



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

СМК РГУТиС



УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала
З.М. Халибаева
«31» августа 2017 г.
Протокол № 1

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.В.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	Ученная степень и звание. Ф.И.О.
доцент	<i>В. Даилов</i>	к. з. 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>Суреев</i>	к. филос. н. Сурбанова С.М.

Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ООП:

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



1. Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Дисциплина «Формирование 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», «Правовое обеспечение туризма и гостеприимства».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ПК-1 – готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с:

- целями и задачами формирования гостиничного продукта, этапами жизненных циклов гостиничных продуктов и услуг, ресурсной базой, технологиями предоставления основных, дополнительных и сопутствующих услуг в гостинице;
- бизнес - планированием в индустрии гостеприимства: этапы, специфика, создании инновационного гостиничного продукта;
- маркетинговыми исследованиями, рекламной кампанией, продвижением гостиничного продукта;
- вопросами оценки эффективности как разработки гостиничного продукта, так и реализации.

Обучающийся знакомится с формами и методами контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; организацией служб внутреннего контроля, в том числе за функционированием системы внутреннего распорядка, контроля за исполнением персоналом принятых решений, соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 12 зачетных единиц, 432 часов. Преподавание дисциплины ведется на 3 курсе продолжительностью 18 недель, на 4 курсе и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекции (проблемные лекции, лекции-дискуссии, **лекция с элементами практического занятия (ЛПЗ)** - когда во время лекции обучающимся предлагается работа с документами и источниками или с наглядным материалом, лекция с проведением опыта), **лекции – диалог**), практические занятия (презентация Индивидуальных или групповых проекты, семинар-диспут, проведение письменного опроса, семинар-диспут, разбор конкретной ситуации, проведение расчетно - графической работы, выездные занятия (база определяется по согласованию с работодателем), обсуждение рефератов), 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 в 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;
- Технологии 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-1	готовность самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ООП:

Дисциплина «Формирование 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:

- Технологии обслуживания в туризме;
- Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства;
- 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/432 акад. часов.

(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам)

Виды учебной деятельности	Всего	Семестры			
		6	7	8	
Контактная работа обучающихся	196				
в том числе:	-	-	-	-	
Лекции		30	16	16	
Практические занятия		32	54	36	
Семинары					
Лабораторные работы					
Консультации	6	2	2	2	



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

СМК РГУТиС

Промежуточная аттестация	6	2	2	2	
Самостоятельная работа	236	42	70	124	
Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет	экзамен	экзамен	
Общая трудоемкость	час				
	з.е.		3	4	5



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

5 семестр

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения												
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов.	Форма проведения консультации	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	2	Разбор конкретной ситуации								10	Ознакомление и работа с ЭБС «Znanivm. Com». Подготовка к практическому занятию. Составление и разработка словаря по курсу (глоссария). Подготовка доклада с презентацией.
		Контрольная точка 1			2	тестирование									
		1.2. Инициация и обоснование проектной деятельности. Понятие ТЭО и бизнес-плана. Организационно-технологическое проектирование.	8	Лекция-дискуссия	2	<u>Заслушивание и обсуждение докладов с презентациями</u>								10	Подготовка реферата.



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения												
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов.	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРО	
		Контрольная точка 2			2	тестирование									
		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 других средств размещения. Формирование системы функциональных	8	Проблемная лекция с элементами практического занятия	4	Посещение выставки «ПИР. Индустрия гостеприимства»							10	Подготовка к опросу. Подготовка к проведению расчётно-графической работы.	
	4				Посещение выставки «ПИР. Индустрия гостеприимства»										
	2				<u>Семинар-диспут.</u> <u>обсуждение рефератов</u>										



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения													
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов.	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРО		
		процессов гостиниц и других средств размещения.														
		Контрольная точка 3			2	тестирование										
		1.4.Цели и задачи проектирования гостиничного продукта. Этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг. Проектирование инновационного гостиничного продукта.	8	Проблемная лекция	4	<u>Проведение письменного опроса</u>								12	Подготовка к промежуточной аттестации (тестированию)	
	4				Семинар-диспут											
	2				<u>Проведение Расчётно – графической работы</u>											



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения											
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов.	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
		Контрольная точка 4			2	тестирование								
		Промежуточная аттестация								2	тестирование			
		Итого	30		32					2		42		

6 семестр

недел и	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ,	Виды учебных занятий и формы их проведения
------------	----------------------	--	--



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

СМК РГУТиС

		лабораторных работ, семинаров, СРС	Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведе ния занятия лекцион ного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов.	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРО
	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.	3	Лекция-дискуссия	4	Разбор конкретной ситуации							8	Ознакомление и работа с ЭБС «Znanivm. Com». Подготовка к практическому занятию
					4	Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации								
		2.2 Современные требования по формированию и реализации инновационных гостиничных продуктов.	3	Проблемная лекция	4	Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации							8	Подготовка к практическому занятию
					2	Case-study								
		2.3 Оценка эффективности	3	Лекция-диалог	2	Презентация Индивидуальных или							8	Составление и разработка словаря по курсу (глоссария). Подготовка Индивидуальных и



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

СМК РГУТиС

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения												
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов.	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРО	
		производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения				групповых проекты									групповых проекты
			2	Презентация	Индивидуальных или групповых проекты										
				1	Презентация	Индивидуальных или групповых проекты									
		Контрольная точка 1			1	Доклад с презентацией									



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения												
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов.	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРО	
	Блок 3. Проект гостиничного предприятия. Организация проектирования	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.	3	Проблемная лекция	2	<u>Заслушивани е и обсуждение докладов с презентация ми</u>								8	Подготовка докладов с презентацией, рефератов
					2	Выездное занятие (база определяется по согласованию с работодателем)									
					2	Выездное занятие (база определяется по согласованию с									



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения													
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов.	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРО		
						работодателем)										
		3.2 Документационное сопровождение проектной деятельности	3	Лекция-дискуссия	1	<u>Обсуждение рефератов</u>								8	Подготовка к проведению письменного опроса	
		Контрольная точка 2			1	Реферат										
		3.3 Виды проектов. Принципы проектирования. Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов. Генеральный план участка.	3	Проблемная лекция	2	Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации								8	Выполнение творческих заданий, написание эссе на тему : «Эко-отель»	
			2		Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации											



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения													
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов.	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРО		
					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.	3	Лекция-дискуссия	2	Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации								8	Выполнение творческих заданий, написание эссе на тему : «Эко-отель»	
					1	Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации										
		Контрольная точка 3			1	Письменный опрос										



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения												
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов.	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС	
		3.5 Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц и иных средств размещения.	3	Проблемная лекция	4	Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации								7	Подготовка к проведению расчётно-графической работы.
					4	Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации									
		3.6 Конструктивные элементы зданий гостиниц.	5	Лекция-дискуссия	4	Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации								7	Подготовка к промежуточной аттестации (тестированию)
		3.7 Объёмно-планировочные решения зданий и сооружений гостиницы.	5	Проблемная лекция	3	<u>Проведение Расчётно - графической работы</u>									
		Контрольная точка 4.			1	Расчётно-графическа									



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

СМК РГУТиС

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения											
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов.	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
						я работа								
		Промежуточная аттестация									2			
		Итого	34		54								70	

7 семестр

недел и	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ,	Виды учебных занятий и формы их проведения
------------	----------------------	--	--



	лабораторных работ, семинаров, СРС	Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов.	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС	
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	2	<u>Заслушивание и обсуждение докладов с презентациями</u>							15	Подготовка к практическому занятию Составление и разработка словаря по курсу (глоссария).	
	Контрольная точка 1			2	<u>тестирование</u>									
	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	2	<u>Обсуждение рефератов</u>								15	Подготовка реферата с презентацией
	Контрольная точка 2			2	тестирование									



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения											
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов.	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
	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	Лекция с элементами практического занятия	2	Семинар-диспут. <u>Проведение письменного опроса</u>							15	Подготовка Индивидуальных и групповых проекты. Подготовка к письменному опросу.
		Контрольная точка 3			2	тестирование								
		5.3. Особенности позиционирования гостиничного продукта для гостиничных предприятий 5.4. Формирование спроса и стимулирование сбыта	2	Проблемная лекция-дискуссия	4	Презентация Индивидуальных или групповых проекты								17



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения												
			Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад. часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад. часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов.	Форма проведения консультации	СРС, акад. часов	Форма проведения СРО	
		услуг гостиницы													
		5.5.Формирование спроса и стимулирование сбыта услуг гостиницы. Современные тенденции развития технологии продаж в мировой индустрии гостеприимства	2	Лекция-дискуссия	4	Презентация Индивидуальных или групповых проекты								17	Подготовка к промежуточной аттестации (тестированию)
		Контрольная точка 4			2	тестирование									
		Промежуточная аттестация									2				
			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. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся - студенческий портал ФГБОУ ВО РГУТиС
2. Справочная правовая система «Консультант Плюс»/ правовые ресурсы; обзор изменений законодательства; актуализированная справочная информация.
3. Материалы из личного кабинета преподавателя <http://students.rguts.ru/mdocuments/KryukovaEM>
4. Крюкова Е.М., Огнева С.В., Бозин В.П., Довгалевский В.В., Лазарев А.Н., Голяс С.В., Шишкина И.Л. Управление эффективностью деятельности предприятий туризма и гостиничного хозяйства: Монография /Институт туризма и гостеприимства (филиал) (Москва) ФГОУВПО «РГУТиС». – М.: Издательство Типография МПГУ, 2011. – 280с. <http://students.rguts.ru/mdocuments/KryukovaEM>

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-1	готовность 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 гостиничного 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. 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.

Для описания показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах ее формирования по дисциплине и описания шкал оценивания выполнен единый подход согласно БРТ, которая предусматривает единые условия контроля (принимаются в семестре 12 мероприятий текущего контроля) и оценивания, а именно:

- Посещаемость лекций и практических занятий – до 30 баллов, делится на количество лекций и практических занятий по дисциплине. Полученное значение определяет количество баллов, набираемых студентом за посещение одного занятия;
- Успеваемость – до 65 баллов (максимум за выполнение всех 3 контрольных заданий);
- Рейтинговый бонус от преподавателя – 1-5 баллов (за активную работу в аудитории);

Успеваемость – баллы:

№ п/п	наименование блока (раздела) дисциплины	Количество баллов
1.	Теоретические основы разработки и проектирования гостиничной деятельности	0-10
2.	Современные технологии и методы разработки и проектирования гостиничной деятельности	0-10
3.	Проект гостиничного предприятия. Организация проектирования	0-10
4.	Современные технологии формирования гостиничного продукта.	0-20
5	Стратегии продвижения и каналы сбыта гостиничного продукта	0-15



Промежуточная аттестация проводится в соответствии с расписанием в экзаменационную сессию. Для допуска к промежуточной аттестации обучающемуся необходимо набрать в общей сложности **не менее 41 балла**, успешно пройти все мероприятия текущего контроля по дисциплине (не иметь задолженностей по текущему контролю успеваемости).

Студент освобождается от сдачи промежуточной аттестации, если по итогам посещаемости, результатам текущего контроля он набрал **более 51 балла**. В этом случае ему выставляется оценка, соответствующая набранному количеству баллов при согласии студента.

Перевод рейтинговых баллов в итоговую 5 – 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 90-100	4 (хорошо) 5 (отлично)
51-70*	зачет	3 (удовлетворительно)	-	0-20	51-70 71-89 90	3 (удовлетворительно) 4 (хорошо) 5 (отлично)
41-50*	допуск к зачету, экзамену		0-10	0-20	51-70	3 (удовлетворительно) зачет
40 и менее	недопуск к зачету, экзамену		-	-	40 и менее	2 (неудовлетворительно), незачет

* при условии выполнения всех заданий текущего контроля успеваемости

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 (5 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 гостиничной деятельности	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 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 (6 семестр)			
	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 (7 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.
	Блок 5. Стратегии продвижения и каналы сбыта гостиничного продукта	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 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 разделения 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.

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 10 баллов (по 1 баллу за каждый правильный ответ).

За количество правильных ответов при тестировании по 5 разделу студент получает от 0 до 25 баллов (по 1 баллу за каждый правильный ответ).

Рейтинговый бонус от преподавателя в количестве от 1 до 5 баллов может применен к обучающимся выполнившим рефераты по всем 4 разделам дисциплинам.

Реферат выполняется в соответствии со следующими требованиями: объем до 4 страниц формата А4, шрифт TNR 14, интервал 1,5. Реферат представляется в форме устного сообщения до 5 мин, сопровождающейся презентацией не менее 5 слайдов.

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 10 баллов)	
5 задание текущего контроля (max 25 баллов)	
- бонусные рейтинговые баллы за активность на занятиях по итогам семестра (max 5 баллов)	

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.

8.1. 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>

8.2. 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.: 60x90 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/>

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 «Формирование 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

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: **лекции – диалог** (лекция через серию вопросов, на которые слушатель должен отвечать непосредственно в ходе лекции), **лекция с элементами практического занятия (ЛПЗ)** - когда во время лекции обучающимся предлагается работа с документами и источниками или с наглядным материалом, лекция с проведением опыта), **проблемная лекция (ПЛ)** введение нового знания через проблемность вопроса и т.д.), **лекция – дискуссия**.

- практические занятия

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

По дисциплине «**Формирование 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.

Презентация Индивидуальных или групповых проекты

Семинар-диспут.

Проведение письменного опроса

Семинар-диспут, разбор конкретной ситуации

Проведение расчётно - графической работы

Выездное занятие (база определяется по согласованию с работодателем)

Обсуждение рефератов

-самостоятельная работа обучающихся

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

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

Учебные занятия по дисциплине «**Формирование 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
-----------------------------------	---



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

СМК РГУТиС

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, аудиомэгнитофон SUPRA SR-C D
Самостоятельная работа студентов	Читальный зал библиотеки филиала с выходом в сеть Интернет