).
	4.2. Инновации, применяемые в сфере гостеприимства при формировании услуг	15	Подготовка реферата с презентацией
	4.3. Разработки и применение инноваций в практике мировых гостиничных комплексов	15	Подготовка реферата с презентацией
	4.4. Внедрение инноваций в практику формирования гостиничного продукта	15	Подготовка Индивидуальных и групповых проекты. Подготовка к письменному опросу.
	5.1. Сущность и содержание процесса продаж продукта и услуг в гостиничном бизнесе	15	Подготовка Индивидуальных и групповых проекты. Подготовка к письменному опросу.
	5.2. Особенности позиционирования гостиничного продукта для гостиничных предприятий	15	Подготовка Индивидуальных и групповых проекты. Подготовка к письменному опросу.
	5.3. Особенности позиционирования гостиничного продукта для гостиничных предприятий 5.4. Формирование спроса и стимулирование сбыта услуг гостиницы	17	Подготовка к проведению расчётно-графической работы.
	5.5. Формирование спроса и стимулирование сбыта услуг гостиницы. Современные тенденции развития технологии продаж в мировой индустрии гостеприимства	17	Подготовка к промежуточной аттестации (тестированию)

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

4.1. Основная литература

Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2014. - 304 с.

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

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>



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>

4.2. Дополнительная литература

Кусков А.С. Гостиничное дело: Учебное пособие /А.С.Кусков.-2-е изд.,испр.-М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К",2013.-326с.

Брашнов Д. Г. Гостиничный сервис и туризм: Учебное пособие / Д.Г. Брашнов. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2013. - 224 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) ISBN 978-5-98281-234-6

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/>