

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 13.05.2023 13:34:55
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. Ешугова

» мая 20 20 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 _____

программа магистратуры Гостиничная деятельность

квалификация (степень)
выпускника _____ магистр _____

форма обучения _____ очная, заочная _____

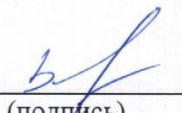
год начала подготовки _____ 2020 _____

Майкоп

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

Составитель рабочей программы:

Доцент, кандидат экономических наук, доцент
(должность, ученое звание, степень)

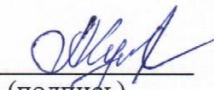

(подпись)

Ханахок З.А.
(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры
Маркетинга, сервиса и туризма

(наименование кафедры)

Заведующий кафедрой
«27» мая 2020г.

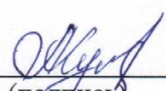

(подпись)

Кумпилова А. Р.
(Ф.И.О.)

Одобрено научно-методической комиссией факультета
(где осуществляется обучение)

«27» мая 2020г.

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


(подпись)

Кумпилова А.Р.
(Ф.И.О.)

Декан факультета
(где осуществляется обучение)
«27» мая 2020г.


(подпись)

Ешугова С.К.
(Ф.И.О.)


СОГЛАСОВАНО:

Начальник УМУ
«28» мая 2020г.


(подпись)

Чудесова Н.Н.
(Ф.И.О.)

Зав. выпускающей кафедрой
по направлению (специальности)


(подпись)

Кумпилова А.Р.
(Ф.И.О.)

Руководитель магистерской программы


(подпись)

Кумпилова А.Р.
(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 тематрированного 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 | | |
| Контактные часы (всего) | 30,25/0,83 | 30,25/0,83 | | |
| 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) | | | | |
| Самостоятельная работа (СР) (всего) | 77,75/2,15 | 77,75/2,15 | | |
| 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) | - | - | | |
| Контроль (всего) | - | - | | |
| Форма промежуточной аттестации: зачет | - | - | | |
| Общая трудоемкость | 108/3 | 108/3 | | |

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 | | |
| Контактные часы (всего) | 14,25/0,39 | 14,25/0,39 | | |
| 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) | | | | |
| Самостоятельная работа (СР) (всего) | 90/2,5 | 90/2,5 | | |
| 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) | - | - | | |
| Контроль (всего) | 3,75/0,10 | 3,75/0,10 | | |
| Форма промежуточной аттестации: зачет | | | | |
| Общая трудоемкость | 108/3 | 108/3 | | |

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 служовой индустрии. | | | | | | |
| 2. | Тема 2. Теория инноваций в организации гостиничных служов и служов питания. | 1 | 2 | - | - | - | 20 |
| 3. | Тема 3. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных служов. | 1 | 2 | - | - | - | 20 |
| 4. | Тема 4. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации служов питания. | 1 | 1 | - | - | - | 10 |
| 5. | Тема 5. Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанныго 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 | Знать: специфическое содержание инновации. Уметь: определять циклический характер инновационного процесса. Владеть: 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 | Знать: традиции и инновации в организации гостиничных услуг и услуг питания в туризме. Уметь: 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. Владеть: 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>Знать: инновационные признаки гостиничных цепей, инновационные системы в определении категоричности гостиниц. Уметь: применять инновационные стандарты классификаций гостиниц. Владеть: 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 | Знать: инновационные концепции и профили ресторанов. Уметь: характеризовать Е-ресторан в системе Е-путешествие. Владеть: 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 | Знать: факторы туристического производства продукта гостиничного и ресторанного профиля. Уметь: применять технологии производства турпродукта Владеть: 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:

СОГЛАСОВАНО
С БИБЛИОТЕКОЙ МГТУ

/САМУСОВА Е.Е./

– 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 |
| 3 | Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания |
| 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 |
| 3 | Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания |
| 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 |
| 2 | Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания |
| 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 |
| 2 | Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания |
| 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>ПКУВ-3. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</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> | | | | | |
| Знать: современные инновационные технологии и информационно-коммуникативные инновации. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Доклад, конспект, зачет |
| Уметь: использовать инновационные технологии и современные информационно-коммуникативные инновации с целью обеспечения конкурентоспособности объектов сферы гостеприимства и общественного питания. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| Владеть: навыками внедрения инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности объектов сферы гостеприимства и общественного питания. | Частичное владение навыками | Несистематическое применение навыков | В систематическом применении навыков допускаются пробелы | Успешное и систематическое применение навыков | |

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-коммуникационных средства для внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства.

| | | | | | |
|---|-----------------------------|--------------------------------------|--|---|-----------------------------|
| Знать: область применения и роль информационных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания. | Фрагментарные знания | Неполные знания | Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания | Сформированные систематические знания | Доклад, конспект, зачет, КП |
| Уметь: использовать информационные технологии при разработке и внедрении маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. | Частичные умения | Неполные умения | Умения полные, допускаются небольшие ошибки | Сформированные умения | |
| Владеть: 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) Кижы;
- 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 служебой 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.

| Критерии оценивания реферата | |
|-------------------------------------|--|
| «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

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>Тема 1. Понятие нововведение, диффузия инноваций в гостиничном и пищевом секторе услугострой индустрии. 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>Тема 2. Теория инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания. 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>Тема 3. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг. 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>Тема 4. Основные понятия и определения</p> | <p>Лекция, конспектирование,</p> | <p>Аудиторная</p> | <p>Устная речь,</p> | <p>ПКУВ-3</p> |

| | | | | |
|--|---|--|---|--------------------------|
| <p>инновационных технологий в системе организации услуг питания. 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>Тема 5. Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанного профиля. 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

| Наименование программного обеспечения, производитель | Реквизиты подтверждающего документа (№ лицензии, дата приобретения, срок действия) |
|--|--|
| Операционная система «Windows» | Договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015 |
| Adobe Reader | Бесплатно, бессрочный |
| K-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)

| Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы | Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа |
|---|---|--|
| Специальные помещения | | |
| 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"> 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-Lite Codec»; 2. Офисный пакет «WPS Office»; 3. Программа для работы с архивами «7zip»; 4. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe Reader» |
| <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"> 1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-Lite Codec»; 2. Офисный пакет «WPS Office»; 3. Программа для работы с архивами «7zip»; 4. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe Reader» |

**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.)