

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 15:33:16

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58480412a18c19d

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное

образовательное учреждение высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

**Методические указания для обучающихся
по организации и проведению самостоятельной работы
по дисциплине «ПРОЕКТИРОВАНИЕ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ»
для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль): «Гостиничная деятельность»**

(для очной формы обучения)

Пятигорск, 20__

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	Error! Bookmark not defined.
Технологическая карта самостоятельной работы студента	4
Методические рекомендации по изучению литературы	5
Методические рекомендации к самостоятельной работе.....	7
Список рекомендуемой литературы.....	18

Введение

Дисциплина «Проектирование в гостиничном бизнесе» осваивается студентами в 6 семестре в объеме 108 часов. Часть этого времени (48 часов) отводится на аудиторные формы работы (лекционные и практические занятия), которые организуются непосредственно преподавателем. Часть установленных стандартом часов (27 часов) отводится для промежуточной аттестации в форме экзамена и часть (33,0 часа) для самостоятельной, или внеаудиторной, работы студентов.

Под самостоятельной работой студентов понимается планируемая учебная, учебно-исследовательская, а также научно-исследовательская работа студентов, которая выполняется во внеаудиторное время по инициативе студента или по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Целью самостоятельной работы является дополнение информации по изученным темам и изучение тем, не рассмотренных в течение аудиторных занятий. Задачи самостоятельной работы:

- сформировать и развить навыки ведения самостоятельной работы и овладения методикой исследования при решении разрабатываемых в учебно-научной деятельности проблем и вопросов;
- сформировать и закрепить умение правильно, логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь в рамках научного дискурса.

Выполнение заданий по самостоятельной работе позволяет студенту закрепить знания и приобрести практические навыки в области профессиональной коммуникации.

Для достижения высоких результатов усвоения учебного материала по курсу «Туристско-рекреационное проектирование» бакалаврам необходимо осознанно подходить к выполнению заданий для самостоятельной работы, внимательно ознакомиться с рекомендованной основной и дополнительной литературой.

В ходе подготовки к занятиям студентам-бакалаврам следует учиться выражать свои мысли в докладе или сообщении по вопросу, активно отстаивать свою точку зрения, аргументировано возражать, опровергать ошибочную позицию.

Выполнение заданий по самостоятельной работе позволяет студенту закрепить знания и приобрести практические навыки в сфере гостеприимства. В процессе работы студенты должны приобрести умения получать и систематизировать знания по дисциплине, навыки овладения суммой знаний о формировании концепции всеобщего качества, понимания научных основ данной концепции, реализации в практической деятельности международных норм стандартизации и сертификации услуг в сфере гостеприимства.

Отдельной составляющей в итоговой оценке по предмету «Проектирование в гостиничном бизнесе» оценка самостоятельной работы не является. Вместе с тем оценка самостоятельной работы всё же имеет непосредственное отношение к итоговой оценке по дисциплине. Во-первых, оценка самостоятельной работы включается в оценку такой формы промежуточного контроля, как оценка текущей работы на семинарских занятиях. Во-вторых, так как самостоятельная работа по предмету поощряется, преподаватель может использовать (и, как правило, использует) оценку самостоятельной работы в качестве поощрительной составляющей для промежуточной и итоговой аттестации студентов. В спорных ситуациях оценка самостоятельной работы может разрешить ситуацию в пользу студента.

Независимо от вида самостоятельной работы, критериями оценки самостоятельной работы могут считаться:

- а) умение проводить анализ;
- б) умение выделить главное (в том числе, умение ранжировать проблемы);
- в) самостоятельность в поиске и изучении литературы, т.е. способность обобщать материал не только из лекций, но и из разных прочитанных и изученных источников;

- г) умение использовать собственные примеры и наблюдения;
- д) заинтересованность в предмете;
- е) умение показать место данного вопроса в общей структуре курса, его связь с другими вопросами;
- ж) умение применять свои знания для ответа на вопросы.

Формами контроля могут быть проверка доклада, сообщения, реферата.

Самостоятельная работа студентов направлена на формирование компетенций: УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений: ПК-4 способен проектировать объекты профессиональной деятельности

Технологическая карта самостоятельной работы студента

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельный	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
				CPC	Контактная работа с преподавателем	Всего
6 семестр						
УК-2	Подготовка к практическим занятиям	Конспект материалов	Собеседование	9,0	1,0	10,0
ПК-4	Подготовка к круглому столу	Доклад	Сообщения	4,5	0,5	5,0
ПК-4	Подготовка презентаций проектов	Проект	Презентация проекта	4,5	0,5	5,0
УК-2 ПК-4	Выполнение курсовой работы	Курсовая работа	Курсовая работа	11,7	1,3	13,0
Итого за 6 семестр				29,7	3,3	33,0
Итого				29,7	3,3	33,0

Методические рекомендации по изучению литературы

При работе с литературными источниками важно уметь правильно читать, понимать и запоминать прочитанное. Для понимания сложного текста важно не только быть внимательным при чтении, иметь знания и уметь их применять, но и владеть определенными мыслительными приемами. Один из них состоит в крайне важности воспринимать не отдельные слова, а предложения и даже целые группы предложений, т. е. абзацы.

При работе с литературой используются выписки (обязательное условие выписок – точное указание источника и места, откуда это выписано). Целесообразно выписки делать на карточках, что облегчает их хранение и использование. При заполнении карточек

следует учитывать, что два самостоятельных вопроса заносить на одну карточку нельзя, т.к. это затруднит их классификацию и хранение. Карточка должна содержать обозначение ее содержания, номер или шифр, указывающий ее место в карточке, дату заполнения, библиографические данные. Записи на карточке следует располагать на одной стороне, они должны быть четкими и достаточно полными. При выписывании цитат крайне важно сохранять абсолютную точность при передачи мыслей автора, ставить их в кавычки. Пропуски в цитате допускаются (отмечаются многоточием), но они не должны изменять смысла высказывания. Цитата обязательно должна быть снабжена указанием источника.

В процессе работы над изучаемым материалом составляется план в целях более четкого выявления структуры текста, записи системы, в которой излагает материал данный автор, подготовки к выступлению, а также для написания какой-либо работы, записи своих мыслей с новой систематизацией материала. В плане могут встречаться отдельные цифры и другие фактические сведения, которые хотя и не являются собственно планом, но помогают в будущем его использовании (к примеру, при выступлении).

При изучении теоретического материала требуется составление конспекта.

Конспект – это краткая письменная запись содержания статьи, книги, лекции, предназначенные для последующего восстановления информации с различной степенью полноты.

Конспект – это систематическая, логически связная запись, объединяющая план, выписки, тезисы или, по крайней мере, два из этих типов записи. Исходя из определения, выписки с отдельными пунктами плана, если в целом они не отражают логики произведения, если между отдельными частями записи нет смысловой связи, – это не конспект. В конспект включаются не только основные положения, но и доводы, их обосновывающие, конкретные факты и примеры, но без их подробного описания.

Конспектирование может осуществляться тремя способами:

- цитирование (полное или частичное) основных положений текста;
- передача основных мыслей текста «своими словами»;
- смешанный вариант.

Все варианты предполагают использование сокращений.

При написании конспекта рекомендуется следующая последовательность:

1. Проанализировать содержание каждого фрагмента текста, выделяя относительно самостоятельные по смыслу;
2. Выделить из каждой части основную информацию, убрав избыточную;
3. Записать всю важную для последующего восстановления информацию своими словами или цитируя, используя сокращения.

Разделяют четыре вида конспектов:

- текстуальный,
- плановый,
- свободный,
- тематический.

Текстуальный состоит из отдельных авторских цитат. Необходимо только умение выделять фразы, несущие основную смысловую нагрузку. Это прекрасный источник дословных высказываний автора и приводимых им фактов. Текстуальный конспект используется длительное время.

Плановый – это конспект отдельных фрагментов материала, соответствующих названиям пунктов предварительно разработанного плана. Он учит последовательно и четко излагать свои мысли, работать над книгой, обобщая содержание ее в формулировках плана. Такой конспект краток, прост и ясен по своей форме. Это делает его незаменимым пособием при быстрой подготовке доклада, выступления.

Свободный конспект – индивидуальное изложение текста, т.е. отражает авторские мысли через ваше собственное видение. Требуется детальная проработка текста.

Свободный конспект представляет собой сочетание выписок, цитат, иногда тезисов, часть его текста может быть снабжена планом. Это наиболее полноценный вид конспекта.

Тематический конспект – изложение информации по одной теме из нескольких источников.

Составление тематического конспекта учит работать над темой, всесторонне обдумывая ее, анализируя различные точки зрения на один и тот же вопрос. Таким образом, этот конспект облегчает работу над темой при условии использования нескольких источников.

Оформление конспекта

1. Название конспектируемого произведения (или его части) и его выходных данных, т.е. библиографическое описание документа.

2. План текста.

3. Изложение наиболее существенных положений изучаемого материала (тезисы) последовательно и кратко своими словами или в виде цитат, включая конкретные факты и примеры.

4. Составляя конспект, можно отдельные слова и целые предложения писать сокращенно, выписывать только ключевые слова, применять условные обозначения.

5. Чтобы форма конспекта как можно более наглядно отражала его содержание, располагайте абзацы «ступеньками» подобно пунктам и подпунктам плана, применяйте разнообразные способы подчеркивания, используйте карандаши и ручки разного цвета.

6. Используйте реферативный способ изложения (например: «Автор считает...», «раскрывает...»).

7. Собственные комментарии располагайте на полях.

Итоговым продуктом самостоятельного изучения литературы по конкретным темам является конспект, средством оценки данного вида деятельности – собеседование, тестирование.

Методические рекомендации к самостоятельной работе

Темы 1-2. Вводный курс. Введение в дисциплину. Основные понятия и категории.

Цель: познакомиться с дисциплиной «Проектирование в гостиничном бизнесе», с основными понятиями и терминами.

Форма контроля СРС: конспект

Вид самостоятельной работы:

1. конспектирование материалов;
2. самостоятельное изучение литературы.

Задания для СРС:

Задание 1. Изучить и законспектировать тему «Основные понятия и категории проектной деятельности»

Рекомендуемая литература.

Основная литература:

1. Медлик С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 240 с. — 5-238-00792-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71186.html>
2. Основы дипломного проектирования : учеб.-метод. пособие / Н.А. Платонова, З.И. Панина, М.В. Виноградова и др.; под ред. Н.А. Платоновой. - 2-е изд. - М.: Дашков и Ко, 2018 - 272 с.

Дополнительная литература:

1. Управление проектом. Основы проектного управления : [учебник] / М.Л. Разу, А.М. Лялин, Т.М. Бронникова и др. ; под ред. М.Л. Разу ; Гос. ун-т управления. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : КНОРУС, 2011. - 768 с.

2. Волков Ю.Ф. Гостиничный и туристский бизнес: [учеб.пособие] / Ю.Ф. Волков. – 2-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 637 с.;
3. Гостиничное и ресторанное дело, туризм: сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. – 2-е изд., перераб. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 734 с.;4
4. Туризм и гостиничное хозяйство: учеб.пособие / Л.П. Шматъко, Л.В. Жолобова, Г.И. Ляшко и др.; под ред. Л.П. Шматъко. – 4-е изд., испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 352 с.;
5. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб.пособие/ Н. Ю. Арбузова – М.: ИЦ «Академия», 2009.
6. Джум, Т.А. Организация гостиничного хозяйства: учеб.пособие/ Т.А. Джум, Н.И. Денисова – М.: Магистр, 2011.

Темы 3-5: Проект как основа инновационной гостиничной деятельности.

Проектирование как процесс: основные этапы

Цель: Получить представление о проекте как системном процессе.

Форма контроля СРС: конспект

Вид самостоятельной работы:

1. конспектирование материалов;
2. самостоятельное изучение литературы.

Задания для СРС:

Задание 1. Изучить и законспектировать темы: «Проект как основа инновационной гостиничной деятельности» «Проектирование как процесс: основные этапы».

Задание 2. Подготовиться к обсуждению вопросов: Понятие проекта. Цели и задачи проекта. Особенности инновационных проектов. Структура проекта и ее основные составляющие. Параметры успешной разработки проекта.

Задание3. Подготовить краткие сообщения:

- Структуризация проекта
- Классификация проектов
- Основные этапы проекта

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Медлик С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 240 с. — 5-238-00792-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71186.html>
2. Основы дипломного проектирования : учеб.-метод. пособие / Н.А. Платонова, З.И. Панина, М.В. Виноградова и др.; под ред. Н.А. Платоновой. - 2-е изд. - М.: Дашков и Ко, 2018 - 272 с.

Дополнительная литература:

1. Управление проектом. Основы проектного управления : [учебник] / М.Л. Разу, А.М. Лялин, Т.М. Бронникова и др. ; под ред. М.Л. Разу ; Гос. ун-т управления. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : КНОРУС, 2011. - 768 с.
2. Волков Ю.Ф. Гостиничный и туристский бизнес: [учеб.пособие] / Ю.Ф. Волков. – 2-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 637 с.;
3. Гостиничное и ресторанное дело, туризм: сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. – 2-е изд., перераб. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 734 с.;4
4. Туризм и гостиничное хозяйство: учеб.пособие / Л.П. Шматъко, Л.В. Жолобова, Г.И. Ляшко и др.; под ред. Л.П. Шматъко. – 4-е изд., испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 352 с.;
5. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб.пособие/ Н. Ю. Арбузова – М.: ИЦ «Академия», 2009.

6. Джум, Т.А. Организация гостиничного хозяйства: учеб.пособие/ Т.А. Джум, Н.И. Денисова – М.: Магистр, 2011.

Темы 6-7: Теоретические основы проектирования деятельности гостиничного предприятия. Функции управления туристско-рекреационным проектом.

Цель: изучить особенности проекта, проанализировать проблемы проекта, определить цели и задачи проектов в гостиничной деятельности, выявить специфику гостиничных проектов.

Форма контроля СРС: конспект

Вид самостоятельной работы:

1. конспектирование материалов;
2. самостоятельное изучение литературы.

Задания для СРС:

Задание 1. Изучить и законспектировать тему: **Теоретические основы проектирования деятельности гостиничного предприятия.**

Задание 2. Подготовить краткое сообщение: Проект и его задачи в гостиничной деятельности.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Медлик С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 240 с. — 5-238-00792-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71186.html>
2. Основы дипломного проектирования : учеб.-метод. пособие / Н.А. Платонова, З.И. Панина, М.В. Виноградова и др.; под ред. Н.А. Платоновой. - 2-е изд. - М.: Дашков и Ко, 2018 - 272 с.

Дополнительная литература:

1. Управление проектом. Основы проектного управления : [учебник] / М.Л. Разу, А.М. Лялин, Т.М. Бронникова и др. ; под ред. М.Л. Разу ; Гос. ун-т управления. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : КНОРУС, 2011. - 768 с.
2. Волков Ю.Ф. Гостиничный и туристский бизнес: [учеб.пособие] / Ю.Ф. Волков. – 2-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 637 с.;
3. Гостиничное и ресторанное дело, туризм: сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. – 2-е изд., перераб. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 734 с.;4
4. Туризм и гостиничное хозяйство: учеб.пособие / Л.П. Шматко, Л.В. Жолобова, Г.И. Ляшко и др.; под ред. Л.П. Шматко. – 4-е изд., испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 352 с.;
5. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб.пособие/ Н. Ю. Арбузова – М.: ИЦ «Академия», 2009.
6. Джум, Т.А. Организация гостиничного хозяйства: учеб.пособие/ Т.А. Джум, Н.И. Денисова – М.: Магистр, 2011.

Темы: 8-9 Оценка факторов внешней и внутренней среды гостиничного предприятия.

Цель: изучить научно-исследовательские методы проектирования.

Форма контроля СРС: конспект

Вид самостоятельной работы:

1. конспектирование материалов;
2. самостоятельное изучение литературы.

Задания для СРС:

Задание 1. Изучить и законспектировать тему: **Оценка факторов внешней и внутренней среды гостиничного предприятия.**

Задание 2. Подготовить сообщения:

1. Анализ факторов внешней среды: туристского потенциала, конъюнктуры рынка гостиничных услуг, конкуренции, месторасположения гостиницы.
2. Анализ факторов внутренней среды: финансово-экономического состояния, организации управления, структуры и качества гостиничных услуг, инфраструктуры гостиницы.

Задание 3. Подготовить SWOT- анализ конкретного гостиничного предприятия (на выбор)

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Медлик С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 240 с. — 5-238-00792-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71186.html>
2. Основы дипломного проектирования : учеб.-метод. пособие / Н.А. Платонова, З.И. Панина, М.В. Виноградова и др.; под ред. Н.А. Платоновой. - 2-е изд. - М.: Дашков и Ко, 2018 - 272 с.

Дополнительная литература:

1. Управление проектом. Основы проектного управления : [учебник] / М.Л. Разу, А.М. Лялин, Т.М. Бронникова и др. ; под ред. М.Л. Разу ; Гос. ун-т управления. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : КНОРУС, 2011. - 768 с.
2. Волков Ю.Ф. Гостиничный и туристский бизнес: [учеб.пособие] / Ю.Ф. Волков. – 2-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 637 с.;
3. Гостиничное и ресторанное дело, туризм: сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. – 2-е изд., перераб. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 734 с.;4
4. Туризм и гостиничное хозяйство: учеб.пособие / Л.П. Шматко, Л.В. Жолобова, Г.И. Ляшко и др.; под ред. Л.П. Шматко. – 4-е изд., испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 352 с.;
5. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб.пособие/ Н. Ю. Арбузова – М.: ИЦ «Академия», 2009.
6. Джум, Т.А. Организация гостиничного хозяйства: учеб.пособие/ Т.А. Джум, Н.И. Денисова – М.: Магистр, 2011.

Темы 10-11. Концепция создания инновационного гостиничного продукта. Технологии разработки и реализации проектов как новых региональных гостиничных продуктов и услуг.

Цель: Познакомиться с концепцией создания инновационного гостиничного продукта и технологией разработки региональных гостиничных продуктов и услуг.

Форма контроля СРС: конспект, обсуждение на круглом столе

Вид самостоятельной работы:

1. конспектирование материалов;
2. самостоятельное изучение литературы.

Задания для СРС:

Задание 1. Изучить и законспектировать темы: **Концепция создания инновационного гостиничного продукта. Технологии разработки и реализации проектов как новых региональных гостиничных продуктов и услуг.**

Задание 2. Подготовить сообщения для обсуждения на круглом столе:

- 1.Основные подходы к концепции создания гостиничного продукта.
2. Инновационный маркетинг в гостиничном бизнесе.
3. Стратегии позиционирования гостиничного продукта для гостиничных предприятий.
- 4.Характеристика и анализ новых гостиничных продуктов и услуг.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Медлик С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 240 с. — 5-238-00792-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71186.html>
2. Основы дипломного проектирования : учеб.-метод. пособие / Н.А. Платонова, З.И. Панина, М.В. Виноградова и др.; под ред. Н.А. Платоновой. - 2-е изд. - М.: Дашков и Ко, 2018 - 272 с.

Дополнительная литература:

1. Управление проектом. Основы проектного управления : [учебник] / М.Л. Разу, А.М. Ялиин, Т.М. Бронникова и др. ; под ред. М.Л. Разу ; Гос. ун-т управления. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : КНОРУС, 2011. - 768 с.
2. Волков Ю.Ф. Гостиничный и туристский бизнес: [учеб.пособие] / Ю.Ф. Волков. – 2-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 637 с.;
3. Гостиничное и ресторанное дело, туризм: сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. – 2-е изд., перераб. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 734 с.;
4. Туризм и гостиничное хозяйство: учеб.пособие / Л.П. Шматъко, Л.В. Жолобова, Г.И. Ляшко и др.; под ред. Л.П. Шматъко. – 4-е изд., испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 352 с.;
5. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб.пособие/ Н. Ю. Арбузова – М.: ИЦ «Академия», 2009.
6. Джум, Т.А. Организация гостиничного хозяйства: учеб.пособие/ Т.А. Джум, Н.И. Денисова – М.: Магистр, 2011.

Темы 12-13 Формирование гостиничного продукта и услуг, соответствующих запросам потребителя. Концепция управления качеством проекта.

Цель: Познакомиться с формами управления качеством проекта. Изучить тренды, формирующие новый гостиничный продукт

Форма контроля СРС: конспект

Вид самостоятельной работы:

1. конспектирование материалов.
2. самостоятельное изучение литературы.

Задания для СРС:

Задание 1. Изучить и законспектировать темы.

Задание 2. Подготовить вопросы: Концепция управления качеством проекта. Управление качеством через систему контроля над выполнением требований и стандартов. Способы и техника управления качеством проекта. Современные тренды, формирующие новый гостиничный продукт.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Медлик С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 240 с. — 5-238-00792-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71186.html>
2. Основы дипломного проектирования : учеб.-метод. пособие / Н.А. Платонова, З.И. Панина, М.В. Виноградова и др.; под ред. Н.А. Платоновой. - 2-е изд. - М.: Дашков и Ко, 2018 - 272 с.

Дополнительная литература:

1. Управление проектом. Основы проектного управления : [учебник] / М.Л. Разу, А.М. Ялиин, Т.М. Бронникова и др. ; под ред. М.Л. Разу ; Гос. ун-т управления. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : КНОРУС, 2011. - 768 с.

2. Волков Ю.Ф. Гостиничный и туристский бизнес: [учеб.пособие] / Ю.Ф. Волков. – 2-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 637 с.;
3. Гостиничное и ресторанное дело, туризм: сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. – 2-е изд., перераб. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 734 с.;
4. Туризм и гостиничное хозяйство: учеб.пособие / Л.П. Шматъко, Л.В. Жолобова, Г.И. Ляшко и др.; под ред. Л.П. Шматъко. – 4-е изд., испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 352 с.;
5. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб.пособие/ Н. Ю. Арбузова – М.: ИЦ «Академия», 2009.
6. Джум, Т.А. Организация гостиничного хозяйства: учеб.пособие/ Т.А. Джум, Н.И. Денисова – М.: Магистр, 2011.

Тема 14. Продвижение новых гостиничных продуктов и услуг.

Цель: Познакомиться с возможностями продвижения гостиничных продуктов и услуг.

Форма контроля СРС: конспект

Вид самостоятельной работы:

1. конспектирование материалов;
2. самостоятельное изучение литературы.

Задания для СРС:

Задание 1. Изучить и законспектировать тему.

Задание 2. Подготовить сообщения:

- 1.Роль маркетинга в продвижении нового гостиничного продукта или услуги.
2. Реклама в комплексе маркетинга.
- 3.Интернет – технологии в продвижении проектов.
- 4.Региональная система продвижения гостиничного проекта. Территориальный аспект.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Медлик С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 240 с. — 5-238-00792-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71186.html>
2. Основы дипломного проектирования : учеб.-метод. пособие / Н.А. Платонова, З.И. Панина, М.В. Виноградова и др.; под ред. Н.А. Платоновой. - 2-е изд. - М.: Дашков и Ко, 2018 - 272 с.

Дополнительная литература:

1. Управление проектом. Основы проектного управления : [учебник] / М.Л. Разу, А.М. Лялин, Т.М. Бронникова и др. ; под ред. М.Л. Разу ; Гос. ун-т управления. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : КНОРУС, 2011. - 768 с.
2. Волков Ю.Ф. Гостиничный и туристский бизнес: [учеб.пособие] / Ю.Ф. Волков. – 2-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 637 с.;
3. Гостиничное и ресторанное дело, туризм: сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. – 2-е изд., перераб. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 734 с.;
4. Туризм и гостиничное хозяйство: учеб.пособие / Л.П. Шматъко, Л.В. Жолобова, Г.И. Ляшко и др.; под ред. Л.П. Шматъко. – 4-е изд., испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 352 с.;
5. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб.пособие/ Н. Ю. Арбузова – М.: ИЦ «Академия», 2009.
6. Джум, Т.А. Организация гостиничного хозяйства: учеб.пособие/ Т.А. Джум, Н.И. Денисова – М.: Магистр, 2011.

Темы 15-17 Функции управления проектом. Бизнес-планирование как основа управления проектом.

Цель: Познакомиться с формами управления и бизнес-планированием проекта.

Форма контроля СРС: конспект

Вид самостоятельной работы:

1. конспектирование материалов;
2. самостоятельное изучение литературы.

Задания для СРС:

Задание 1. Изучить и законспектировать темы.

Задание 2. Подготовить вопросы: Структуры управления проектами. Преимущества и недостатки структур управления. Выбор организационной структуры управления.

Задание 3. Подготовить эссе: Бизнес-процессы как совокупность последовательных действий, направленных на получение необходимых результатов в системе проектной деятельности, представляющих ценность для потребителей.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Медлик С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 240 с. — 5-238-00792-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71186.html>
2. Основы дипломного проектирования : учеб.-метод. пособие / Н.А. Платонова, З.И. Панина, М.В. Виноградова и др.; под ред. Н.А. Платоновой. - 2-е изд. - М.: Дашков и Ко, 2018 - 272 с.

Дополнительная литература:

1. Управление проектом. Основы проектного управления : [учебник] / М.Л. Разу, А.М. Лялин, Т.М. Бронникова и др. ; под ред. М.Л. Разу ; Гос. ун-т управления. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : КНОРУС, 2011. - 768 с.
2. Волков Ю.Ф. Гостиничный и туристский бизнес: [учеб.пособие] / Ю.Ф. Волков. - 2-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 637 с.;
3. Гостиничное и ресторанное дело, туризм: сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. – 2-е изд., перераб. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 734 с.;
4. Туризм и гостиничное хозяйство: учеб.пособие / Л.П. Шматко, Л.В. Жолобова, Г.И. Ляшко и др.; под ред. Л.П. Шматко. – 4-е изд., испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 352 с.;
5. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб.пособие/ Н. Ю. Арбузова – М.: ИЦ «Академия», 2009.
6. Джум, Т.А. Организация гостиничного хозяйства: учеб.пособие/ Т.А. Джум, Н.И. Денисова – М.: Магистр, 2011.

Тема 18. Презентация как этап завершения разработки проекта

Цель: познакомиться с технологиями презентации.

Форма контроля СРС: конспект

Вид самостоятельной работы:

1. конспектирование материалов;
2. самостоятельное изучение литературы.

Задания для СРС:

Задание 1. Изучить и законспектировать тему.

Вопросы: Понятие, актуальность и цели презентации проекта. Участники - их роль и функции. Структура презентации. Технологии организации презентации.

Задание 2. Подготовить презентацию разработанного проекта.

Рекомендуемая литература:

Основная литература:

1. Медлик С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 240 с. — 5-238-00792-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71186.html>

2. Основы дипломного проектирования : учеб.-метод. пособие / Н.А. Платонова, З.И. Панина, М.В. Виноградова и др.; под ред. Н.А. Платоновой. - 2-е изд. - М.: Дашков и Ко, 2018 - 272 с.

Дополнительная литература:

1. Управление проектом. Основы проектного управления : [учебник] / М.Л. Разу, А.М. Лялин, Т.М. Бронникова и др. ; под ред. М.Л. Разу ; Гос. ун-т управления. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : КНОРУС, 2011. - 768 с.
2. Волков Ю.Ф. Гостиничный и туристский бизнес: [учеб.пособие] / Ю.Ф. Волков. – 2-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 637 с.;
3. Гостиничное и ресторанное дело, туризм: сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. – 2-е изд., перераб. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 734 с.;
4. Туризм и гостиничное хозяйство: учеб.пособие / Л.П. Шматъко, Л.В. Жолобова, Г.И. Ляшко и др.; под ред. Л.П. Шматъко. – 4-е изд., испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 352 с.;
5. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб.пособие/ Н. Ю. Арбузова – М.: ИЦ «Академия», 2009.
6. Джум, Т.А. Организация гостиничного хозяйства: учеб.пособие/ Т.А. Джум, Н.И. Денисова – М.: Магистр, 2011.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Медлик С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм. — Электрон. текстовые данные. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 240 с. — 5-238-00792-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71186.html>
2. Основы дипломного проектирования : учеб.-метод. пособие / Н.А. Платонова, З.И. Панина, М.В. Виноградова и др.; под ред. Н.А. Платоновой. - 2-е изд. - М.: Дашков и Ко, 2018 - 272 с.
3. Кобяк М.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг [Электронный ресурс]: практическое пособие/ Кобяк М.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Интермедиа, 2014.— 290 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30214>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учеб.пособие / С.С. Скобкин. - М. : Магистр, 2013. - 496 с.
5. Управление проектом. Основы проектного управления : [учебник] / М.Л. Разу, А.М. Лялин, Т.М. Бронникова и др. ; под ред. М.Л. Разу ; Гос. ун-т управления. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : КНОРУС, 2011. - 768 с.
- 6 .Волков Ю.Ф. Гостиничный и туристский бизнес: [учеб.пособие] / Ю.Ф. Волков. – 2-е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 637 с.;
7. Гостиничное и ресторанное дело, туризм: сб. нормативных документов / сост. Ю.Ф. Волков. – 2-е изд., перераб. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 734 с.;4
8. Туризм и гостиничное хозяйство: учеб.пособие / Л.П. Шматъко, Л.В. Жолобова, Г.И. Ляшко и др.; под ред. Л.П. Шматъко. – 4-е изд., испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 352 с.;
9. Арбузова, Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб.пособие/ Н. Ю. Арбузова – М.: ИЦ «Академия», 2009.
10. Джум, Т.А. Организация гостиничного хозяйства: учеб.пособие/ Т.А. Джум, Н.И. Денисова – М.: Магистр, 2011.

