

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
"САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
АЭРОКОСМИЧЕСКОГО ПРИБОРОСТРОЕНИЯ"

Кафедра № 62

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель направления

доц., к.э.н., доц.

(должность, уч. степень, звание)

А.Е. Гаврилова

(инициалы, фамилия)



(подпись)

«31» августа 2021 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Инновации в гостиничном деле»

(Наименование дисциплины)

Код направления подготовки/ специальности	43.03.03
Наименование направления подготовки/ специальности	Гостиничное дело
Наименование направленности	Организация гостиничных услуг
Форма обучения	очная

Санкт-Петербург– 2020

Лист согласования рабочей программы дисциплины

Программу составил (а)

доц.,к.э.н.,доц.

(должность, уч. степень, звание)



31.08.2021

(подпись, дата)

А.Е. Гаврилова

(инициалы, фамилия)

Программа одобрена на заседании кафедры № 62

«31» августа 2021 г, протокол № 1

Заведующий кафедрой № 62

д.э.н.,проф.

(уч. степень, звание)



31.08.2021

(подпись, дата)

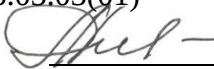
К.В. Лосев

(инициалы, фамилия)

Ответственный за ОП ВО 43.03.03(01)

доц.,к.э.н.,доц.

(должность, уч. степень, звание)



31.08.2021

(подпись, дата)

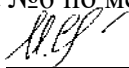
А.Е. Гаврилова

(инициалы, фамилия)

Заместитель декана факультета №6 по методической работе

доц.,к.п.н.,доц.

(должность, уч. степень, звание)



31.08.2021

(подпись, дата)

И.М. Евдокимов

(инициалы, фамилия)

Аннотация

Дисциплина «Инновации в гостиничном деле» входит в образовательную программу высшего образования – программу бакалавриата по направлению подготовки/специальности 43.03.03 «Гостиничное дело» направленности «Организация гостиничных услуг». Дисциплина реализуется кафедрой «№62».

Дисциплина нацелена на формирование у выпускника следующих компетенций:

УК-2 «Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений»

ОПК-1 «Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания»

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с инновационными технологиями в области индустрии гостеприимства, предприятий питания, SPA-центров; с инновациями в маркетинге и управлении гостиничным предприятием.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: *лекции, практические занятия/семинары, самостоятельная работа обучающегося.*

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Язык обучения по дисциплине «русский».

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

1.1. Цели преподавания дисциплины

В сфере гостиничных услуг присутствуют результаты инновационной деятельности разных сфер, и их задачей является адаптация и внедрение инноваций для удовлетворения потребительского спроса на основе анализа имеющихся разработок. Уметь определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов.

1.2. Дисциплина входит в состав обязательной части образовательной программы высшего образования (далее – ОП ВО).

1.3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОП ВО.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями или их частями. Компетенции и индикаторы их достижения приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Перечень компетенций и индикаторов их достижения

Категория (группа) компетенции	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.У.1 уметь определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Общепрофессиональные компетенции	ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.3.1 знать современные технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.У.1 уметь определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; осуществлять поиск и применение технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина может базироваться на знаниях, ранее приобретенных обучающимися при изучении следующих дисциплин:

- «Учебная практика»,
- «Правоведение»,
- «Экономика»,

- «Менеджмент в профессиональной деятельности»,
- «Маркетинг в профессиональной деятельности»,
- «Организация и технологии гостиничной деятельности»,
- «Современные технологии клиентоориентированного сервиса»,
- «Технологии ресторанной деятельности».

Знания, полученные при изучении материала данной дисциплины, имеют как самостоятельное значение, так и могут использоваться при изучении других дисциплин:

- «Управление персоналом»,
- «Преддипломная практика».

3. Объем и трудоемкость дисциплины

Данные об общем объеме дисциплины, трудоемкости отдельных видов учебной работы по дисциплине (и распределение этой трудоемкости по семестрам) представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Объем и трудоемкость дисциплины

Вид учебной работы	Всего	Трудоемкость по семестрам
		№7
1	2	3
Общая трудоемкость дисциплины, ЗЕ/ (час)	3/ 108	3/ 108
Из них часов практической подготовки	-	-
Аудиторные занятия, всего час.	34	34
в том числе:	-	-
лекции (Л), (час)	17	17
практические/семинарские занятия (ПЗ), (час)	17	17
лабораторные работы (ЛР), (час)	-	-
курсовой проект (работа) (КП, КР), (час)	-	-
экзамен, (час)	-	-
Самостоятельная работа, всего (час)	74	74
Вид промежуточной аттестации: зачет, дифф. зачет, экзамен (Зачет, Дифф. зач, Экз.**)	Зачет	Зачет

Примечание: ** кандидатский экзамен

4. Содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоемкости дисциплины по разделам и видам занятий.

Разделы, темы дисциплины и их трудоемкость приведены в таблице 3.

Таблица 3 – Разделы, темы дисциплины, их трудоемкость

Разделы, темы дисциплины	Лекции (час)	ПЗ (СЗ)	ЛР (час)	КП (час)	СРС (час)
Семестр 7					
Раздел 1 Инновации в гостиничной деятельности					
Тема 1.1.Теоретические основы инновационной деятельности.	2	2	-	-	9
Тема 1.2.Инновации в гостиничном бизнесе	4	4	-	-	9
Тема 1.3. Инновации в ресторанном бизнесе	2	2	-	-	9

Тема 1.4. SPA в отеле, как инновационное решение оздоровительных услуг.	2	2	-	-	9
Тема 1.5.Маркетинговые инновации в гостеприимстве	2	2	-	-	9
Тема 1.6 Инновационный менеджмент	2	2	-	-	9
Тема 1.7 Управление инновационными проектами	2	2	-	-	10
Тема 1.8 Формы финансирования инновационных проектов	1	1	-	-	10
Итого в семестре:	17	17			74
Итого	17	17	0	0	74

Практическая подготовка заключается в непосредственном выполнении обучающимися определенных трудовых функций, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

4.2. Содержание разделов и тем лекционных занятий.

Содержание разделов и тем лекционных занятий приведено в таблице 4.

Таблица 4 – Содержание разделов и тем лекционного цикла

Номер раздела	Название и содержание разделов и тем лекционных занятий
Раздел 1 Инновации в гостиничной деятельности	Тема 1.1.Теоретические основы инновационной деятельности. Инновации: понятия, определения, виды. Модели и формы инновационной деятельности, их распространение. Классификация инноваций. Инновационный процесс. Факторы, влияющие на развитие инновационного потенциала. Жизненный цикл нового продукта. Стадии инновационной деятельности. <i>Демонстрация слайдов.</i>
	Тема 1.2. Инновации в гостиничном бизнесе Использование инновационного потенциала отеля для повышения его конкурентоспособности. Системный подход к инновациям. Инновационные концепции гостиничного бизнеса. Гостиничный номер будущего. Экологические, ресурсосберегающие технологии. Инновационные технологии в деятельности контактных служб отеля. Инновации в формировании и оказании дополнительных услуг гостям отеля . Инновации в маркетинге гостиничных предприятий. Инновационный менеджмент. Роль информационных технологий в деятельности предприятий гостинично-ресторанного хозяйства. Международный опыт применения инновационных технологий в гостиничном бизнесе. <i>Демонстрация слайдов и учебных фильмов.</i>
	Тема 1.3. Инновации в ресторанном бизнесе Перспективные кулинарные тренды и гастрономические концепции в России. Электронное меню. Инновации в технологиях приготовления кулинарной продукции. Инновации в оснащении помещений ресторана. Маркетинговые инновации: QR-код. Оптимизация бизнес-процессов: современные решения по автоматизации для повышения эффективности и прибыльности.

	Инновации в дизайне интерьера ресторанов. Международный опыт применения инновационных технологий в ресторанном бизнесе. <i>Демонстрация слайдов.</i>
	Тема 1.4. SPA в отеле, как инновационное решение оздоровительных услуг. Организация спортивно-оздоровительных услуг в гостиницах разного назначения. Оздоровительные услуги SPA-центра, санатория, базы отдыха. Классификация SPA-услуг. Спортивные услуги средств размещения. Спортивно-оздоровительные услуги загородного отеля. Технология предоставления гостю спортивно-оздоровительных услуг. SPA- технологии. Оборудование и косметические средства для SPA. SPA -процедуры. SPA-этикет. Этапы создания SPA - бизнеса. SPA – отели. <i>Демонстрация слайдов и учебных фильмов.</i>
	Тема 1.5. Маркетинговые инновации в гостеприимстве Инновации в маркетинге гостиничных предприятий. Инструменты digital-маркетинга. Современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг. Проведение маркетинговых исследований инноваций. Инновационные методы исследований потребителей. Вирусный и партизанский маркетинг как инновационные виды маркетинга. Сенсорный, латеральный когнитивный и экологический инновационные виде маркетинга . Инновационные направления развития логистического аутсорсинга. <i>Демонстрация слайдов.</i>
	Тема1.6 Инновационный менеджмент Управление доходностью отеля. Этапы стратегического планирования инновационных процессов в гостиничном предприятии. Факторы и условия эффективности инновационной стратегии развития гостиничного предприятия. Модель управления инновационными процессами на гостиничном предприятии. Современные подходы к подготовке специалистов в гостиничной сфере. Дифференцированные подходы к мотивации персонала функциональных подразделений. Типология инновационных рисков. Факторы, влияющие на степень риска при внедрении инноваций в производство гостиничной услуги.
	Тема 1.7 Управление инновационными проектами Понятие инновационного проекта, виды инновационных проектов. Факторы, снижающие эффективность инновационных проектов.
	Тема 1.8 Формы финансирования инновационных проектов Значение финансирования в управлении инновационными проектами. Формы и виды финансирования проектов: государственное финансирование (прямое и косвенное), рыночное финансирование инновационных проектов – собственные средства организации, акционерное финансирование, банковское кредитование, ипотека, лизинг, венчурное финансирование как особая форма инвестиций в инновационные

	проекты.
--	----------

4.3. Практические (семинарские) занятия

Темы практических занятий и их трудоемкость приведены в таблице 5.

Таблица 5 – Практические занятия и их трудоемкость

№ п/п	Темы практических занятий	Формы практических занятий	Трудоемкость, (час)	Из них практической подготовки, (час)	№ раздела дисциплины
Семестр 7					
	Тема 1. Теоретические основы инновационной деятельности.	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия.	1	-	1
	Тема 2. Инновации в гостиничном бизнесе	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия.	1	-	1
	Тема 2. Инновации в гостиничном бизнесе	Моделирование реальных условий, инновации дополнительных услуг	1	-	1
	Тема 3. Инновации в ресторанном бизнесе	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия.	1	-	1
	Тема 4. Инновационные SPA-технологии	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия.	1	-	1
	Тема 4 SPA в отеле, как инновационное	Семинар: выступления с	1	-	1

	решение оздоровительных услуг.	сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия..			
	Тема 5. Маркетинговые инновации в гостеприимстве	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия	2	-	1
	Тема 5. Маркетинговые инновации в гостеприимстве	Деловая учебная игра	2	-	1
	Тема 6 Инновационный менеджмент	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, решение ситуационных задач.	2	-	1
	Тема 7 Управление инновационными проектами	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия.	2	-	1
	Тема 8 Формы финансирования инновационных проектов	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия.	3	-	1
Всего			17	-	

4.4. Лабораторные занятия

Темы лабораторных занятий и их трудоемкость приведены в таблице 6.

Таблица 6 – Лабораторные занятия и их трудоемкость

№ п/п	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость, (час)	Из них практической подготовки, (час)	№ раздела дисциплины
-------	---------------------------------	---------------------	---------------------------------------	----------------------

Учебным планом не предусмотрено				
Всего				

4.5. Курсовое проектирование/ выполнение курсовой работы

Учебным планом не предусмотрено

4.6. Самостоятельная работа обучающихся

Виды самостоятельной работы и ее трудоемкость приведены в таблице 7.

Таблица 7 – Виды самостоятельной работы и ее трудоемкость

Вид самостоятельной работы	Всего, час	Семестр 7, час
1	2	3
Изучение теоретического материала дисциплины (ТО)	30	30
Курсовое проектирование (КП, КР)	-	-
Расчетно-графические задания (РГЗ)	-	-
Выполнение реферата (Р)	-	-
Подготовка к текущему контролю успеваемости (ТКУ)	20	20
Домашнее задание (ДЗ)	12	12
Контрольные работы заочников (КРЗ)	-	-
Подготовка к промежуточной аттестации (ПА)	12	12
Всего:	74	74

5. Перечень учебно-методического обеспечения

для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся указаны в п.п. 7-11.

6. Перечень печатных и электронных учебных изданий

Перечень печатных и электронных учебных изданий приведен в таблице 8.

Таблица 8– Перечень печатных и электронных учебных изданий

Шифр/ URL адрес	Библиографическая ссылка	Количество экземпляров в библиотеке (кроме электронных экземпляров)
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=324469	Барышева А. В. Инновации: Учебное пособие / А.В. Барышева, К.В. Балдин, И.И. Передеряев; Под общ. ред. проф., д.т.н. А.В. Барышевой. - 3-е изд. - М.:	

	Дашков и К, 2012. - 384 с.	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=368132	Горфинкель В. Я. Инновационный менеджмент: Учебник / В.Я. Горфинкель, А.И. Базилевич, Л.В.Бобков; Под ред. В.Я.Горфинкеля, Т.Г.Попадюк - 3 изд., перераб. и доп. - М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2012. - 461 с.	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=884093	Чулков В. О. Инновации в сервисе: использование инфографии: Учебное пособие / Чулков В.О., Комаров Н.М., Сумзина Л.В. - М.:СОЛОН-Пр., 2014. - 124 с.	
338 И 60	Индустрия гостеприимства: основы организации и управления [Текст] : учебное пособие / А. Д. Чудновский [и др.]. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2011. - 400 с.	30
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=556692	Боголюбов В. С. Креативное решение современных проблем сферы туризма и гостеприимства: сборник статей / Под ред. д-ра экон. наук, проф. В.С. Боголюбова, д-ра экон. наук, проф. О.А. Никитиной. - Санкт-Петербург:СПбГЭУ, 2015. - 91 с.	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=451090	Бунич Г. А. Бунич, Г. А. Туристический продукт и направления его инновации [Электронный ресурс] : Монография / Г. А. Бунич. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2011.	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=451090	Бунич Г. А. Бунич, Г. А. Туристический продукт и направления его инновации [Электронный ресурс] : Монография / Г. А. Бунич. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2011.	
http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=561287	Казаков С. П. Сущность и специфика формирования инновационного маркетинга в сфере гостеприимства и туризма // В кн.: Менеджмент, финансы, маркетинг: Статья / Казаков С.П. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016	
	Кузнецов Б. Т., Кузнецов А. Б.. Инновационный менеджмент: учебное пособие [Электронный ресурс] / М.:Юнити-Дана,2015. -364с. - 978-5-238-01624-5 http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115012	
	Розанова Т. П.	

	Розанова, Т. П. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма [Электронный ресурс] : Практикум / Т. П. Розанова, Т. В. Муртузалиева. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 132 с. http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430296	
	Казаков С. П. Разработка новых видов услуг на основе влияния динамических характеристик потребительских сегментов на предприятиях сферы услуг: Статья / Казаков С.П. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 13 с. http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=563039	
	Медведев В. П. Инновации как средство обеспечения конкурентоспособности организации / В.П. Медведев; Институт международных экономических связей. - М.: Магистр, 2009. - 159 с. http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=179359	
	Асмолова М. Л. Деловые комплименты: управление людьми при внедрении инноваций: Уч.пос. / М.Л.Асмолова; РАНХиГС при Президенте РФ. - М.: ИЦ РИОР:НИЦ ИНФРА-М,2016. - 155 с. Znanium.com http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=536769	
	Наумов А. Ф. Инновационная деятельность предприятия: Учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 256 с. http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=445761	
	Алексеева Н. П. Гостиничное хозяйство. Hotelwesen: Учебное пособие / Сост. Н.П. Алексеева. - М.: Флинта: МПСИ, 2011. - 344 с. http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=320766	
	Малых Н. И. Экономика гостиничного предприятия: Учебное пособие / Н.И.	

	Малых, Н.Г. Можаяева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 320 с. http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=406086	
	Скобкин С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 496 с. http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=468869	

7. Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины приведен в таблице 9.

Таблица 9 – Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

URL адрес	Наименование
http://buklib.net/	Электронная библиотека
http://tourlib.net/	Электронная библиотека
Znanium.com	Электронная библиотека
http://www.hotelstat.ru	Электронная библиотека нормативных документов
http://hotelexecutive.ru/	Журнал «Современный отель», «Ресторановедь»
https://hotelier.pro/	Журнал для отельеров
https://prohotel.ru/	Журнал о гостиничном бизнесе
https://consultant.ru/	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»

8. Перечень информационных технологий

8.1. Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Перечень используемого программного обеспечения представлен в таблице 10.

Таблица 10– Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование
	Не предусмотрено

8.2. Перечень информационно-справочных систем,используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Перечень используемых информационно-справочных систем представлен в таблице 11.

Таблица 11– Перечень информационно-справочных систем

№ п/п	Наименование
	Не предусмотрено

9. Материально-техническая база

Состав материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине, представлен в таблице12.

Таблица 12 – Состав материально-технической базы

№ п/п	Наименование составной части материально-технической базы	Номер аудитории (при необходимости)
1		
2	Мультимедийная лекционная аудитория	
3	Компьютерный класс	13-10 13-12

10. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

10.1. Состав оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине приведен в таблице 13.

Таблица 13 – Состав оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Вид промежуточной аттестации	Перечень оценочных средств
Зачет	Список вопросов

10.2. В качестве критериев оценки уровня сформированности (освоения) компетенций обучающимися применяется 5-балльная шкала оценки сформированности компетенций, которая приведена в таблице 14. В течение семестра может использоваться 100-балльная шкала модульно-рейтинговой системы Университета, правила использования которой, установлены соответствующим локальным нормативным актом ГУАП.

Таблица 14 – Критерии оценки уровня сформированности компетенций

Оценка компетенции	Характеристика сформированных компетенций
5-балльная шкала	
«отлично» «зачтено»	– обучающийся глубоко и всесторонне усвоил программный материал; – уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает; – опираясь на знания основной и дополнительной литературы, тесно привязывает усвоенные научные положения с практической деятельностью направления; – умело обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи; – делает выводы и обобщения; – свободно владеет системой специализированных понятий.
«хорошо» «зачтено»	– обучающийся твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу излагает его, опираясь на знания основной литературы; – не допускает существенных неточностей; – увязывает усвоенные знания с практической деятельностью направления; – аргументирует научные положения; – делает выводы и обобщения; – владеет системой специализированных понятий.
«удовлетворительно» «зачтено»	– обучающийся усвоил только основной программный материал, по существу излагает его, опираясь на знания только основной литературы; – допускает несущественные ошибки и неточности; – испытывает затруднения в практическом применении знаний направления; – слабо аргументирует научные положения; – затрудняется в формулировании выводов и обобщений; – частично владеет системой специализированных понятий.

Оценка компетенции	Характеристика сформированных компетенций
5-балльная шкала	
«неудовлетворительно» «не зачтено»	– обучающийся не усвоил значительной части программного материала; – допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении проблем в конкретном направлении; – испытывает трудности в практическом применении знаний; – не может аргументировать научные положения; – не формулирует выводов и обобщений.

10.3. Типовые контрольные задания или иные материалы.

Вопросы (задачи) для экзамена представлены в таблице 15.

Таблица 15 – Вопросы (задачи) для экзамена

№ п/п	Перечень вопросов (задач) для экзамена	Код индикатора
	Учебным планом не предусмотрено	

Вопросы (задачи) для зачета / дифф. зачета представлены в таблице 16.

Таблица 16 – Вопросы (задачи) для зачета / дифф. зачета

№ п/п	Перечень вопросов (задач) для зачета / дифф. зачета	Код индикатора
	1. Инновации: понятия, определения, виды. 2. Модели и формы инновационной деятельности, их распространение. 3. Классификация инноваций. 4. Инновационный процесс. 5. Факторы, влияющие на развитие инновационного потенциала. 6. Жизненный цикл нового продукта. 7. Стадии инновационной деятельности. 8. Системный подход к инновациям. 9. Гостиничный номер будущего. 10. Инновационные технологии в деятельности контактных служб отеля. 11. Инновации в маркетинге гостиничных предприятий. 12. Инновационный менеджмент. Управление доходностью отеля. 13. Роль информационных технологий в деятельности предприятий гостинично-ресторанного хозяйства. 14. Инновации в деятельности предприятий питания. 15. Маркетинговые инновации 16. Оптимизация бизнес-процессов: применяем современные решения по автоматизации для повышения эффективности и прибыльности. 17. Инновации в дизайне интерьера ресторанов. 18. СПА, Веллнесс-услуги: понятие и определение. Современные тенденции развития СПА-бизнеса. 19. Оборудование для СПА, Веллнесс объектов. 20. Характеристикв СПА технологий. 21. Охарактеризовать этапы создания СПА-бизнеса. 22. Функциональное зонирование СПА предприятия.	ОПК-1.3.1 УК-2.У.1
	23. Составление СПА-меню, СПА-пакетов, СПА-программ.	ОПК-1.У.1

	24. Маркетинговые тактики гостиничных предприятий по вопросу инновационных технологий. 25. Причины популярности SPA в индустрии гостеприимства. 26. Базовые стандарты обслуживания СПА-центра отеля. 27. СПА – услуги в гостинице. 28. Управление инновационными проектами. 29. Понятие и инновационных проектов. Факторы, снижающие эффективность инновационных проектов. 30. Формы и виды финансирования проектов. 31. Источники поиска технологических новаций 32. Исследование информационного обеспечения гостиницы. 33. Разработка концепции СПА-объекта. 34. Применение технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	УК-2.У.1
--	---	----------

Перечень тем для курсового проектирования/выполнения курсовой работы представлены в таблице 17.

Таблица 17 – Перечень тем для курсового проектирования/выполнения курсовой работы

№ п/п	Примерный перечень тем для курсового проектирования/выполнения курсовой работы
	Учебным планом не предусмотрено

Вопросы для проведения промежуточной аттестации в виде тестирования представлены в таблице 18.

Таблица 18 – Примерный перечень вопросов для тестов

№ п/п	Примерный перечень вопросов для тестов	Код индикатора
	Не предусмотрено	

Перечень тем контрольных работ по дисциплине обучающихся заочной формы обучения, представлены в таблице 19.

Таблица 19 – Перечень контрольных работ

№ п/п	Перечень контрольных работ
	Не предусмотрено

10.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания индикаторов, характеризующих этапы формирования компетенций, содержатся в локальных нормативных актах ГУАП, регламентирующих порядок и процедуру проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГУАП.

11. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

11.1. Методические указания для обучающихся по освоению лекционного материала

Основное назначение лекционного материала – логически стройное, системное, глубокое и ясное изложение учебного материала. Назначение современной лекции в рамках дисциплины не в том, чтобы получить всю информацию по теме, а в освоении фундаментальных проблем дисциплины, методов научного познания, новейших

достижений научной мысли. В учебном процессе лекция выполняет методологическую, организационную и информационную функции. Лекция раскрывает понятийный аппарат конкретной области знания, её проблемы, дает цельное представление о дисциплине, показывает взаимосвязь с другими дисциплинами.

Планируемые результаты при освоении обучающимся лекционного материала:

получение современных, целостных, взаимосвязанных знаний, уровень которых определяется целевой установкой к каждой конкретной теме;

получение опыта творческой работы совместно с преподавателем;

развитие профессионально-деловых качеств, любви к предмету и самостоятельного творческого мышления.

появление необходимого интереса, необходимого для самостоятельной работы;

получение знаний о современном уровне развития науки и техники и о прогнозе их развития на ближайшие годы;

научится методически обрабатывать материал (выделять главные мысли и положения, приходить к конкретным выводам, повторять их в различных формулировках);

получение точного понимания всех необходимых терминов и понятий.

Лекционный материал может сопровождаться демонстрацией слайдов и использованием раздаточного материала при проведении коротких дискуссий об особенностях применения отдельных тематик по дисциплине.

Структура предоставления лекционного материала:

- формулировку темы лекции;

- указание основных изучаемых разделов или вопросов и предполагаемых затрат времени на их изложение;

- изложение вводной части;

- изложение основной части лекции;

- краткие выводы по каждому из вопросов;

- заключение;

- рекомендации литературных источников по излагаемым вопросам.

Начальный этап каждого лекционного занятия – оглашение основной темы лекции с краткой аннотацией предлагаемых для изучения вопросов. Преподаватель сообщает о примерном плане проведения лекции и предполагаемом распределении бюджета времени. Если очередное занятие является продолжением предыдущей лекции, кратко формулируют полученные ранее знания, необходимые для понимания и усвоения изучаемых вопросов.

В вводной части достаточно кратко характеризуется место и значение данной темы в курсе, дается обзор важнейших источников и формулируются основные вопросы или задачи, решение которых необходимо для создания стройной системы знаний в данной предметной области. В этой части лекции демонстрируются основные педагогические методы, которые будут использоваться при изложении материала

Основная часть лекции имеет своей целью раскрытие содержания основных вопросов или разделов и определяется логической структурой плана лекции. При этом используются основные педагогические способы изложения материала: описание-характеристика, повествование, объяснение и др. Преподаватель использует эффективные методические приемы изложения материала - анализ, обобщение, индукцию, дедукцию, противопоставления, сравнения и т.д., обеспечивающие достаточно высокий уровень качества учебного процесса.

В заключительной части лекции проводится обобщение наиболее важных и существенных вопросов, делаются выводы и формулируются задачи для самостоятельной работы студентов. Оставшееся время используют для ответов на вопросы студентов.

11.2 Методические указания для обучающихся по участию в семинарах/практических занятиях

Семинар – один из наиболее сложных и в то же время плодотворных видов (форм) вузовского обучения и воспитания. Основной целью для обучающегося является систематизация и обобщение знаний по изучаемой теме, разделу, формирование умения работать с дополнительными источниками информации, сопоставлять и сравнивать точки зрения, конспектировать прочитанное, высказывать свою точку зрения и т.п. В соответствии с ведущей дидактической целью содержанием семинарских занятий являются узловые, наиболее трудные для понимания и усвоения темы, разделы дисциплины. Спецификой данной формы занятий является совместная работа преподавателя и обучающегося над решением поставленной проблемы, а поиск верного ответа строится на основе чередования индивидуальной и коллективной деятельности.

При подготовке к семинарскому занятию по теме прослушанной лекции необходимо ознакомиться с планом его проведения, с литературой и научными публикациями по теме семинара.

При подготовке к семинарским занятиям студенты должны ответить на контрольные вопросы, подготовить доклад и выступить с сообщением на занятии. Для самостоятельной подготовки может быть использована дополнительная литература, а также источники Интернет.

Вопросы для обсуждения на семинарских занятиях студенты могут прочитать в Учебно-методических материалах по семинарским занятиям или уточнить у преподавателя на предыдущем занятии.

Студенты могут обсудить возникающие в ходе самостоятельной работы проблемы по конкретным вопросам, а также содержание доклада с преподавателем в соответствии с графиком его индивидуальных консультаций.

Темы выступлений и докладов студентов сформулированы с учетом актуальных направлений развития теории и организации менеджмента ресторанного и гостиничного бизнеса, а также основных тенденций изменения социально-экономической политики в России на современном этапе.

Студенты вправе выбрать тему, соответствующую опыту и месту работы, а также своим профессиональным и научным интересам. Темы доклада могут быть самостоятельно предложены студентами с учетом основного содержания учебной дисциплины и согласованы с преподавателем. Доклад должен быть представлен в печатном виде и оформлен в соответствии с общими требованиями.

Структура доклада и порядок работы над ним.

Структура:

Введение

Основная часть

Заключение

Список источников

Порядок работы

Выбрав тему работы, студент должен разработать содержание письменной работы по параграфам и разделам. В содержании работы должны быть выделены основные понятия и определения по данной проблеме.

Темы докладов и вопросы для выступления выдаются в конце каждого практического занятия (для студентов очной формы обучения) по конкретной теме в соответствии с программой изучения учебной дисциплины, и на установочной лекции (для студентов заочной формы обучения). Содержание доклада может согласовываться с преподавателем на консультациях, как при личной встрече, так и по электронной почте.

Рекомендуется следующая последовательность выполнения работы:

изучение специальной литературы и нормативной документации;

составление и согласование содержания работы, а также графика ее написания;

написание доклада;
представление работы на обсуждение студентов.
Работа с источниками информации

По учебной дисциплине студентам предлагается обширный список литературы, который может быть использован ими в соответствии с выбранной темой доклада. Возможно использование источников информации не указанных в списке. Теоретический анализ проблемы выполняется на основе изученной литературы и электронной информации. Каждому студенту предстоит самостоятельно подобрать литературу по выбранной теме, учитывая ее специфику, а так же материалы, подтверждающие местный (региональный) опыт. Литература должна отражать различные научные подходы по избранной теме исследования, поэтому необходимо отдавать предпочтение научным изданиям, избегать популярных брошюр. Для отражения современных тенденций в решении исследуемой проблемы следует использовать более поздние издания, желательно, за последние 5 лет.

Работая с источниками литературы, необходимо фиксировать основные понятия и определения, а также статистические данные с указанием конкретного источника информации и номера страницы, для использования этих понятий в тексте письменной работы.

Рекомендации по поиску информации в Интернете

Производя поиск необходимой информации на сайтах организаций, библиотек или изданий следует:

обращаться к интернет - каталогам;

не ограничиваться обращением к одной поисковой системе;

находить сайты, являющиеся ключевыми по данной теме, на них может быть множество хорошо отобранных ресурсов; у каждой поисковой системы – свои правила задания запроса, необходимо изучить «помощь» системы;

обращаясь к найденным «похожим документам», помните о направлении поиска, используйте ключевые слова.

Написание доклада необходимо начинать с составления его содержания, которое должно иметь четкие формулировки, быть логичным и последовательным.

Главное в докладе - раскрыть по возможности наиболее точное и полное содержание основных понятий темы, сопоставить различные точки зрения на проблему (практиков гостиничного бизнеса, маркетологов, социологов, экономистов, менеджеров, психологов, юристов), избегая механического переписывания текста из книг или статей, и изложить свое мнение по данной проблеме.

Изложение материала должно быть последовательным и логическим. Все разделы и параграфы работы должны быть увязаны между собой.

В заключении обязательно отражается точка зрения автора на проблему, формулируются как положительные стороны деятельности различных учреждений и ведомств, так и недостатки в работе по решению проблем организации гостиничного и ресторанного бизнеса на современном этапе и обосновываются причины не возможности решения проблем, а также предлагаются рекомендации по решению данной проблемы.

Рекомендации должны логически вытекать из теоретического анализа выбранной темы и изучения опыта практической деятельности менеджеров гостиничного и ресторанного бизнеса и носить конкретный характер по обеспечению экономической эффективности предприятий отрасли. Доклад выполняется в соответствии с общими требованиями к оформлению курсовых работ и рефератов, разработанных ГУАП.

11.3 Методические указания для обучающихся по прохождению самостоятельной работы

Самостоятельная работа студентов является составной частью образовательного процесса. Она проводится с целью активного поиска и приобретения студентами новых

знаний, умений и навыков, закрепления и углубления ранее пройденного учебного материала, подготовки к предстоящим занятиям, зачетам и экзаменам, а также приобретения навыков в самостоятельной работе с литературой, формирования культуры умственного труда, самостоятельности, инициативы и творчества при решении разнообразных задач.

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Инновации в гостиничной деле» планируется, организуется и проводится во внеклассные часы в течение всего периода обучения по ней студентов в Академии, на основе учебного плана и учебной программы.

При определении объема учебного материала, выносимого для самостоятельной работы студентов, преподаватель кафедры должен руководствоваться нормами времени, установленными для каждой дисциплины «Инновации в гостиничной деле» учебным планом.

Время, отведенное на самостоятельную работу студентов, должно быть использовано ими полностью и по назначению.

Для обеспечения самостоятельной работы студенты должны: ознакомиться с перечнем обязательной и дополнительной литературы по учебной дисциплине, исходя из реальных возможностей по ее изучению в рамках предусмотренного бюджета времени.

Руководство самостоятельной работой слушателей по изучению дисциплины «Инновации в гостиничной деле» и контроль за ее эффективностью осуществляет кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса.

Самостоятельная работа под руководством преподавателя — это вид учебного занятия, на котором студенты самостоятельно изучают теоретический материал и отрабатывают практические умения и навыки при непосредственной организующей и направляющей деятельности преподавателя. Они предусматривают, как правило, самостоятельное изучение учебного материала по учебным и учебным пособиям, разработку рефератов, выполнения расчетно-графических, вычислительных работ, моделирования и других творческих заданий. Самостоятельная работа под руководством преподавателя проводится в часы, предусмотренные расписанием занятий.

Самостоятельная работа студентов направлена на решение следующих задач:

- изучить виды инноваций в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса;
- знать современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных и ресторанных услуг;
- изучить механизмы внедрения и распространения инноваций, инновационные модели;
- исследовать факторы, влияющие на инновационные процессы и нормативно-правовое регулирование инновационной деятельности;
- применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания;
- изучить SPA-технологии;
- изучить классификацию SPA-объектов;
- знать современные концепции обслуживания в SPA (Wellness)-центрах.
- уметь анализировать технологические процессы предприятий гостинично-ресторанного хозяйства, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;
- организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания;
- проводить анализ (мониторинг) современного рынка гостинично-ресторанных предприятий;
- оценивать инновационный потенциал предприятий гостинично-ресторанного хозяйства;
- изучить современные технологии предоставления дополнительных услуг, соответствующих требованиям потребителей ;

-изучить особенности инновационного менеджмента и маркетинга;
Для решения указанных задач студентам предлагаются к прочтению и
содержательному анализу учебные пособия, учебники, нормативные документы,
Интернет-сайты.

Результаты работы с текстами обсуждаются на семинарских занятиях,
посвященных соответствующим учебным вопросам.

В процессе самостоятельной работы студенты должны изучить предложенные
основные источники информации в соответствии с конкретной темой по учебной
дисциплине, запомнить основные понятия и определения, а также усвоить различие между
подходами в организации управления производственным процессом гостиничных
предприятий и предприятий питания.

11.3 Методические указания для обучающихся по прохождению текущего
контроля успеваемости.

Текущий контроль успеваемости предусматривает контроль качества знаний
обучающихся, осуществляемого в течение семестра с целью оценивания хода освоения
дисциплины.

Методические рекомендации по оценке работы на семинарском занятии, участии в
коллоквиуме.

Коллоквиум – средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или
разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования
преподавателя с обучающимися.

Критерии оценки:

– оценка **«зачтено»** выставляется студенту, если он принимает активное участие в
обсуждении вопросов, вынесенных на семинарское занятие (коллоквиум), при
обсуждении опирается на литературу по теме коллоквиума, делает отсылки к авторам,
приводит примеры, высказывает собственную позицию, аргументируя ее, хорошо владеет
теоретическим и практическим материалом по обсуждаемой теме;

– оценка **«не зачтено»** выставляется студенту, если он не принимает активного
участия в обсуждении вопросов, вынесенных на коллоквиум, при обсуждении опирается
только на собственные суждения, не используя литературу по теме коллоквиума,
затрудняется с отсылками к авторам, с трудом приводит примеры (или не может их
привести), высказывает собственную позицию, не аргументируя ее, плохо владеет
теоретическим и практическим материалом по обсуждаемой теме.

11.4 Методические указания для обучающихся по прохождению промежуточной
аттестации.

Промежуточная аттестация обучающихся предусматривает оценивание
промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине. Она включает в
себя:

– зачет – это форма оценки знаний, полученных обучающимся в ходе изучения
учебной дисциплины в целом или промежуточная (по окончании семестра) оценка знаний
обучающимся по отдельным разделам дисциплины с аттестационной оценкой «зачтено»
или «не зачтено». Зачет проводится в устной форме. Вопросы к зачету представлены в
таблице 16.

Система оценок при проведении промежуточной аттестации осуществляется в
соответствии с требованиями Положений «О текущем контроле успеваемости и
промежуточной аттестации студентов ГУАП, обучающихся по программам высшего
образования».

Лист внесения изменений в рабочую программу дисциплины

Дата внесения изменений и дополнений. Подпись внесшего изменения	Содержание изменений и дополнений	Дата и № протокола заседания кафедры	Подпись зав. кафедрой