

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна  
Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 13.05.2023 13:30:03  
Уникальный программный ключ:  
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

## МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет \_\_\_\_\_ экономики и сервиса \_\_\_\_\_

Кафедра \_\_\_\_\_ маркетинга, сервиса и туризма \_\_\_\_\_



УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета

экономики и сервиса

С. К. Енугова

2024 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б1.В.01 Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания

по направлению подготовки  
магистров 43.04.03 Гостиничное дело

по профилю подготовки Гостиничная деятельность

квалификация (степень)  
выпускника магистр

форма обучения очная, заочная


год начала подготовки 2021

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело

Составитель рабочей программы:

Доцент, канд. экон. наук

(должность, ученое звание, степень)

  
(подпись)

З.А.Ханахок  
(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры  
Маркетинга, сервиса и туризма

(наименование кафедры)

Заведующий кафедрой  
«24» августа 2021 г.

  
(подпись)

А.Р. Кумпилова  
(Ф.И.О.)

Одобрено учебно-методической комиссией факультета  
(где осуществляется обучение)

«24» августа 2021г.

Председатель  
учебно-методического  
совета направления (специальности)  
(где осуществляется обучение)

  
(подпись)


А.Р. Кумпилова  
(Ф.И.О.)

Декан факультета  
(где осуществляется обучение)  
«24» августа 2021г.

  
(подпись)

С.К. Ешугова  
(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:  
Начальник УМУ  
«24» августа 2021г.

  
(подпись)

Н.Н. Чудесова  
(Ф.И.О.)

Зав. выпускающей кафедрой  
по направлению (специальности)

  
(подпись)

А.Р. Кумпилова  
(Ф.И.О.)

Руководитель магистерской программы

  
(подпись)

А.Р.Кумпилова  
(Ф.И.О.)

## 1. Цели и задачи учебной дисциплины

**Целью** изучения учебной дисциплины «Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» является формирование у студентов знания об основных понятиях в области инновации в организации гостиничных услуги и услуг питания, концепции инновационного проектирования заявленной сферы, об основных видах и типах гостиничных услуг, которые являются инновационными для сферы гостеприимства.

**Задачи** учебной дисциплины:

- формирование целей и направлений разработки инновационного проекта заявленной сферы и выявление приоритетов в проектировании деятельности выбранного профиля;
- оперативное и стратегическое планирование и проектирование инновационной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;
- проектирование и создание инновационных туристско-рекреационных зон и гостиничных комплексов, с особенной индустрией питания, исходя из выбранного профиля, а также анализа спроса и предложения региональной структуры, на территории которой находится инновационный объект;
- разработка и внедрение стандартов качества комплексного инновационного обслуживания потребителей в гостиничном секторе и индустрии питания, создание систем безопасности;
- разработка и внедрение инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания и научное сопровождение инновационной деятельности выбранного профиля.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП по направлению подготовки

Дисциплина «Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

Курс «Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» основан на знаниях, полученных при изучении таких дисциплин как «Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Управление процессами деятельности в сфере гостеприимства», «Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства», «Организационные структуры предприятий индустрии гостеприимства», «Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания» и др.

## 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП

В процессе освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

**ПКУВ-3. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания**

Индикаторы достижения компетенции:

ПКУВ-3.1. Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКУВ-3.2. Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ПКУВ-3.3. Применяет современные информационно-коммуникативные технологии

для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

**ПКУВ-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий**

Индикаторы достижения компетенции:

ПКУВ-4.1. Осуществляет выбор и обоснование перед собственниками бизнеса вида маркетинговых инноваций для внедрения на предприятиях сферы гостеприимства;

ПКУВ-4.2. Разрабатывает стратегический план внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства;

ПКУВ-4.3. Использует современные информационно-коммуникационные средства для внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** сущность, понятие и особенности инновационный в организации гостиничных услуг, их элементов и структур; общие закономерности формирования концепции инновационных проектов; классификацию инновационных проектов в организации гостиничных услуг; инновационную методiku в соответствии с особенностями психологического восприятия разных возрастных категорий и культурных архитипов; национальные особенности различных сегментов потребительского рынка при проведении инновационных проектов заявленного профиля (ПКУВ-3, ПКУВ-4);

**уметь:** уметь применять методы анализа, разработки и поиска решений в деятельности предприятий сферы гостеприимства; уметь оценивать инновационно-технологические риски; быть готовым к внедрению современной системы стандартизации; владеть приемами и методами работы с персоналом; уметь оценивать и осуществлять технико-экономическое обоснование инновационных проектов; уметь разрабатывать и внедрять нормативную документацию по стандартизации, сертификации и качеству гостиничного продукта; составлять разрабатывать и реализовывать инновационные проекты в организации гостиничных услуг; осуществлять руководство коллективом специалистов; решать конфликтные ситуации ориентируясь, исключительно, на клиента; быстро и решительно корректировать инновационные проекты, исходя из изменившейся ситуации (ПКУВ-3, ПКУВ-4);

**владеть:** технологией подготовки инновационных проектов; навыками грамотного коммуникативного общения с потребителями инновационных проектов; методологией и методикой проведения инновационных проектов; навыками тематизированного взаимодействия; способностью интегрировать современное знание из любых профильных и непрофильных предметов; основными навыками инновационного проектирования. (ПКУВ-3, ПКУВ-4).

**4. Объем дисциплины и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины**

4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.	Семестры		
		3		
<b>Контактные часы (всего)</b>	<b>30,25/0,83</b>	<b>30,25/0,83</b>		
В том числе:				
Лекции (Л)	15/0,42	15/0,42		
Практические занятия (ПЗ)	15/0,42	15/0,42		
Лабораторные работы (ЛР)	-	-		
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)	-	-		
Самостоятельная работа под руководством	0,25/0,01	0,25/0,01		

преподавателя (СРП)				
<b>Самостоятельная работа (СР) (всего)</b>	<b>77,75/2,15</b>	<b>77,75/2,15</b>		
В том числе:				
Расчетно-графические работы	-	-		
Реферат	17,75/0,49	17,75/0,49		
<i>Другие виды СР (если предусматриваются, приводится перечень видов СРС)</i>				
1. Составление плана-конспекта	20/0,55	20/0,55		
2. Обсуждение докладов	20/0,55	20/0,55		
3. Подготовка ответов на вопросы	20/0,55	20/0,55		
Курсовой проект (работа)	-	-		
<b>Контроль (всего)</b>	<b>-</b>	<b>-</b>		
Форма промежуточной аттестации: <b>зачет</b>	-	-		
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>108/3</b>	<b>108/3</b>		

4.2. Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.  
Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов)

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.	Семестры		
		3		
<b>Контактные часы (всего)</b>	<b>14,25/0,39</b>	<b>14,25/0,39</b>		
В том числе:				
Лекции (Л)	6/0,16	6/0,16		
Практические занятия (ПЗ)	8/0,22	8/0,22		
Лабораторные работы (ЛР)	-	-		
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)	0,25/0,01	0,25/0,01		
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)				
<b>Самостоятельная работа (СР) (всего)</b>	<b>90/2,5</b>	<b>90/2,5</b>		
В том числе:				
Расчетно-графические работы	-	-		
Реферат	30/0,83	30/0,83		
<i>Другие виды СР (если предусматриваются, приводится перечень видов СРС)</i>				
1. Составление плана-конспекта	20/0,55	20/0,55		
2. Обсуждение докладов	20/0,55	20/0,55		
3. Подготовка ответов на вопросы	20/0,55	20/0,55		
Курсовой проект (работа)	-	-		
<b>Контроль (всего)</b>	<b>3,75/0,10</b>	<b>3,75/0,10</b>		
Форма промежуточной аттестации: <b>зачет</b>				
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>108/3</b>	<b>108/3</b>		

## 5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля успеваемости
-------	-------------------	-----------------	--	--------------------------------------

			Л	ПЗ	КРАТ	СРП	Контроль	СР	(по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
3 семестр									
1.	Тема 1. Понятие нововведение, диффузия инноваций в гостиничном и пищевом секторе сервисной индустрии.	1-3	2	2	-	-	-	20	Блиц-опрос Обсуждение докладов Тест
2.	Тема 2. Теория инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.	4-6	2	2	-	-	-	20	Блиц-опрос Обсуждение докладов Тест
3.	Тема 3. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.	7-8	2	2	-	-	-	10	Блиц-опрос Обсуждение докладов Тест
4.	Тема 4. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания.	9-11	4	4	-	-	-	20	Блиц-опрос Обсуждение докладов Тест
5.	Тема 5. Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанного профиля	12-13	5	5	-	-	-	7,75	Блиц-опрос Обсуждение докладов Тест
6.	Промежуточная аттестация	-	-	-	-	-	-	-	зачет
7.	Итого за семестр:	-	15	15		0,25	-	77,75	-

## 5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)					
		Л	ПЗ	КРАТ	СРП	Контроль	СР
3 семестр							
1.	Тема 1. Понятие нововведение, диффузия	2	2	-	-	-	20

	инноваций в гостиничном и пищевом секторе <u>у</u> слуговой индустрии.						
2.	Тема 2. Теория инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.	1	2	-	-	-	20
3.	Тема 3. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.	1	2	-	-	-	20
4.	Тема 4. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания.	1	1	-	-	-	10
5.	Тема 5. Инновация в процессе производства туристического продукт гостиничного и ресторанного профиля	1	1	-	-	-	20
8.	Промежуточная аттестация: зачет	-	-	0,25	-	-	-
9.	Итого за семестр:	6	8	0,25	2,2	3,75	90

5.3. Содержание разделов дисциплины «Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания», образовательные технологии  
Лекционный курс

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы / зач. ед.)		Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО				
1.	Тема 1. Понятие нововведение, диффузия инноваций в гостиничном и пищевом секторе сервисной индустрии.	2/0,05	2/0,05	Специфическое содержание инновации И. Шумпетера: использование новой техники, новых технологических процессов; нового рыночного обеспечения производства; внедрение продукции с новыми свойствами; использование нового сырья; изменение организации производства и его материально-технического обеспечения; появление новых рынков сбыта. Свойства инновации: научно-техническая новизна; производственная применимость; коммерческая реализуемость (возможность продать). Циклический характер инновационного процесса.	ПКУВ-3 ПКУВ-4	<b>Знать:</b> специфическое содержание инновации. <b>Уметь:</b> определять циклический характер инновационного процесса. <b>Владеть:</b> навыками внедрения инноваций в гостиничном и пищевом секторе сервисной индустрии	Составление плана-конспекта Лекция-презентация
2.	Тема 2. Теория инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.	2/0,05	1/0,03	Традиции и инновации в организации гостиничных услуг и услуг питания в туризме. Коммуникация, трансляция и трансмутация как способы передачи традиции и превращения ее в инновацию. Инноватика - наука об инновациях. Жизненный цикл инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.	ПКУВ-3 ПКУВ-4	<b>Знать:</b> традиции и инновации в организации гостиничных услуг и услуг питания в туризме. <b>Уметь:</b> определять жизненный цикл инноваций в	Составление плана-конспекта Лекция-презентация Интерактивные методы обучения



				<p>Виды и типы инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания. Стадии инновационных процессов. Генерация и рецепция информации. Кодирование и передача информации. Понятие «оператор». Свойства информации. Фиксируемость информации. Инвариантность информации по отношению к ее носителям. Бренность информации. Транслируемость и мультипликативность. Действенность информации. Семантика информации и понятие «цели». Характеристики информации: количество, качество, ценность, эффективность. Динамика информации.</p>		<p>организации гостиничных услуг и услуг питания. <b>Владеть:</b> навыками оценки эффективного информации.</p>	
3.	Тема 3. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.	2/0,05	1/0,03	<p>Понятие индустрии гостеприимства по Уэбстеру. Инновационные признаки гостиничных цепей. Инновационные объекты средств размещения. Инновационные системы в определении категоричности гостиниц. Инновационные стандарты классификаций гостиниц. Инновационные гостиничные службы. Производство и реализация инновационных гостиничных услуг. Инновационный операционный процесс обслуживания. Инновационные функции службы приема и размещения. Система «m2m» в гостиничном секторе, создание «умных услуг».</p>	ПКУВ-3 ПКУВ-4	<p><b>Знать:</b> инновационные признаки гостиничных цепей, инновационные системы в определении категоричности гостиниц. <b>Уметь:</b> применять инновационные стандарты классификаций гостиниц. <b>Владеть:</b> навыками создания «умных услуг» в гостиничном</p>	<p>Составление плана-конспекта Лекция-презентация Интерактивные методы обучения</p>

				Инновационные подходы к работе с клиентами. Е-размещение в системе Е-путешествие. Венчурные фирмы в индустрии гостеприимства.		секторе.	
4.	Тема 4. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания.	4/0,11	1/0,03	Инновации в предоставлении услуг питания в различных видах туристической индустрии. Инновации в определении категорийности в индустрии питания. Инновационные концепции и профили ресторанов. Инновационные факторы как факторы успешности ресторанной индустрии. Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии система «m2m» в организации услуг питания, создание «умных услуг» питания. Е-ресторан в системе Е-путешествие. Венчурные фирмы в индустрии питания.	ПКУВ-3 ПКУВ-4	<b>Знать:</b> инновационные концепции и профили ресторанов. <b>Уметь:</b> характеризовать Е-ресторан в системе Е-путешествие. <b>Владеть:</b> навыками создания «умных услуг» в организации услуг питания.	Составление плана-конспекта Лекция-презентация
5.	Тема 5. Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанного профиля	5/0,13	1/0,03	Факторы туристического производства продукта гостиничного и ресторанного профиля. Средства производства турпродукта гостиничного и ресторанного профиля. Технологии производства турпродукта. Исторические формы и причины глобальных тенденций на мировом гостиничном и ресторанном рынках. Транснационализация процесса производства продукта гостиничного и ресторанного профиля. Анализ современных тенденций на мировом туристическом рынке в производстве	ПКУВ-3 ПКУВ-4	<b>Знать:</b> факторы туристического производства продукта гостиничного и ресторанного профиля. <b>Уметь:</b> применять технологии производства турпродукта <b>Владеть:</b> навыками анализа современных тенденций на мировом	Составление плана-конспекта Лекция-презентация

				заявленного продукта		туристическом рынке в производстве заявленного продукта	
9.	Итого	15/0,42	6/0,16	-	-	-	-

5.4. Практические и семинарские занятия, их наименование, содержание и объем в часах

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических и семинарских занятий	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
			ОФО	ЗФО
3 семестр				
1.	Тема 1. Понятие нововведение, диффузия инноваций в гостиничном и пищевом секторе сервисной индустрии.	Понятие нововведение, диффузия инноваций в гостиничном и пищевом секторе сервисной индустрии.	2/0,05	2/0,05
2.	Тема 2. Теория инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.	Теория инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.	2/0,05	2/0,05
3.	Тема 3. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.	Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.	2/0,05	2/0,05
4.	Тема 4. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания.	Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания.	4/0,11	1/0,03
5.	Тема 5. Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанного профиля	Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанного профиля	5/0,13	1/0,03
8.	Итого за семестр		15/0,42	8/0,22

5.5. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах  
Лабораторные занятия учебным планом не предусмотрены.

5.6. Примерная тематика курсовых проектов (работ)  
Курсовые проекты (работы) учебным планом не предусмотрены.

5.7. Самостоятельная работа студентов  
Содержание и объем самостоятельной работы студентов

№ п/п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
				ОФО	ЗФО
3 семестр					
1.	Тема 1. Понятие нововведение, диффузия инноваций в гостиничном и пищевом секторе сервисной индустрии.	Составление плана-конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы	1-2	20/0,55	20/0,55
2.	Тема 2. Теория инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.	Составление плана-конспекта Подготовка докладов	3-4	20/0,55	20/0,55

		Подготовка ответов на вопросы			
3.	Тема 3. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.	Составление плана-конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы	5- 6	10/0,27	20/0,55
4.	Тема 4. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания.	Составление плана-конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы	7-8	20/0,55	10/0,27
5.	Тема 5. Инновация в процессе производства туристического продукт гостиничного и ресторанного профиля	Составление плана-конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы	9-10	7,75/0,22	20/0,55
6.	Итого за семестр:	-	-	77,75/2,16	90/2,5

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

### **6.1. Методические указания**

1.Методические указания по изучению дисциплины «Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания»: для студентов всех форм обучения направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа Гостиничная деятельность [Электронный ресурс] / [составитель Ханахок З.А.]. - Майкоп, 2020. - 29 с. <http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051483>

### **6.2. Литература для самостоятельной работы**

1. Агарков, А. П. Управление инновационной деятельностью [Электронный ресурс]: учебник / А. П. Агарков, Р. С. Голов. - М.: Дашков и К, 2020. - 204 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091569>

2. Наумов, А. Ф. Инновационная деятельность предприятия [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 256 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1013786>

3.Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н. Сафронова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/84355.html>

4.Кожухар, В.М. Инновационный менеджмент [Электронный ресурс]: учебное пособие / Кожухар В.М. - М.: Дашков и К, 2018. - 292 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/351616>

5.Инновационный менеджмент [Электронный ресурс]: учебное пособие / под ред. Барышевой А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 380 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415304>

6.Казаков, С. П. Инновационная маркетинговая деятельность в сфере услуг [Электронный ресурс]: учебное пособие / Казаков С.П. - Москва: РИОР, ИНФРА-М, 2016. - 398 с.- ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/561271>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

– в печатной форме увеличенным шрифтом.

Для лиц с нарушениями слуха:

– в печатной форме,

– в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

– в печатной форме,

– в форме электронного документа.

## **7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания»**

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

7.1.1. Для очной формы обучения

Этапы формирования компетенции (согласно учебному плану)	Наименование дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения ОП
ПКУВ-3. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
2	Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе
2	Психология деловых коммуникаций и эффективность продаж
2	Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания
2	Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме
2	Организационно-управленческая практика
<b>3</b>	<b>Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания</b>
3	Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства
3	Проектно-технологическая практика
4	Научно-исследовательская работа
4	Преддипломная практика
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий	
2	Организационно-управленческая практика
<b>3</b>	<b>Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания</b>
3	Бенчмаркетинг в индустрии гостеприимства
3	Антикризисное управление гостиничного предприятия
3	Управление доходами в гостиничном бизнесе
3	Проектно-технологическая практика

4	Научно-исследовательская работа
4	Преддипломная практика
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

#### 7.1.2. Для заочной формы обучения

Этапы формирования компетенции (согласно учебному плану)	Наименование дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения ОП
ПКУВ-3. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
1	Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания
1	Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме
1	Организационно-управленческая практика
<b>2</b>	<b>Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания</b>
2	Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства
2	Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе
2	Психология деловых коммуникаций и эффективность продаж
2	Проектно-технологическая практика
2	Научно-исследовательская работа
3	Преддипломная практика
3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий	
1	Организационно-управленческая практика
<b>2</b>	<b>Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания</b>
2	Бенчмаркетинг в индустрии гостеприимства
2	Антикризисное управление гостиничного предприятия
2	Управление доходами в гостиничном бизнесе
2	Проектно-технологическая практика
2	Научно-исследовательская работа
3	Преддипломная практика
3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<p><b>ПКУВ-3. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</b></p> <p>Индикаторы достижения компетенции:</p> <p>ПКУВ-3.1. Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ПКУВ-3.2. Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПКУВ-3.3. Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>					
<p><b>Знать:</b> современные инновационные технологии и информационно-коммуникативные инновации; особенности применения техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте.</p>	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Доклад, конспект, зачет
<p><b>Уметь:</b> использовать инновационные технологии и современные информационно-коммуникативные инновации с целью обеспечения конкурентоспособности объектов сферы гостеприимства и общественного питания; руководить подготовкой предложений по формированию и совершенствованию гостиничного продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка.</p>	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



<p><b>Владеть:</b> навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного предприятия; навыками внедрения инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности объектов сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Частичное владение навыками</p>	<p>Несистематическое применение навыков</p>	<p>В систематическом применении навыков допускаются пробелы</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков</p>	
<p><b>ПКУВ-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий</b>  Индикаторы достижения компетенции:  ПКУВ-4.1. Осуществляет выбор и обоснование перед собственниками бизнеса вида маркетинговых инноваций для внедрения на предприятиях сферы гостеприимства;  ПКУВ-4.2. Разрабатывает стратегический план внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства;  ПКУВ-4.3. Использует современные информационно-коммуникационных средства для внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства.</p>					
<p><b>Знать:</b> технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства; основы стратегического менеджмента и маркетинга; область применения и роль информационных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Фрагментарные знания</p>	<p>Неполные знания</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</p>	<p>Сформированные систематические знания</p>	<p>Доклад, конспект, зачет, КП</p>
<p><b>Уметь:</b> использовать информационные технологии при разработке и внедрении маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания; осуществлять реализацию стратегии гостиничного предприятия, а также функциональных</p>	<p>Частичные умения</p>	<p>Неполные умения</p>	<p>Умения полные, допускаются небольшие ошибки</p>	<p>Сформированные умения</p>	

стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих устойчивое развитие.					
<b>Владеть:</b> навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства; навыками разработки и внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания и реализовывать их с использованием информационных технологий.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

**Темы докладов:**

1. История зарождения и развития индустрии питания и средств размещения.
2. Социологические исследования как фактор повышения эффективности работы специалистов выбранного профиля.
3. Основные направления и виды научно-исследовательской работы в теории и практике инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.
4. Основные формы инновации в организации гостиничных услуг и услуг питания.
5. Инновационный менеджмент и маркетинг в заявленной сфере.
6. История возникновения российской индустрии гостеприимства и ресторанного бизнеса. Место и роль инноваций в этом аспекте.
7. Инновации в организации гостиничных услуг и услуг питания как способ повышения конкурентоспособности.
8. Отражение русской национальной культуры в инновациях организации
9. Национальные особенности туристов, их учет при составлении инновационных программ в организации гостиничных услуг и услуг питания
10. Инновационные программ в организации гостиничных услуг и услуг питания программы для семейного досуга.
11. Сценарно-режиссерские основы деятельности в заявленной индустрии.

**Примерные тестовые задания**

1. К факторам, определяющим инновацию не относятся:
  - а) рыночная среда;
  - б) ресурсы;
  - в) кадры;
  - г) реклама;
  - д) потребители.
  
2. Питер Ф. Друкер выделяет 7 источников инновационной возможности. Какой из ниже представленных источников не входит в его классификацию?
  - а) неожиданность;
  - б) демографический фактор;
  - в) нелепость (несоответствие);
  - г) новые знания;
  - д) фактор риска;
  - е) изменения в ценностных установках.
  
3. Методы активизации инновационного процесса не включают в себя:
  - а) синектика;
  - б) бисоциация;
  - в) ТРИЗ;
  - г) корреляционный анализ;
  - д) мозговой штурм;
  - д) лабораторные исследования.
  
4. «Центр» инноваций в США – «Силиконовая долина», а в России:
  - а) Казань;
  - б) Уфа;
  - в) Сколково;

- г) Москва;
- д) Кизи;
- е) Каспийск.

5. Инновационная стратегия предприятия: бороться за выживание, используя привычные консервативные технологии при минимуме затрат на нововведения. Как называется данная стратегия?

- а) наступательная;
- б) традиционная;
- в) зависимая;
- г) имитационная

6. По срокам действия проекты бывают:

- а) долгосрочные;
- б) краткосрочные;
- в) промежуточные;
- г) затяжные;
- д) среднесрочные

7. К типам отдыха не относится:

- а) Морской и пляжный отдых;
- б) Экскурсионный отдых;
- в) Деловой туризм;
- г) Паломничество.

8. Активное вмешательство государства в научную деятельность характерно для:

- а) Японии;
- б) Германии;
- в) США;
- г) Англии;
- д) России.

9. Передачей прав на использование интеллектуальной собственности является:

- а) патент;
- б) франшиза;
- в) ведомость;
- г) доверенность;
- д) расписка.

10. Расставьте этапы проведения маркетингового исследования в соответствующем порядке:

- а) исследование конкурентов;
- б) исследование потребителей;
- в) исследование рынка;
- г) исследование системы распространения товара, услуги

11. Существует 9 правил функционального маркетинга. Какое из ниже представленных не относится к ним:

- а) Продавайте все известные функции продуктов;
- б) Находите и продавайте скрытые функции продуктов;
- в) Находите избыточные и вредные функции продуктов, исключая их;
- г) Продавайте функции по наибольшей цене;

д) Продавайте функции продуктов даже тогда, когда продукты уже проданы.

12. К основным формам бизнес-документации относят:

- а) бизнес-план;
- б) бизнес-идея;
- в) заключение экспертной комиссии;
- г) доверительное письмо;
- д) технико-экономическое обоснование.

13. Методами управления инвестиционным риском может быть:

- а. диверсификация;
- б. передача (аутсорсинг);
- в. вероятность возникновения;
- г. хеджирование;
- д. логическое сложение рисков.

14. Выберите из списка то, что относится к субъектам инновационного рынка:

- а. гостиничные предприятия;
- б. гостиничные услуги
- в. фонды
- г. физические лица.

15. Относительно внешней среды инновационная стратегия может быть:

- а. наступательная;
- б. оборонительная;
- в. адаптационная;
- г. ситуационная

### **Вопросы к зачету**

1. Понятие нововведение, диффузия инноваций в гостиничном и пищевом секторе услугевой индустрии.
2. Специфическое содержание инновации И. Шумпетера.
3. Свойства инновации: научно-техническая новизна; производственная применимость; коммерческая реализуемость (возможность продать).
4. Циклический характер инновационного процесса.
5. Теория инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.
6. Традиции и инновации в организации гостиничных услуг и услуг питания в туризме.
7. Коммуникация, трансляция и трансмутация как способы передачи традиции и превращения ее в инновацию.
8. Жизненный цикл инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.
9. Виды и типы инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.
10. Стадии инновационных процессов.
11. Генерация и рецепция информации.
12. Кодирование и передача информации. Понятие «оператор».
13. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.
14. Понятие индустрии гостеприимства по Уэбстеру.
15. Инновационные признаки гостиничных цепей.
16. Инновационный операционный процесс обслуживания.
17. Инновационные функции службы приема и размещения.

18. Система «m2m» в гостиничном секторе, создание «умных услуг». Инновационные подходы к работе с клиентами.
19. E-размещение в системе E-путешествие.
20. Венчурные фирмы в индустрии гостеприимства.
21. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания.
22. Инновации в определении категоричности в индустрии питания.
23. Инновационные концепции и профили ресторанов.
24. Инновационные факторы как факторы успешности ресторанной индустрии.
25. Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии система «m2m» в организации услуг питания, создание «умных услуг» питания.
26. E-ресторан в системе E-путешествие.
27. Венчурные фирмы в индустрии питания.
28. Инновация в процессе производства туристического продукт гостиничного и ресторанного профиля.
29. Факторы туристического производства продукта гостиничного и ресторанного профиля.
30. Средства производства турпродукта гостиничного и ресторанного профиля.
31. Технологии производства турпродукта.
32. Исторические формы и причины глобальных тенденций на мировом гостиничном и ресторанном рынках .
33. Транснационализация процесса производства продукта гостиничного и ресторанного профиля.
34. Анализ современных тенденций на мировом туристическом рынке в производстве заявленного продукта.

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

#### **Требования к написанию реферата**

Реферат - продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой письменное или устное сообщение по представлению полученных результатов определенной темы.

Цель подготовки реферата: сформировать научно-исследовательские навыки и умения у обучающегося; способствовать овладению методами научного познания; освоить навыки публичного выступления; научиться критически мыслить.

Текст реферата должен содержать аргументированное изложение определенной темы. реферат должен быть структурирован и включать введение, основную часть, заключение.

<b>Критерии оценивания реферата</b>	
«отлично»	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Представленная информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы информационные технологии. Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Ответы на вопросы полные с приведением примеров и пояснений. Выводы обоснованы.

«хорошо»	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без дополнительной литературы. Не все выводы сделаны или не все обоснованы. Представленная информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. Используются информационные технологии. На дополнительные вопросы даны неполные ответы.
«удовлетворительно»	Проблема раскрыта не полностью. Представленная информация не систематизирована или не последовательна. Используются 1-2 профессиональных термина. Используются информационные технологии частично. Допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; отсутствуют выводы.
«неудовлетворительно»	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

### **Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70% тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

### **Требования и критерии оценивания знаний, умений и навыков на зачете**

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

## **8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **8.1. Основная литература**

1. Агарков, А. П. Управление инновационной деятельностью [Электронный ресурс]: учебник / А. П. Агарков, Р. С. Голов. - М.: Дашков и К, 2020. - 204 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1091569>

2. Кожухар, В.М. Инновационный менеджмент [Электронный ресурс]: учебное пособие / Кожухар В.М. - М.: Дашков и К, 2018. - 292 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/351616>

3. Инновационный менеджмент [Электронный ресурс]: учебное пособие / под ред. Барышевой А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 380 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415304>

4. Казаков, С. П. Инновационная маркетинговая деятельность в сфере услуг

[Электронный ресурс]: учебное пособие / Казаков С.П. - Москва: РИОР, ИНФРА-М, 2016. - 398 с.- ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/561271>

## 8.2. Дополнительная литература

1. Наумов, А. Ф. Инновационная деятельность предприятия [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 256 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1013786>

2. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н. Сафронова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/84355.html>

3. Методические указания по изучению дисциплины «Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания»: для студентов всех форм обучения направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа Гостиничная деятельность [Электронный ресурс] / [составитель Ханахок З.А.]. - Майкоп, 2020. - 29 с. <http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051483>

## 8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://window.edu.ru>

2. Социальная сеть профессиональных контактов НП «Гильдия маркетологов» [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.marketologi.ru>

4. Сайт Российской ассоциации маркетинга [Электронный ресурс] - Режим доступа <https://www.ramu.ru/>

5. «RATA news»: ежедневная электронная газета. Самые достоверные новости турбизнеса [Электронный ресурс]: Режим доступа: [www.ratanews.ru](http://www.ratanews.ru)



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

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции/ трудовые функции
<p><b>Тема 1. Понятие нововведение, диффузия инноваций в гостиничном и пищевом секторе услугосвой индустрии.</b> Специфическое содержание инновации И. Шумпетера: использование новой техники, новых технологических процессов; нового рыночного обеспечения производства; внедрение продукции с новыми свойствами; использование нового сырья; изменение организации производства и его материально-технического обеспечения; появление новых рынков сбыта. Свойства инновации: научно-техническая новизна; производственная применимость; коммерческая реализуемость (возможность продать). Циклический характер инновационного процесса.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков</p>	<p>Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний) Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия</p>	<p>ПКУВ-3 ПКУВ-4</p>
<p><b>Тема 2. Теория инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.</b> Традиции и инновации в организации гостиничных услуг и услуг питания в туризме. Коммуникация, трансляция и трансмутация как способы передачи традиции и превращения ее в инновацию. Инноватика - наука об инновациях. Жизненный цикл инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания. Виды и типы инноваций в организации гостиничных услуг и услуг</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков</p>	<p>Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). Проведение занятий</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия</p>	<p>ПКУВ-3 ПКУВ-4</p>

<p>питания. Стадии инновационных процессов. Генерация и рецепция информации. Кодирование и передача информации. Понятие «оператор». Свойства информации. Фиксируемость информации. Инвариантность информации по отношению к ее носителям. Бренность информации. Транслируемость и мультипликативность. Действенность информации. Семантика информации и понятие «цели». Характеристики информации: количество, качество, ценность, эффективность. Динамика информации.</p>		<p>с использованием ЭО и ДОТ.</p>		
<p><b>Тема 3. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.</b>  Понятие индустрии гостеприимства по Уэбстеру. Инновационные признаки гостиничных цепей. Инновационные объекты средств размещения. Инновационные системы в определении категоричности гостиниц. Инновационные стандарты классификаций гостиниц. Инновационные гостиничные службы. Производство и реализация инновационных гостиничных услуг. Инновационный операционный процесс обслуживания. Инновационные функции службы приема и размещения. Система «m2m» в гостиничном секторе, создание «умных услуг». Инновационные подходы к работе с клиентами. E-размещение в системе E-путешествие. Венчурные фирмы в индустрии гостеприимства.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия</p>	<p>ПКУВ-3 ПКУВ-4</p>
<p><b>Тема 4. Основные понятия и определения</b></p>	<p>Лекция, конспектирование,</p>	<p>Аудиторная</p>	<p>Устная речь,</p>	<p>ПКУВ-3</p>

<p><b>инновационных технологий в системе организации услуг питания.</b>          Инновации в предоставлении услуг питания в различных видах туристической индустрии. Инновации в определении категорийности в индустрии питания. Инновационные концепции и профили ресторанов. Инновационные факторы как факторы успешности ресторанной индустрии. Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии система «m2m» в организации услуг питания, создание «умных услуг» питания. E-ресторан в системе E-путешествие. Венчурные фирмы в индустрии питания.</p>	<p>приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>(изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.</p>	<p>письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия</p>	<p>ПКУВ-4</p>
<p><b>Тема 5. Инновация в процессе производства туристического продукт гостиничного и ресторанного профиля.</b>          Факторы туристического производства продукта гостиничного и ресторанного профиля. Средства производства турпродукта гостиничного и ресторанного профиля. Технологии производства турпродукта. Исторические формы и причины глобальных тенденций на мировом гостиничном и ресторанном рынках. Транснационализация процесса производства продукта гостиничного и ресторанного профиля. Анализ современных тенденций на мировом туристическом рынке в производстве заявленного продукта</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия</p>	<p>ПКУВ-3 ПКУВ-4</p>

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

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, позволяют:

- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;
- автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой научно-исследовательской работы;
- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем.

**10.1. Перечень необходимого программного обеспечения**

<b>Наименование программного обеспечения, производитель</b>	<b>Реквизиты подтверждающего документа (№ лицензии, дата приобретения, срок действия)</b>
Операционная система «Windows»	Договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015
Adobe Reader	Бесплатно, бессрочный
К-Lite Codec Pack, Codec Guide	Бесплатно, бессрочный
7-zip.org	GNU LGPL
Офисный пакет WPSOffice	Свободно распространяемое ПО

**10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем**

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

1. Электронная библиотечная система «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru/>)
2. Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» (<http://www.znanium.com>).

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

1. Консультант Плюс – справочная правовая система (<http://consultant.ru>)
2. Web of Science (WoS) (<http://apps.webofknowledge.com>)
3. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>)
4. Электронная Библиотека Диссертаций (<https://dvs.rsl.ru>)
5. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>)
6. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф>)

**11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

<b>Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа</b>
<b>Специальные помещения</b>		
Учебные аудитории для	Переносное мультимедий-	1. Операционная система

<p>проведения занятий лекционного типа: № ауд. 3-12, 3-15, 3-17, 3-19, 3-20, 3-22, адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.</p> <p>Аудитории для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ауд. 3-11, 3-12, 3-15, 3-16, 3-17, 3-19, 3-20, 3-22, адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.</p> <p>Компьютерный класс: ауд. 3-2 адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.</p>	<p>ное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 12 посадочных мест, оснащенный компьютерами Pentium с выходом в Интернет.</p>	<p>«Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-Lite Codec»;</li> <li>2. Офисный пакет «WPS Office»;</li> <li>3. Программа для работы с архивами «7zip»;</li> <li>4. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe Reader»</li> </ol>
<p>Помещения для самостоятельной работы</p>		
<p>Учебные аудитории для самостоятельной работы: ауд. 3-11, 3-16 адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.</p> <p>Читальный зал: ул. Первомайская, 191, 3 этаж.</p>	<p>Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 12 посадочных мест, оснащенный компьютерами Pentium с выходом в Интернет.</p> <p>Читальный зал имеет 60 посадочных мест, оснащен 15 компьютерами с выходом в Интернет, специализированной мебелью, стационарным мультимедийным оборудованием, оргтехникой.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:</li> <li>1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-Lite Codec»;</li> <li>2. Офисный пакет «WPS Office»;</li> <li>3. Программа для работы с архивами «7zip»;</li> <li>4. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe Reader»</li> </ol>

**12. Дополнения и изменения в рабочей программе  
за 20\_\_ / 20\_\_ учебный год**

В рабочую программу Б1.В.01 Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания

(наименование дисциплины)

по направлению  
подготовки магистров \_\_\_\_\_

магистерская программа \_\_\_\_\_

вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес \_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры

\_\_\_\_\_ (наименование кафедры)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)