



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

СМК РГУТиС



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
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
Профиль: Гостиничное дело
Классификация: бакалавриат

Разработчики:

Должность	Подпись	Ученная степень и звание. Ф.И.О.
Доцент	<i>В. Даилов</i>	к.т.н. доцент Даилов В.В.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании Совета филиала:
(протокол от 31.08.2017г. № 1)

Должность	Подпись	Ученная степень и звание. Ф.И.О.
Секретарь Совета	<i>Гуреев</i>	к. филос. н. Гурбанова А.М.

Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ООП:

Должность	Подпись	Ученная степень и звание. Ф.И.О.
Доцент	<i>Гуреев</i>	к. филос. н. Курбанова А.М.



1. Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Дисциплина «Разработка гостиничного продукта» является частью первого блока программы бакалавриата и относится к вариативной части программы. Дисциплина реализуется в 2017/2018 учебном году.

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Менеджмент», «Экономика и предпринимательство», «Маркетинг», «Управление человеческими ресурсами», «Основы гостиничного дела», «Бизнес-планирование», «Технология и организация общественного питания в гостинице», «Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-2- готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с:

- целями и задачами разработки и проектирования гостиничного продукта, этапами проектирования гостиничных продуктов и услуг, технологии создания гостиничного продукта, разновидностями гостиничного продукта, ресурсам, принципам отбора базовых услуг, унификацией, технологиями предоставления основных, дополнительных и сопутствующих услуг в гостинице.

- современными технологиям и методам проектирования гостиничной деятельности: проектирование функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования, современные требования по формированию и реализации инновационных гостиничных продуктов, оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения.

- проектированием и организацией проектирования гостиничного предприятия, а именно: 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, документационное сопровождение проектной деятельности, требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов, генеральный план участка, требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов, технические, экономические требования к зданиям и сооружениям гостиниц и иных средств размещения, функциональные основы проектирования гостиничного предприятия, требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц и иных средств размещения, конструктивные элементы зданий гостиниц, объёмно-планировочные решения зданий и сооружений гостиницы.

- современным технологиям формирования гостиничного продукта: роль инновационного подхода при формировании услуг сферы гостеприимства; инновации, применяемые в сфере гостеприимства при формировании услуг; разработки и применение инноваций в практике мировых гостиничных комплексов; внедрение инноваций в практику формирования гостиничного продукта.

- стратегией продвижения и каналами сбыта гостиничного продукта: сущность и содержание процесса продаж продукта и услуг в гостиничном бизнесе, особенности позиционирования гостиничного продукта для гостиничных предприятий; формирование спроса и стимулирование сбыта услуг гостиницы, современные тенденции развития технологии продаж в мировой индустрии гостеприимства

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 12 зачетных единиц, 432 часов. Преподавание дисциплины ведется на 3 курсе и на 4 курсе и предусматривает



проведение учебных занятий следующих видов: лекции (проблемные лекции, лекции-дискуссии), практические занятия (заслушивание и обсуждение докладов с презентациями, семинар-диспут, разбор конкретной ситуации, Case-study, индивидуальные и групповые проекты по разработке гостиничных продуктов, выездные занятия на специализированных выставках), самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме письменный опроса, тестирования, доклад (презентация), реферат, выполнение расчетно-графической работы. Письменный экзамен, промежуточная аттестация в форме зачёта на 5 семестре и в форме экзамена во 6, 7 семестрах.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Технологии обслуживания в туризме;
- Технология обслуживания в индустрии гостеприимства;
- Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом;
- Тенденции развития туризма в России и за рубежом.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ пп	Индекс компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции или ее части)
1.	ПК-2	готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП:

Дисциплина «Разработка гостиничного продукта» является частью первого блока программы бакалавриата и относится к вариативной части программы

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Менеджмент», «Экономика и предпринимательство», «Маркетинг», «Управление человеческими ресурсами», «Основы гостиничного дела», «Бизнес-планирование», «Технология и организация общественного питания в гостинице», «Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом», «Правовое обеспечение туризма и гостеприимства».

Данная дисциплина является предшествующей для следующих дисциплин:

- Индустрия туризма и гостеприимства в России и за рубежом;
- Тенденции развития туризма в России и за рубежом.

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 12 зачетных единиц

(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам)



Виды учебной деятельности	Всего	Семестры			
		5	6	7	
Контактная работа обучающихся	190	36	90	64	
в том числе:	-	-	-	-	
Лекции	62	30	16	16	
Практические занятия	122	32	54	36	
Семинары					
Лабораторные работы	6	2	2	2	
Консультации	6	2	2	2	
Промежуточная аттестация					
Самостоятельная работа	236	42	70	124	
Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет	экзамен	экзамен	
Общая трудоемкость	час	108	144	180	
	з.е.	12	3	4	5



5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

6 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
	Блок 1. Теоретические основы разработки и проектирования гостиничной деятельности	1.1. Введение. Общие положения разработки и проектирования. Основы проектной деятельности и управления проектами в гостиничной деятельности. Деловая и инженерная составляющие проектов.	6	Проблемная лекция	3	Разбор конкретной ситуации	10	Ознакомление и работа с ЭБС «Znanium.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.	6	Лекция-дискуссия	3	<u>Заслушивание и обсуждение докладов с презентациями</u>	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.	6	Проблемная лекция	4	Семинар-диспут, обсуждение рефератов	10	Подготовка к опросу. Подготовка к проведению расчётно-графической работы.
					4	Семинар-диспут, обсуждение рефератов		
	4	<u>Семинар-диспут, обсуждение рефератов</u>						
	1.4. Планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения. Формирование системы	6	Лекция-дискуссия	4	<u>Проведение письменного опроса</u>	12	Подготовка к промежуточной аттестации (тестированию)	
				4	Семинар-диспут			



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
		функциональных процессов гостиниц и других средств размещения.			4	<u>Проведение Расчётно – графической работы</u>		
		1.5. Цели и задачи проектирования гостиничного продукта. Этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг. Проектирование инновационного гостиничного продукта.	6	Проблемная лекция				
		Контрольная точка 1.			2	тестирование		
		Итого	30		32		42	

7 семестр

	Блок 2 . Современные технологии и методы разработки и проектирования гостиничной деятельности	2.1 Проектирование функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования.	2	Лекция-дискуссия	2	Разбор конкретной ситуации	7	Ознакомление и работа с ЭБС «Znanium. Com». Подготовка к практическому занятию
					4	Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации		
		2.2 Современные требования по формированию и реализации инновационных гостиничных продуктов.	2	Проблемная лекция	2	Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации	7	Подготовка к практическому занятию Составление и разработка словаря по курсу (глоссария).
					2	Case-study		
		Контрольная точка 2.			2	тестирование		
		2.3 Оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения.	2	Лекция-дискуссия	2	Презентация Индивидуальных или групповых проекты	8	Подготовка Индивидуальных и групповых проекты
					4	Презентация		



					Индивидуальных или групповых проекты			
				2	Презентация Индивидуальных или групповых проекты			
Блок 3. Проект гостиничного предприятия. Организация проектирован ия	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.	2	Проблемная лекция	4	<u>Заслушивание и обсуждение докладов с презентациями</u>	8	Подготовка докладов с презентацией, рефератов	
				2	Выездное занятие (база определяется по согласованию с работодателем)			
				4	Выездное занятие (база определяется по согласованию с работодателем)			
		3.2 Документационное сопровождение проектной деятельности	2	Лекция-дискуссия	2	<u>Обсуждение рефератов</u>	8	Подготовка к проведению письменного опроса
	3.3 Виды проектов. Принципы проектирования. Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов. Генеральный план участка.	2	Проблемная лекция	4	Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации	8	Выполнение творческих заданий, написание эссе на тему : «Эко-отель»	
				2	Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации			
				2	<u>Проведение письменного опроса</u>			
	3.4 Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов. Технические, экономические требования к зданиям и сооружениям гостиниц и иных средств размещения.	1	Лекция-дискуссия	2	Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации	8	Выполнение творческих заданий, написание эссе на тему : «Эко-отель»	
				2	Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации			
3.5 Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц и иных средств размещения.	1	Проблемная лекция	2	Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации	8	Подготовка к проведению расчётно-графической работы.		
			2	Семинар-диспут, разбор				



					конкретной ситуации		
		3.6 Конструктивные элементы зданий гостиниц.	1	Лекция-дискуссия	2	Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации	8 Подготовка к промежуточной аттестации (тестированию)
		3.7 Объёмно-планировочные решения зданий и сооружений гостиницы.	1	Проблемная лекция	2	<u>Проведение Расчётно - графической работы</u>	
		Контрольная точка 3.			2	тестирование	
		итого	16		54		70

8 семестр

	Блок 4. Современные технологии формирования гостиничного продукта.	4.1. Роль инновационного подхода при формировании услуг сферы гостеприимства	2	Лекция-дискуссия	4	Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации	15	Подготовка доклада с презентацией
		4.2. Инновации, применяемые в сфере гостеприимства при формировании услуг	2	Проблемная лекция	4	<u>Заслушивание и обсуждение докладов с презентациями</u>	15	Подготовка к практическому занятию Составление и разработка словаря по курсу (глоссария).
		4.3. Разработки и применение инноваций в практике мировых гостиничных комплексов	2	Лекция-дискуссия	4	Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации	15	Подготовка реферата с презентацией
		4.4. Внедрение инноваций в практику формирования гостиничного продукта	2	Проблемная лекция	4	<u>Обсуждение рефератов</u>	15	Подготовка реферата с презентацией
		Контрольная точка 4.			2	тестирование		
	Блок 5. Стратегии продвижения и каналы сбыта гостиничного продукта	5.1. Сущность и содержание процесса продаж продукта и услуг в гостиничном бизнесе	2	Лекция-дискуссия	4	Семинар-диспут	15	Подготовка Индивидуальных и групповых проекты. Подготовка к письменному опросу.
		5.2. Особенности позиционирования гостиничного продукта для гостиничных предприятий	2	Проблемная лекция	4	Семинар-диспут. <u>Проведение письменного опроса</u>	15	Подготовка Индивидуальных и групповых проекты. Подготовка к письменному опросу.



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

СМК РГУТиС

	5.2. Особенности позиционирования гостиничного продукта для гостиничных предприятий 5.3. Формирование спроса и стимулирование сбыта услуг гостиницы	2	Проблемная лекция Лекция-дискуссия	4	Презентация индивидуальных или групповых проекты	17	Подготовка к проведению расчётно-графической работы.
	5.3. Формирование спроса и стимулирование сбыта услуг гостиницы. Современные тенденции развития технологии продаж в мировой индустрии гостеприимства	2	Лекция-дискуссия	4	Проведение письменного опроса	17	Подготовка к промежуточной аттестации (тестированию)
	Контрольная точка 5.			2	тестирование		
	Итого	16		36		124	



6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы по дисциплине обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

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>

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

№ пп	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции (или ее части)	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПК-2	- готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя	Блок 1. Теоретические основы разработки и проектирования гостиничной деятельности Блок 2. Современные технологии и методы разработки и проектирования гостиничной деятельности Блок 3. Проект гостиничного предприятия. Организация проектирования	- знает основные критерии отбора источников и получать необходимую информацию; - способен составлять и реализовывать программу поиска и изучения информации с целью определения основных параметров конкурентоспособного продукта	- умет самостоятельно находить печатные, электронные, технические и иные источники информации и использовать их в профессиональной деятельности; - способен обрабатывать и интерпретировать с использованием базовых знаний данные, необходимые для осуществления проектной деятельности в гостиничной сфере; - способен анализировать, критически	владеет способами и методами поиска информации, необходимой для проектной деятельности и формирования гостиничного продукта; - владеет методами оценки и анализа информации.



					оценивать, выбирать и применять информацию в профессиональной проектной деятельности и формировании гостиничного продукта, организовать деятельность по его проектированию.	
--	--	--	--	--	---	--

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки учебных достижений обучающихся используется балльно-рейтинговая технология, которая основана на единых требованиях к студентам, предполагающих в процессе изучения дисциплины прохождение фиксированного количества мероприятий текущего контроля успеваемости.

Балльно-рейтинговая технология оценки успеваемости студентов базируется на следующих принципах:

- реализации компетентного подхода к результатам обучения в образовательном процессе;
- индивидуализации обучения;
- модульном принципе структурирования учебного процесса;
- вариативности форм контроля и гибкой модели оценивания успеваемости студентов;
- открытости процедур контроля и результатов оценки текущей успеваемости студентов;
- единства требований, предъявляемых к работе студентов в ходе освоения программы дисциплины;
- строгом соблюдении исполнительской дисциплины всеми участниками образовательного процесса.

Балльно-рейтинговая система предназначена для повышения мотивации учебной деятельности студентов, для объективности и достоверности оценки уровня их подготовки и используется в качестве одного из элементов управления учебным процессом в университете. Получение баллов позволяет студентам четко понимать механизм формирования оценки по дисциплине, что исключит конфликтные ситуации при получении итоговой оценки; осознавать необходимость систематической и регулярной работы по усвоению учебного материала; стимулировать саморазвитие и самообразование.

Рейтинговая оценка студентов по дисциплине определяется по 100-балльной шкале в семестре. Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля устанавливается в следующем соотношении:

- посещение учебных занятий (max 30 баллов) **max**
- текущий контроль успеваемости (max 70 баллов), в том числе: **100 баллов**



1 задание текущего контроля (max 10 баллов)

2 задание текущего контроля (max 10 баллов)

3 задание текущего контроля (max 10 баллов)

4 задание текущего контроля (max 35 баллов)

бонусные рейтинговые баллы за активность на занятиях по
итогам семестра (max 5 баллов)

Посещение лекций (за исключением поточных) и практических занятий оценивается накопительно следующим образом: максимальное количество баллов, отводимых на учет посещаемости (30 баллов), делится на количество лекций (за исключением поточных) и практических занятий по дисциплине. Полученное значение определяет количество баллов, набираемых студентом за посещение одного занятия.

Оценка успеваемости выставляется за выполнение заданий текущего контроля по дисциплине. Всего в семестре 4 мероприятия текущего контроля (4 «контрольных точки»), причем выполнение всех 4 заданий текущего контроля является обязательным для студента. В рамках дисциплины «Разработка гостиничного продукта» предусмотрено 3 аудиторных письменных работы (письменные опросы и расчётно-графическая работа), 3 реферата и 3 доклада с презентацией (оценивается по 10-ти бальной шкале каждая точка). Аттестация по четвертой «контрольной точке» – проводится в период последних двух недель семестра в форме письменной работы (оценивается по 35-ти бальной шкале каждая точка). Практические занятия (между «контрольными точками») проводятся в активной и интерактивной форме (дискуссии по изученному материалу, разбор ситуаций, Case-study, представление презентаций, выполнение группового проекта и т.п.) (оценивается по 5-ти бальной шкале), в аудитории или вне аудитории (на выставках, предусмотренных в настоящей программе). Несмотря на то, что преподаватель не оценивает в баллах студента на практических занятиях, в тоже время преподаватель фиксирует активность на занятии и при подведении итогов за семестр начисляет от 0 до 5 **рейтинговых бонусных баллов** за активность на занятиях. Под активностью понимается демонстрация хорошего уровня знаний по дисциплине, что может выражаться в выступлениях на занятиях, ответах на вопросы преподавателя, решении задач, участии в профессиональных мероприятиях и т.д.

Промежуточная аттестация проводится либо на последнем практическом занятии (зачет), либо в соответствии с расписанием в экзаменационную сессию (экзамен). Для допуска к промежуточной аттестации необходимо набрать в общей сложности **не менее 41 балла**, успешно пройти все мероприятия текущего контроля по дисциплине (не иметь задолженностей по текущей контролю успеваемости).

Студент освобождается от сдачи промежуточной аттестации (зачета или экзамена – указать конкретно что по данной дисциплине), если по итогам посещаемости, результатам текущего контроля он набрал более 51 балла. В этом случае ему выставляется оценка «зачтено» (при зачете) или оценка, соответствующая набранному количеству баллов (при зачете с оценкой или экзамене) при согласии студента.

Перевод рейтинговых баллов в итоговую 4 – балльную шкалу оценку осуществляется в соответствии с таблицей.



Баллы за семестр	Автоматическая оценка		Баллы за зачет	Баллы за экзамен	Общая сумма баллов	Итоговая оценка
	зачет	экзамен				
90-100*	зачет	5 (отлично)	-	-	100	5 (отлично)
71-89*	зачет	4 (хорошо)	-	0-20	71-89	4 (хорошо)
					90-100	5 (отлично)
51-70*	зачет	3 (удовлетворительно)	-	0-20	51-70	3 (удовлетворительно)
					71-89	4 (хорошо)
					90	5 (отлично)
41-50*	допуск к зачету, экзамену		0-10	0-20	51-70	3 (удовлетворительно) зачет
40 и менее	и недопуск к зачету, экзамену		-	-	40 и менее	2 (неудовлетворительно), незачет

*при условии выполнения всех заданий текущего контроля успеваемости

В случае отсутствия студента по уважительной причине на занятии (болезнь, подтвержденная медицинской справкой или участие в общеуниверситетском мероприятии, подтвержденное справкой от проректора по учебной работе, проректора по научно-исследовательской работе, проректора по воспитательной работе или справкой от декана факультета), заместитель декана факультета вносит изменения (заменяя отметку “н” на специальный знак “@”) в журнале учета посещаемости и успеваемости в соответствующие даты. Таким образом, при расчете баллов за посещаемость отсутствие студента в эти дни не учитывается. При этом все мероприятия текущего контроля студент должен выполнить и быть аттестован по ним в баллах.

При обнаружении преподавателем в выполненном студентом задании плагиата данное задание оценивается 0 баллов и считается не выполненным.

Формирование компетенции ПК-2 осуществляется в основном в 6,7 семестрах.

Формирование компетенции ППК-1 осуществляется в основном в 8 семестре.

Для оценки уровня сформированности компетенций применяется единый подход в формате БРТ, в рамках которого предусматриваются единые условия контроля:

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Семестры, в которых осуществляется формирование компетенции		
			6 семестр	7 семестр	8 семестр
1.	ПК-2	готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на	Посещаемость – до 30 баллов Успеваемость – до 70 баллов Рейтинговый бонус преподавателя до 5 баллов Текущий контроль – 4 мероприятия	Посещаемость – до 30 баллов Успеваемость – до 70 баллов Рейтинговый бонус преподавателя до 5 баллов Текущий контроль – 4 мероприятия	



		основе новейших информационных и коммуникационных технологий	Промежуточная аттестация – зачёт	Промежуточная аттестация – экзамен	
2.	ППК-1	готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей			Посещаемость – до 30 баллов Успеваемость – до 70 баллов Рейтинговый бонус преподавателя до 5 баллов Текущий контроль – 4 мероприятия Промежуточная аттестация – экзамен

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Номер недели семестра	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
Формируемые компетенции: ПК-2 (6 семестр)			
	Блок 1. Теоретические основы разработки и проектирования гостиничной деятельности	Доклад с презентацией	Подготовка и презентация доклада по одной из проблемных тем раздела (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) 1. Полный и развернутый ответ на вопрос; (max 5 баллов.) 2. Время, отводимое на процедуру - 5 мин в течении практического занятия; (max 5 баллов.) 3. Использование технических средств – по желанию студента. 4. max 10 баллов.
	Блок 1. Теоретические основы разработки и проектирования	Реферат	Подготовка реферата по одной из проблемных тем раздела Выполнение реферата – самостоятельное,



	гостиничной деятельности		внеаудиторное (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) 1. Полнота изложения материала (max 5 баллов.) 2. Для оформления реферата . необходимо использовать шрифт Times New Roman, размер шрифта – 14, интервал – 1,5. Верхнее и нижнее поле страницы – 2 см., левое – 2,5 см., правое – 1-1,5 см. приводится список использованных источников, оформленный в соответствии с существующими правилами (ГОСТ 7.1.- 84). (max 5 баллов.) 3. max 10 баллов.
	Блок 1. Теоретические основы разработки и проектирования гостиничной деятельности	Письменный опрос	Развернутый ответ на теоретический вопрос (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) 1. Полный и развернутый ответ на вопрос - max 10 баллов. 2. Время, отводимое на процедуру - 25 мин в течении практического занятия; 3. max 10 баллов.
	Блок 1. Теоретические основы разработки и проектирования гостиничной деятельности	Расчётно-графическая работа	Решение задачи, графическими и аналитическими методами. (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) 1. Полный и развернутое решение, иллюстрация, правильность построения графика, пояснение вычислений - max 35 баллов. 2. Время, отводимое на процедуру - 25 мин в течении практического занятия; 3. max 35 баллов.
	Блок 1. Теоретические основы разработки и проектирования гостиничной деятельности	Зачёт в форме тестирования	Ответить на вопросы и выполнить задания теста (10 заданий)
Формируемые компетенции: ПК-7 (7семестр)			
	Блок 2 . Современные технологии и методы разработки и проектирования гостиничной деятельности	Доклад с презентацией	Подготовка и презентация индивидуального доклада по одной из проблемных тем раздела (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) 1. Полный и развернутый ответ на вопрос; (max 5 баллов.) 2. Время, отводимое на процедуру - 5 мин в течении практического занятия; (max 5 баллов.) 3. Использование технических средств – по желанию студента. 4. max 10 баллов.
	Блок 3. Проект гостиничного предприятия. Организация проектирования	Реферат	Подготовка реферата по одной из проблемных тем раздела Выполнение реферата – самостоятельное, внеаудиторное (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) 1. Полнота изложения материала (max 5 баллов.) 2. Для оформления реферата . необходимо использовать шрифт Times New Roman, размер шрифта – 14, интервал – 1,5. Верхнее и нижнее поле страницы – 2 см., левое – 2,5 см., правое – 1-



			1,5 см. приводится список использованных источников, оформленный в соответствии с существующими правилами (ГОСТ 7.1.- 84). (max 5 баллов.) 3. max 10 баллов.
	Блок 3. Проект гостиничного предприятия. Организация проектирования	Письменный опрос	Развернутый ответ на теоретический вопрос (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) 1. Полный и развернутый ответ на вопрос - max 10 баллов. 2. Время, отводимое на процедуру - 25 мин в течении практического занятия; 3. max 10 баллов.
	Блок 3. Проект гостиничного предприятия. Организация проектирования	Расчётно-графическая работа	Решение задачи, графическими и аналитическими методами. (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) 1. Полный и развернутое решение, иллюстрация, правильность построения графика, пояснение вычислений - max 35 баллов. 2. Время, отводимое на процедуру - 25 мин в течении практического занятия; 3. max 35 баллов.
	Блоки 2-3	Экзамен в форме тестирования	Ответить на вопросы и выполнить задания теста (20 заданий)
Формируемые компетенции: ПК-8, 9 (8 семестр)			
	Блок 4. Современные технологии формирования гостиничного продукта.	Доклад с презентацией	Подготовка и презентация индивидуального доклада по одной из проблемных тем раздела (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) 1. Полный и развернутый ответ на вопрос; (max 5 баллов.) 2. Время, отводимое на процедуру - 5 мин в течении практического занятия; (max 5 баллов.) 3. Использование технических средств – по желанию студента. 4. max 10 баллов.
	Блок 4. Современные технологии формирования гостиничного продукта.	Реферат	Подготовка реферата по одной из проблемных тем раздела Выполнение реферата – самостоятельное, внеаудиторное (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) 1. Полнота изложения материала (max 5 баллов.) 2. Для оформления реферата . необходимо использовать шрифт Times New Roman, размер шрифта – 14, интервал – 1,5. Верхнее и нижнее поле страницы – 2 см., левое – 2,5 см., правое – 1-1,5 см. приводится список использованных источников, оформленный в соответствии с существующими правилами (ГОСТ 7.1.- 84). (max 5 баллов.) 3. max 10 баллов.
	Блок 4. Современные технологии формирования гостиничного продукта.	Письменный опрос	Развернутый ответ на теоретический вопрос (текущий контроль осуществляется на практическом занятии указанной недели) 1. Полный и развернутый ответ на вопрос - max 10



			баллов. 2. Время, отводимое на процедуру - 25 мин в течении практического занятия; 3. max 10 баллов.
	Блоки 4-5	Экзамен в форме тестирования	Ответить на вопросы и выполнить задания теста (20 заданий)

Блок 1. Теоретические основы разработки и проектирования гостиничной деятельности

Вид контрольного задания: Доклад с презентацией

Пример контрольного задания: подготовка и презентация доклада на темы «Инициация и обоснование проектной деятельности. Понятие ТЭО и бизнес-плана. Организационно-технологическое проектирование.»

Блок 1. Теоретические основы разработки и проектирования гостиничной деятельности

Вид контрольного задания: Реферат

Пример контрольного задания: подготовка реферата на темы «Основные понятия и определения управления проектами: классификация проектов, базовые элементы управления проектом; жизненный цикл проекта; основные этапы выполнения проекта; окружающая среда проекта; участники проекта.»

Блок 1. Теоретические основы разработки и проектирования гостиничной деятельности

Вид контрольного задания: Письменный опрос

Пример контрольного задания: Развернутый ответ на теоретический вопрос по темам блока.

Блок 1. Теоретические основы разработки и проектирования гостиничной деятельности

Вид контрольного задания: Расчётно-графическая работа

Пример контрольного задания:

представить решение графическими и аналитическими методами: Выручка от реализации услуг гостиничного предприятия составляет 1360852,3 тыс. рублей; стоимость основных производственных фондов гостиницы – 360113 тыс. рублей. Определить отдачу основных производственных фондов. Как изменится фондоотдача при увеличении выручки предприятия на 11%, а стоимости основных производственных фондов на 13%?

Промежуточная аттестация по блоку 1

Вид контрольного задания: зачётное тестирование (10 заданий)

Пример контрольного задания:

1. Выручка гостиничного предприятия – это:

- а) стоимость реализованных гостиничных и сопутствующих услуг;
- б) процент от стоимости реализованных гостиничных и сопутствующих услуг, соответствующий комиссионному вознаграждению;



- в) разность между стоимостью реализованных гостиничными и сопутствующих услуг и затратами, связанными с их формированием;
г) разность между комиссионным вознаграждением и издержками обращения.

2. Материальные затраты гостиничного предприятия составляют 500 д.е., затраты на оплату труда – 1000 д.е., среднегодовая стоимость основных производственных фондов – 2000 д.е., сумма начисленной амортизации – 200 д.е., прочие затраты – 300 д.е.. Чему равны затраты на 1 рубль выручки, если выручка от реализации услуг предприятия составляет 2500 д.е.?

- а) 1,6;
б) 1,25;
в) 0,8;
г) нет правильного варианта ответа.

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

Вид контрольного задания: Доклад с презентацией

Пример контрольного задания: подготовка и презентация доклада на тему «Оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения.»

Блок 3. Проект гостиничного предприятия. Организация проектирования

Вид контрольного задания: Реферат

Пример контрольного задания: подготовка рефератов по индивидуальным заданиям по темам: «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

Блок 3. Проект гостиничного предприятия. Организация проектирования

Вид контрольного задания: Письменный опрос

Пример контрольного задания: Развернутый ответ на теоретический вопрос: Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц и иных средств размещения. Конструктивные элементы зданий гостиниц. Объёмно-планировочные решения зданий и сооружений гостиницы.

Блок 3. Проект гостиничного предприятия. Организация проектирования Вид контрольного задания: Расчётно-графическая работа

Пример контрольного задания:

представить решение графическими и аналитическими методами:

Условная гостиница за отчетный период имеет заполняемость около 60%, что соответствует реализации 2000 номеров (койко-дней). Общая выручка для гостиницы с этого вида деятельности составила 780000 руб. Исследования рынка показали, что если снизить стоимость проживания на 10%, то можно увеличить реализацию номеров (койко-дней) на 20%. Производственные возможности гостиницы позволяют увеличить объем реализации в таком размере. Необходимо просчитать варианты и принять решение, стоит ли снижать цену, чтобы увеличить общую прибыль гостиницы.



Цена за номер составляла 390 рублей. Полная себестоимость равняется 600000 руб., себестоимость номера 300 руб. Для простоты расчетов будем считать, что цена останется неизменной на весь рассчитываемый период.

Информацию для расчетов возьмем:

=> из системы расчета полной себестоимости;

Промежуточная аттестация по блокам 2-3

Вид контрольного задания: экзаменационное тестирование (20 заданий)

Пример контрольного задания:

1. по функциональному профилю рекреационные комплексы делятся:

- а) санаторные комплексы; комплексы отдыха; туристские комплексы
- б) здания, сооружения
- в) классифицируются в зависимости от звёздности
- г) ресторан.

2. Типы планов проектирования и строительства гостиничных предприятий:

Блок 4. Современные технологии формирования гостиничного продукта.

Вид контрольного задания Доклад с презентацией

Пример контрольного задания: подготовка и презентация доклада на тему «Инновационный подход при формировании услуг сферы гостеприимства»

Блок 4. Современные технологии формирования гостиничного продукта.

Вид контрольного задания: Реферат

Пример контрольного задания: Выполнение индивидуальной работы обучающегося в форме реферата по теме: «Внедрение инноваций в практику формирования гостиничного продукта»

Блок 5. Стратегии продвижения и каналы сбыта гостиничного продукта

Вид контрольного задания: Письменный опрос

Пример контрольного задания:

- 1) Перечислите основные этапы развития инновационного менеджмента в Россию.
- 2) Постройте и охарактеризуйте каждый этап жизненного цикла инновационного гостиничного продукта

Блок 5. Стратегии продвижения и каналы сбыта гостиничного продукта

Вид контрольного задания: Расчётно-графическая работа

Пример контрольного задания:

представить решение графическими и аналитическими методами:

Условная гостиница за отчетный период имеет заполняемость около 60%, что соответствует реализации 2000 номеров (койко-дней). Общая выручка для гостиницы с этого вида деятельности составила 780000 руб. Исследования рынка показали, что если снизить стоимость проживания на 10%, то можно увеличить реализацию номеров (койко-



дней) на 20%. Производственные возможности гостиницы позволяют увеличить объем реализации в таком размере. Необходимо просчитать варианты и принять решение, стоит ли снижать цену, чтобы увеличить общую прибыль гостиницы.

Цена за номер составляла 390 рублей. Полная себестоимость равняется 600000 руб., себестоимость номера 300 руб. Для простоты расчетов будем считать, что цена останется неизменной на весь рассчитываемый период.

Информацию для расчетов возьмем:

=> из системы расчета методом директ-костинг при условии, что структура постоянных и переменных затрат соотносится, как 0,6 : 0,4, что в абсолютных величинах составит: общие постоянные затраты 360000руб, общие переменные затраты - 240000 руб.

Промежуточная аттестация по разделам 4-5

Вид контрольного задания: экзаменационное тестирование (20 заданий)

Пример контрольного задания:

1. Непрерывный и методичный процесс сбора, анализа и распространения информации о тенденциях и перспективах развития рынка гостиничных услуг:

- а) социологическим исследованием;
- б) маркетинговым исследованием;
- в) мониторингом;
- г) прогнозированием.

2. Процесс деления совокупного рынка на более мелкие однородные части с целью их последующего более детального исследования называется:

- а) сегментацией;
- б) интеграцией;
- в) дифференциацией;
- г) диверсификацией.

7.4.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Балльно-рейтинговая система предназначена для повышения мотивации учебной деятельности студентов, для объективности и достоверности оценки уровня их подготовки и используется в качестве одного из элементов управления учебным процессом в университете. Получение баллов позволяет студентам четко понимать механизм формирования оценки по дисциплине, что исключит конфликтные ситуации при получении итоговой оценки; осознавать необходимость систематической и регулярной работы по усвоению учебного материала; стимулировать саморазвитие и самообразование.

Рейтинговая оценка студентов по дисциплине определяется по 100-балльной шкале в семестре. Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля устанавливается в следующем соотношении:



Баллы за семестр	Автоматическая оценка		Баллы за зачет	Баллы за экзамен	Общая сумма баллов	Итоговая оценка
	зачет	экзамен				
90-100*	зачет	5 (отлично)	-	-	100	5 (отлично)
71-89*	зачет	4 (хорошо)	-	0-20	71-89	4 (хорошо)
					90-100	5 (отлично)
51-70*	зачет	3 (удовлетворительно)	-	0-20	51-70	3 (удовлетворительно)
					71-89	4 (хорошо)
					90	5 (отлично)
41-50*	допуск к зачету, экзамену		0-10	0-20	51-70	3 (удовлетворительно) зачет
40 и менее	и недопуск к зачету, экзамену		-	-	40 и менее	и 2 (неудовлетворительно), незачет

В случае отсутствия студента по уважительной причине на занятии (болезнь, подтвержденная медицинской справкой или участие в общеуниверситетском мероприятии, подтвержденное справкой от проректора по учебной работе, проректора по научно-исследовательской работе, проректора по воспитательной работе или справкой от декана факультета), заместитель декана факультета вносит изменения (заменяя отметку “н” на специальный знак “@”) в журнале учета посещаемости и успеваемости в соответствующие даты. Таким образом, при расчете баллов за посещаемость отсутствие студента в эти дни не учитывается. При этом все мероприятия текущего контроля студент должен выполнить и быть аттестован по ним в баллах.

За количество правильных ответов при тестировании по 1 разделу студент получает от 0 до 10 баллов (по 1 баллу за каждый правильный ответ).

За количество правильных ответов при тестировании по 2 разделу студент получает от 0 до 10 баллов (по 1 баллу за каждый правильный ответ).

За количество правильных ответов при тестировании по 3 разделу студент получает от 0 до 10 баллов (по 1 баллу за каждый правильный ответ).

За количество правильных ответов при тестировании по 4 разделу студент получает от 0 до 20 баллов (по 1 баллу за каждый правильный ответ).

За количество правильных ответов при тестировании по 5 разделу студент получает от 0 до 15 баллов (по 1 баллу за каждый правильный ответ).

Рейтинговая оценка студентов по дисциплине определяется по 100-балльной шкале в семестре. Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля устанавливается в следующем соотношении:

- посещение учебных занятий (max 30 баллов)	max 100 баллов
- текущий контроль успеваемости (max 65 баллов), в том числе:	
1 задание текущего контроля (max 10 баллов)	
2 задание текущего контроля (max 10 баллов)	
3 задание текущего контроля (max 10 баллов)	



4 задание текущего контроля (max 20 баллов)	
5 задание текущего контроля (max 15 баллов)	
- бонусные рейтинговые баллы за активность на занятиях по итогам семестра (max 5 баллов)	

Рейтинговый бонус от преподавателя в количестве от 1 до 5 баллов может применен к обучающимся выполнившим рефераты по всем 5 разделам дисциплинам

При обнаружении преподавателем в выполненном студентом задании плагиата данное задание оценивается 0 баллов и считается не выполненным.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы; перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

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

8.4. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)



- Информационно-правовая система «КонсультантПлюс»
- Пакет приложений Microsoft Office 2010

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Процесс изучения дисциплины предусматривает контактную (работа на лекциях и практических занятиях) и самостоятельную (самоподготовка к лекциям и практическим занятиям) работу обучающегося.

В качестве основных форм организации учебного процесса по дисциплине «Разработка гостиничного продукта» в предлагаемой методике обучения выступают лекционные и практические занятия (с использованием интерактивных технологий обучения, посещение профильных выставок, в гостиничных предприятиях), а так же самостоятельная работа обучающихся.

- лекции

Теоретические занятия (лекции) организуются по потокам. На лекциях излагаются темы дисциплины, предусмотренные рабочей программой, акцентируется внимание на наиболее принципиальных и сложных вопросах дисциплины, устанавливаются вопросы для самостоятельной проработки. С учетом этих требований каждая лекция в вузе:

- должна иметь четкую структуру и логику раскрытия последовательно излагаемых вопросов (понятийная линия лекции);
- законченный характер освещения определенной темы (проблемы), тесную связь с предыдущим материалом;
- быть доказательной и аргументированной, содержать достаточное количество ярких и убедительных примеров, фактов, обоснований, иметь четко выраженную связь с практикой;
- проблемной, раскрывать противоречия и указывать пути их решения, ставить перед слушателями вопросы для размышления;
- обладать силой логической аргументации и вызывать у обучающихся необходимый интерес познания, давать направление для самостоятельной работы;
- находиться на современном уровне развития науки и техники, содержать прогноз их развития на ближайшие годы;
- отражать методическую обработку материала (выделение главных мыслей и положений, подчеркивание выводов, повторение их в различных формулировках);
- быть наглядной, сочетаться по возможности с демонстрацией аудиовизуальных материалов, макетов, моделей и образцов;
- излагаться четким и ясным языком, содержать разъяснение всех вновь вводимых терминов и понятий;
- быть доступной для восприятия данной аудиторией.

Конспект лекций является базой при подготовке к практическим занятиям, к экзаменам, а также самостоятельной научной деятельности.

Изложение лекционного материала рекомендуется проводить в мультимедийной форме (презентаций)

. При этом основным методом ведения лекции является метод проблемного изложения материала, также используются интерактивные формы (например: **проблемная лекция** (ПЛ) введение нового знания через проблемность вопроса и т.д.), **лекция –дискуссия**.

- практические занятия



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

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

Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации

Case-study

Презентация индивидуальных или групповых проектов

Обсуждение рефератов

Проведение письменного опроса

Проведение Расчётно - графической работы

Выездное занятие (база определяется по согласованию с работодателем)

Заслушивание и обсуждение докладов с презентациями

-самостоятельная работа обучающихся

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;
- формирования 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.

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю):

Учебные занятия по дисциплине «**Разработка гостиничного продукта**» проводятся в следующих оборудованных учебных кабинетах, оснащенных соответствующим оборудованием и программным обеспечением:

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования и программного обеспечения
Лекции	Лекционная аудитория: интерактивная доска Classic Board 78" W Dual, ноутбук ASUS, проектор Acer, телевизор Sony Bravia.
Практические занятия	Кабинет организации гостиничного дела : ноутбук ASUS X751LA, проектор Acer, аудиумагнитофон SUPRA SR-C D
Самостоятельная работа студентов	Читальный зал библиотеки филиала с выходом в сеть Интернет