

# ГОУ ВПО РОССИЙСКО-АРМЯНСКИЙ (СЛАВЯНСКИЙ) УНИВЕРСИТЕТ

Составлен в соответствии с  
государственными требованиями к  
минимуму содержания и уровню  
подготовки выпускников по  
направлению «Гостиничное дело» и  
Положением «Об УМКД РАУ»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор института

Арамян Ж.Б

18 июля 2023, №2



Институт:

**Экономики и Бизнеса**

*Название института*

Кафедра:

**Туризма и сферы услуг**

*Название кафедры*

Автор:

**Давтян Нарине Микаеловна**

*Ученое звание, ученая степень, Ф.И.О*

## **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС**

Дисциплина: **«Проектирование гостиничной деятельности»**

*Название дисциплины согласно учебному плану*

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

Направление:

**«Гостиничное дело» 43.03.03**

*Код и название направления*

## 1. Аннотация

Методика преподавания дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» основана на комбинировании теоретического и практического обучения, с целью активизации самостоятельной работы и мышления студентов. Материал дисциплины вбирает в себя большой объем информации об организации гостиничных предприятий, который изложен в доходчивой для понимания студентов форме (в том числе презентаций, фото и видео материалов). При планировании занятий использованы пассивные, активные и интерактивные формы: лекции, разбор конкретных кейсов, семинарные занятия, мастер-классы, индивидуальные и групповые задания. Цель таких занятий – максимальная вовлеченность в учебный процесс и лучшее усвоение и запоминание материала.

Текущий контроль знаний осуществляется путем опросов и оценки самостоятельных и групповых работ, основанной на полученных знаниях. В конце обучения дисциплины для проверки уровня пройденного материала предусмотрен зачет.

## 2. Содержание

### 2.1. Цели и задачи дисциплины

#### **Цели дисциплины:**

- дать будущим бакалаврам гостиничного дела необходимые теоретические и практические знания, позволяющие эффективно планировать деятельность гостиничных предприятий и управлять бизнесом.
- дать знания, связанные с проектированием деятельности гостиничных предприятий, разработкой стандартов и технологии обслуживания, применением правовых и нормативных документов, регламентирующих гостиничную деятельность, анализом использования стандартов в гостиничной деятельности

#### **Задачи дисциплины:**

- ознакомление студентов с современными методами проектирования гостиничной деятельности;
- изучение особенностей и видов гостиничного продукта, его составные элементы;
- ознакомление студентов с международным и отечественным опытом гостиничной деятельности;

## **2.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины**

В результате освоения дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» студент должен:

### Знать:

- Современные технологии производства и предоставления гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей
- Основные методы защиты персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
- Основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования

### Уметь:

- Находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность, руководить людьми и подчиняться
- Применять современные технологии и методы проектирования для проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения

### Владеть:

- основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, имеет навыки работы с компьютером как средством управления информацией
- навыками по разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий

**2.3. Трудоемкость дисциплины и виды учебной работы по учебному плану.**

<b>2.3.1. Виды учебной работы</b>	<b>Всего, в акад. часах</b>
<b>1. Общая трудоемкость изучения дисциплины по семестрам, в т. ч.:</b>	<b>68</b>
1.1. Аудиторные занятия, в т. ч.:	<b>34</b>
1.1.1. Лекции	
1.1.2. Практические занятия, в т. ч.	
1.1.2.1. Обсуждение прикладных проектов	
1.1.2.2. Кейсы	
1.1.2.3. Деловые игры, тренинги	
1.1.2.4. Контрольные работы	
1.1.2.5. Другое (указать)	
1.1.3. Семинары	<b>34</b>
1.1.4. Лабораторные работы	
1.1.5. Другие виды (указать)	
1.2. Самостоятельная работа, в т. ч.:	
1.2.1. Подготовка к экзаменам	
1.2.2. Другие виды самостоятельной работы, в т.ч. (указать)	
1.2.2.1. Письменные домашние задания	
1.2.2.2. Курсовые работы	
1.2.2.3. Эссе и рефераты	
1.2.2.4. Другое (указать)	
1.3. Консультации	
1.4. Другие методы и формы занятий	
Итоговый контроль	

2.3.2. Распределение объема дисциплины по темам и видам учебной работы

Разделы и темы дисциплины	Всего ак. часов	Лекции, ак. часов	Семинары, ак. часов
<b>Модуль 1. Проектирование гостиничной деятельности</b>	<b>68</b>	<b>34</b>	<b>34</b>
Раздел 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	8	4	4
Раздел 2. Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности	12	6	6
Раздел 3. Проектирование гостиничного продукта	8	4	4
Раздел 4. Заключительный этап проектирования гостиничного продукта	8	4	4
Раздел 5. Проектирование организационной структуры гостиничного предприятия	8	4	4
Раздел 6. Проектирование финансового управления гостиничного предприятия	8	4	4
Раздел 7. Проектирование процесса обслуживания гостей	8	4	4
Раздел 8. Проектирование запуска отеля	8	4	4
<b>ИТОГО</b>	<b>68</b>	<b>34</b>	<b>34</b>

### **2.3.3. Содержание разделов и тем дисциплины:**

#### ***Раздел 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности.***

- 1.1. Организация проектной деятельности.
- 1.2. Особенности проектирования гостиничной деятельности.
- 1.3. Характеристика основных этапов проектирования гостиничной деятельности.

#### ***Раздел 2. Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности.***

- 2.1. Особенности архитектурно-строительных решений при проектировании гостиничных объектов.
- 2.2. Требования к проектированию жилой части гостиничного предприятия.
- 2.3. Проектирование материально-технического оснащения гостиничного предприятия.
- 2.4. Расчет технико-экономических показателей проекта гостиничного предприятия.
- 2.5. Проектирование комплексной системы безопасности.

#### ***Раздел 3. Проектирование гостиничного продукта.***

- 3.1. Теоретические основы проектирования гостиничного продукта.
- 3.2. Маркетинговые инструменты проектирования гостиничного продукта.
- 3.3. Технология проектирования гостиничного продукта.

#### ***Раздел 4. Заключительный этап проектирования гостиничного продукта.***

- 4.1. Разработка маркетинговой стратегии гостиничного предприятия.
- 4.2. Проектирование оперативного управления гостиничного предприятия.

#### ***Раздел 5. Проектирование организационной структуры гостиничного предприятия.***

- 5.1. Построение организационной структуры гостиничного предприятия.
- 5.2. Планирование потребности в кадрах гостиничного предприятия.
- 5.3. Отбор персонала на период запуска гостиничного предприятия.
- 5.4. Формирование фонда оплаты труда.

#### ***Раздел 6. Проектирование финансового управления гостиничного предприятия.***

- 6.1. Моделирование и внедрение бизнес-процессов финансового управления.
- 6.2. Выбор учетной политики.
- 6.3. Разработка и практическое исполнение концепции управления доходами и расходами.
- 6.4. Внедрение бюджетирования.

***Раздел 7. Проектирование процесса обслуживания гостей.***

- 7.1. Разработка стандартов обслуживания гостей.
- 7.2. Создание и внедрение интегрированной информационной системы управления.
- 7.3. Проектирование методов оценки качества гостиничных услуг.
- 7.4. Проектирование системы мониторинга удовлетворенности гостей.

***Раздел 8. Организация ресторанного бизнеса.***

- 8.1. Планирование стадии «pre-opening»
- 8.2. Планирование стадии «soft-opening»
- 8.3. Планирование стадии «grand-opening».
- 8.4. Бизнес с нуля или франчайзинг.
- 8.5. Тренды, влияющие на ресторанный бизнес.

2.4 Распределение весов по модулям и формам контроля

Формы контролей	Веса форм текущих контролей в результирующих оценках текущих контролей			Веса форм промежуточных контролей в оценках промежуточных контролей			Веса оценок промежуточных контролей и результирующих оценок текущих контролей в итоговых оценках промежуточных контролей			Веса итоговых оценок промежуточных контролей в результирующей оценке промежуточных контролей	Веса результирующей оценки промежуточных контролей и оценки итогового контроля в результирующей оценке итогового контроля
	M1 <sup>1</sup>	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3		
<b>Вид учебной работы/контроля</b>											
Контрольная работа											
Тест											
Курсовая работа											
Лабораторные работы											
Письменные домашние задания											
Реферат											
Эссе											
Активность во время семинара											
<i>Другие формы (Указать)</i>											
Веса результирующих оценок текущих контролей в итоговых оценках промежуточных контролей							0	0			
Веса оценок промежуточных контролей в итоговых оценках промежуточных контролей											
Вес итоговой оценки 1-го промежуточного контроля в результирующей оценке промежуточных контролей										0,5	
Вес итоговой оценки 2-го промежуточного контроля в результирующей оценке промежуточных контролей										0	
Вес итоговой оценки 3-го промежуточного контроля в результирующей оценке промежуточных контролей										0,5	
Вес результирующей оценки промежуточных контролей в результирующей оценке итогового контроля											1
<b>Экзамен/зачет (оценка итогового контроля)</b>											<b>Зачет</b>
	$\Sigma = 1$	$\Sigma = 1$	$\Sigma = 1$	$\Sigma = 1$	$\Sigma = 1$	$\Sigma = 1$	$\Sigma = 1$	$\Sigma = 1$	$\Sigma = 1$	$\Sigma = 1$	$\Sigma = 1$

### **3. Главная особенность и содержание дисциплины**

Данная дисциплина даст будущим бакалаврам гостиничного дела необходимые теоретические и практические знания, позволяющие эффективно планировать деятельность гостиничных предприятий и управлять ими. С помощью данной дисциплины они также смогут заниматься проектированием деятельности гостиничных предприятий, разработкой стандартов и технологии обслуживания, применять правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность, на практике.

### **4. Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

#### **Основная литература**

1. Э.Ю. Никольская, Л.А. Попов. Проектирование гостиничной деятельности. Москва: КНОРУС, 2021г.
2. Рекомендации при начале запуска гостиницы. Ежемесячный гостиничный журнал «Пять звезд». Москва, 2010г.

#### **Дополнительная литература**

1. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм. Москва: Юнити-Дана, 2005.
2. Лесник А.Л. Организация и управление гостиничным бизнесом. М.: Изд-во «Известия», 2002г.
3. Лизунова Е.И. «Start up». Ежемесячный гостиничный журнал «Пять звезд». Москва, 2009г.

#### **Другие источники**

<https://www.iso.org/standard/66204.html>

<https://www.litres.ru/book/andrey-popov-6001298/proektirovanie-gostinichnoy-deyatelnosti-bakalavriat-66418196/>

<https://www.projectmanagement.com/>