

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НИ ТГУ)

Факультет исторических и политических наук



УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по ОД

Е.В. Луков

09 _____ 20 25 г.

Рабочая программа дисциплины

Формирование гостиничного продукта

по направлению подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки:
Организация и управление гостиничным бизнесом

Форма обучения

Очная

Квалификация

Бакалавр

Год приема

2026

СОГЛАСОВАНО:
Руководитель ОП
И.В. Муравьев

1. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование следующих компетенций:

ПК-1. Способен применять психологические знания при организации работы исполнителей и взаимоотношениях с клиентами.

ПК-7. Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Результатами освоения дисциплины являются следующие индикаторы достижения компетенций:

ИПК-1.2. Способен организовать обслуживание клиентов с учетом их индивидуальных потребностей и психофизиологических возможностей.

ИПК-7.1. Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства

ИПК-7.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

ИПК-7.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК-7.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия.

2. Задачи освоения дисциплины

- Формирование знаний в области формирования гостиничного продукта;
- Формирование умений по выявлению потребностей потребителей и требований рынка гостиничных услуг;
- Формирование навыков разработки гостиничного продукта, в том числе инновационного гостиничного продукта;
- Формирование умений по экономическому обоснованию гостиничного продукта.

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)».

Дисциплина относится к части образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений, предлагается обучающимся на выбор. Дисциплина входит в модуль Производственно-технологический модуль.

4. Семестр(ы) освоения и форма(ы) промежуточной аттестации по дисциплине

Пятый семестр, экзамен

5. Входные требования для освоения дисциплины

Для успешного освоения дисциплины требуются результаты обучения по следующим дисциплинам:

- Организация питания в гостиничных комплексах;
- Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания;
- Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания;
- Деятельность анимационной службы гостиничного предприятия;
- Сервисная деятельность.

6. Язык реализации

Русский

7. Объем дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 часов, из которых:

– лекции: 24 ч.

– практические занятия: 34 ч.

в том числе практическая подготовка: 34 ч.

Объем самостоятельной работы студента определен учебным планом.

8. Содержание дисциплины, структурированное по темам

Тема 1. Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы

Гостиничная услуга. Структура гостиничного продукта и его элементы. Основные и дополнительные услуги в структуре гостиничного продукта. Свойства гостиничного продукта. Уровни гостиничного продукта: родовой; ожидаемый; расширенный; потенциальный. Особенности гостиничного продукта в зависимости от вида гостиничного предприятия.

Тема 2. Технологии и методы разработки гостиничного продукта

Проблемная лекция Основные подходы к концепции создания гостиничного продукта. Жизненный цикл гостиничного продукта. Понятие инновационного гостиничного продукта. Традиционные и инновационные технологии разработки гостиничного продукта. Методы разработки гостиничного продукта. Факторы, которые учитываются при разработке гостиничного продукта. Обеспечение качества гостиничного продукта при его разработке. Роль маркетинга впечатлений в разработке гостиничного продукта.

Тема 3. Характеристика процесса разработки гостиничного продукта

Процесс разработки гостиничного продукта и его этапы. Сегментация рынка гостиничных услуг, определение целевой аудитории гостиничного продукта. Определение портрета потребителя гостиничного продукта. Анализ конкурентных гостиничных продуктов. Формирование концепции гостиничного продукта. Оценка ресурсных возможностей гостиничного предприятия для формирования нового гостиничного продукта. Формирование основного и дополнительного набора услуг в структуре гостиничного продукта. Оценка экономических показателей разработанного гостиничного продукта. Внедрение нового гостиничного продукта на рынок.

Тема 4. Материально-техническое обеспечение как фактор формирования гостиничного продукта

Материально-технические факторы гостиничного продукта (здания, номера, интерьер, техническое оборудование, блюда в ресторане и пр.). Требования к зданиям гостиничных предприятий в соответствии с нормативными требованиями и с требованием системы классификации. Требования к общественной части гостиничного предприятия. Требования к приемно-вестибюльной группы гостиничного предприятия. Технологии подбора инженерно-технического оборудования в соответствии с нормативными требованиями и с требованием системы классификации. Требования к материально-техническому оснащению номеров гостиницы. Интерьер гостиницы и его влияние на качество обслуживания. Текстильные материалы в интерьере гостиниц и их влияние на качество обслуживания. Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц. Декоративное оформление помещений в гостинице его влияние на качество обслуживания.

Тема 5. Разработка основных услуг при формировании гостиничного продукта

Основные услуги в структуре гостиничного продукта. Требования к организации и предоставлению услуг проживания в гостинице. Типы номеров в гостинице и требования

к ним в соответствии с нормативными требованиями. Варианты организации услуг проживания в гостинице. Требования к организации и предоставлению услуг питания в гостинице. Требования к организации услуг питания в соответствии с нормативными требованиями. Варианты организации услуг питания в гостинице.

Тема 6. Дополнительные и сопутствующие услуги в структуре гостиничного продукта. Требования к организации и предоставлению дополнительных услуг в гостинице, в том числе в соответствии с нормативными требованиями. Варианты организации дополнительных услуг в гостинице.

Тема 7. Экономическое обоснование гостиничного продукта

Экономическое обоснование разработки нового гостиничного продукта. Формирование цены на гостиничный продукт. Прогнозирование доходов и расходов от реализации гостиничного продукта. Расчет экономической эффективности от разработки гостиничного продукта.

Тема 8. Защита разработанных гостиничных продуктов в виде деловой игры.

9. Текущий контроль по дисциплине

Текущий контроль по дисциплине проводится путем контроля посещаемости, проведения контрольных работ, тестов по лекционному материалу, деловых игр по темам, и фиксируется в форме контрольной точки не менее одного раза в семестр.

Оценочные материалы текущего контроля размещены на сайте ТГУ в разделе «Информация об образовательной программе» - <https://www.tsu.ru/sveden/education/eduop/>.

10. Порядок проведения и критерии оценивания промежуточной аттестации

Экзамен в пятом семестре проводится в письменной форме по билетам. Экзаменационный билет состоит из трех частей. Продолжительность экзамена 1,5 часа.

Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации размещены на сайте ТГУ в разделе «Информация об образовательной программе» - <https://www.tsu.ru/sveden/education/eduop/>.

11. Учебно-методическое обеспечение

а) Электронный учебный курс по дисциплине в электронном университете «iDO» - <https://lms.moodle.tsu.ru/course/view.php?id=00000>

б) Оценочные материалы текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине.

в) План семинарских / практических занятий по дисциплине.

г) Методические указания по проведению лабораторных работ.

д) Методические указания по организации самостоятельной работы студентов.

12. Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет

а) Основная литература:

– Овчаренко Н.П. Организация гостиничного дела: учебное пособие для бакалавров / Овчаренко Н.П., Руденко Л.Л., Барашок И.В. – Москва: Дашков и К; Ай Пи Эр Медиа, 2018. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/75213>

– Руденко Л. Л. Технологии гостиничной деятельности: учебное пособие для бакалавров / Руденко Л. Л., Овчаренко Н. П., Косолапов А. Б. – Москва: Дашков и К; Ай Пи Эр Медиа, 2021. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/102280.html>

б) Дополнительная литература:

– Елфимова Ю.М. Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда: учебное пособие / Елфимова Ю.М., Иволга А.Г., Михайлова [и др.] К.Ю. – Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, Секвойя, 2016. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/76056.html>

– Грицай М.А. Экономика гостиничного предприятия: учебное пособие / Грицай М.А. – Омск: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/26699.html>

– Радыгина Е.Г. Технологии гостиничной деятельности: учебно-методическое пособие / Радыгина Е.Г. – Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/70285.html>

– Сафронова Т.Н. Инновации в гостиничной деятельности: учебное пособие / Сафронова Т.Н. – Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/84355.html>

– Безрукова Н. Л. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии: учебно-методическое пособие / Безрукова Н. Л. – Москва: Московский педагогический государственный университет, 2018. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/97791.html>

в) Ресурсы сети Интернет:

– Открытые онлайн-курсы

– Журнал «Эксперт» - <http://www.expert.ru>

– Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики РФ - www.gsk.ru

– Официальный сайт Всемирного банка - www.worldbank.org

– Общероссийская Сеть КонсультантПлюс Справочная правовая система. <http://www.consultant.ru>

13. Перечень информационных технологий

а) Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

– Microsoft Office Standart 2013 Russian: пакет программ. Включает приложения: MS Office Word, MS Office Excel, MS Office PowerPoint, MS Office On-eNote, MS Office Publisher, MS Outlook, MS Office Web Apps (Word Excel MS PowerPoint Outlook);

– Публично доступные облачные технологии (Google Docs, Яндекс диск и т.п.).

б) Информационные справочные системы:

– Электронный каталог Научной библиотеки ТГУ – <http://chamo.lib.tsu.ru/search/query?locale=ru&theme=system>

– Электронная библиотека (репозиторий) ТГУ – <http://vital.lib.tsu.ru/vital/access/manager/Index>

– ЭБС Лань – <http://e.lanbook.com/>

– ЭБС Консультант студента – <http://www.studentlibrary.ru/>

– Образовательная платформа Юрайт – <https://urait.ru/>

– ЭБС ZNANIUM.com – <https://znanium.com/>

– ЭБС IPRbooks – <http://www.iprbookshop.ru/>

14. Материально-техническое обеспечение

Аудитории для проведения занятий лекционного типа.

Аудитории для проведения занятий семинарского типа, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой и доступом к сети Интернет, в электронную информационно-образовательную среду и к информационным справочным системам.

<p>Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования</p>	<p>Адрес (местоположение) учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта (с указанием площади и номера помещения в соответствии с документами бюро технической инвентаризации)</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория № 115. Оборудование: Графическая станция, процессор Intel i5, 16Гб оперативной памяти, монитор 24 дюйма Демонстрационный экран Мультимедиа-проектор. Учебная мебель: рабочие места по количеству обучающихся (аудиторные столы, стулья); рабочее место преподавателя (стол, стул); аудиторная доска.</p>	<p>634050,Томская область, г. Томск, пр-кт Ленина, 36, стр.7 (29 по паспорту БТИ) Площадь 40,9 м².</p>
<p>Учебная аудитория для самостоятельной работы, индивидуальных консультаций. Аудитория № 121^А. Учебная мебель: рабочие места по количеству обучающихся (аудиторные столы, стулья); рабочее место преподавателя (стол, стул).</p>	<p>634050,Томская область, г. Томск, пр-кт Ленина, 36, стр.7 (86 по паспорту БТИ) Площадь 23,8 м².</p>