

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)

«14» мая 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– 2021

Лист согласования рабочей программы дисциплины

Программу составил (а)

доц.,к.э.н.,
(должность, уч. степень, звание)

 - 10.05.2021
(подпись, дата)

А.Е. Гаврилова
(инициалы, фамилия)

Программа одобрена на заседании кафедры № 62

«12» мая 2021 г, протокол № 10

Заведующий кафедрой № 62

д.э.н.,проф.
(уч. степень, звание)

 14.05.2021
(подпись, дата)

К.В. Лосев
(инициалы, фамилия)

Ответственный за ОП ВО 43.03.03(01)

доц.,к.э.н.,
(должность, уч. степень, звание)

 - 14.05.2021
(подпись, дата)

А.Е. Гаврилова
(инициалы, фамилия)

Заместитель декана факультета №6 по методической работе

доц.,к.п.н.,доц.
(должность, уч. степень, звание)

 14.05.2021
(подпись, дата)

И.М. Евдокимов
(инициалы, фамилия)

Аннотация

Дисциплина «Инновации в гостиничном деле» входит в образовательную программу высшего образования 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:

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.

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

1.2. 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 |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |
| Аудиторные занятия, всего час. | 51 | 51 |
| в том числе: | | |
| лекции (Л), (час) | 17 | 17 |
| практические/семинарские занятия (ПЗ), (час) | 34 | 34 |
| лабораторные работы (ЛР), (час) | - | - |
| курсовой проект (работа) (КП, КР), (час) | - | - |
| экзамен, (час) | - | - |
| Самостоятельная работа, всего (час) | 57 | 57 |
| 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 | 4 | - | - | 8 |
| Тема 1.2. Инновации в гостиничном бизнесе | 4 | 6 | - | - | 9 |
| Тема 1.3. Инновации в ресторанном бизнесе | 2 | 4 | | | 8 |
| Тема 1.4. SPA в отеле, как инновационное решение оздоровительных услуг. | 2 | 6 | - | - | 8 |
| Тема 1.5. Маркетинговые инновации в гостеприимстве | 2 | 6 | - | - | 8 |
| Тема 1.6. Инновационный менеджмент | 2 | 2 | - | - | 8 |
| Тема 1.7. Управление инновационными проектами | 2 | 4 | - | - | 8 |
| Тема 1.8. Формы финансирования инновационных проектов | 1 | 2 | | | |
| Итого в семестре: | 17 | 34 | | | 57 |
| Итого | 17 | 34 | 0 | 0 | 57 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|

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 |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Раздел 1 Инновации в гостиничной деятельности</p> | <p>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></p> |
| | <p>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></p> |
| | <p>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></p> |
| | <p>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></p> |
| | <p>Тема 1.5. Маркетинговые инновации в гостеприимстве</p> |

| | |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <p>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[A1] инновационные виде маркетинга . Инновационные направления развития логистического аутсорсинга. <i>Демонстрация слайдов.</i></p> |
| | <p>Тема1.6 Инновационный менеджмент Управление доходностью отеля[A2][A3]. 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.</p> |
| | <p>Тема 1.7 Управление инновационными проектами Понятие инновационного проекта, виды инновационных проектов. Факторы, снижающие эффективность инновационных проектов.</p> |
| | <p>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.</p> |

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) | № раздела дисциплины |
|-----------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------|----------------------|
| Семестр 7 | | | | |
| 1 | Тема 1. Теоретические основы инновационной деятельности. | Семинар: выступления с сообщениями по вопросам | 4 | 1 |

| | | | | |
|-------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| | | практического занятия, групповая дискуссия. | | |
| 2 | Тема 2. Инновации в гостиничном бизнесе | Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия. | 4 | 1 |
| 3 | Тема 2. Инновации в гостиничном бизнесе | Моделирование реальных условий, инновации дополнительных услуг | 2 | 1 |
| 4 | Тема 3. Инновации в ресторанном бизнесе | Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия. | 4 | 1 |
| 5 | Тема 4. Инновационные SPA-технологии | Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия. | 4 | 1 |
| 6 | Тема 4 SPA в отеле, как инновационное решение оздоровительных услуг. | Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия.. | 2 | 1 |
| 7 | Тема 5. Маркетинговые инновации в гостеприимстве | Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия | 4 | 1 |
| 8 | Тема 5. Маркетинговые инновации в гостеприимстве | Деловая учебная игра | 2 | 1 |
| 9 | Тема 6 Инновационный менеджмент | Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, решение ситуационных задач. | 2 | 1 |
| 1 | Тема 7 Управление инновационными проектами | Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия. | 4 | 1 |
| 1 | Тема 8 Формы финансирования инновационных проектов | Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия. | 2 | 1 |
| Всего | | | 34 | |

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) | № 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) | 25 | 25 |
| Курсовое проектирование (КП, КР) | - | - |
| Расчетно-графические задания (РГЗ) | - | - |
| Выполнение реферата (Р) | - | - |
| Подготовка к текущему контролю успеваемости (ТКУ) | 10 | 10 |
| Домашнее задание (ДЗ) | 12 | 12 |
| Контрольные работы заочников (КРЗ) | - | - |
| Подготовка к промежуточной аттестации (ПА) | 10 | 10 |
| Всего: | 57 | 57 |

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) |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| | 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=324469 | |
| | 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=368132 | |
| | 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. http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=884093 | |
| 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 |
| | 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=556692 | |
| | 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=451090 | |
| | 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 http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=561287 | |
| | 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. Можяева. - 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 таблице 12.

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; Тесты; |

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 5-балльная шкала | Характеристика сформированных компетенций |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| «отлично» «зачтено» | <ul style="list-style-type: none"> – 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» | <ul style="list-style-type: none"> – 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» | <ul style="list-style-type: none"> – 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. |
| «неудовлетворительно» «не зачтено» | <ul style="list-style-type: none"> – 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 |
|-------|----------------------------------------|
| | 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. | ОПК-1.3.1 |

| | | |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| | <ol style="list-style-type: none"> 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. | |
| | <ol style="list-style-type: none"> 23. Составление СПА-меню, СПА-пакетов, СПА-программ. | |

| | | |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| | <p>24. Маркетинговые тактики гостиничных предприятий по вопросу инновационных технологий.</p> <p>25. Причины популярности SPA в индустрии гостеприимства.</p> <p>26. Базовые стандарты обслуживания СПА-центра отеля.</p> <p>27. СПА – услуги в гостинице.</p> <p>28. Управление инновационными проектами.</p> <p>29. Понятие и инновационных проектов. Факторы, снижающие эффективность инновационных проектов.</p> <p>30. Формы и виды финансирования проектов.</p> <p>31. Источники поиска технологических новаций</p> <p>32. Исследование информационного обеспечения гостиницы.</p> <p>33. Разработка концепции СПА-объекта.</p> <p>34. Применение технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> | ОПК-1.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 |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| | <p>Тема 1. Теоретические основы инновационной деятельности.</p> <p>1. Инновация - это: <i>(выбрать один ответ)</i></p> <p>а) передача на договорной основе определенных функций другим организациям, которые специализируются в конкретной области и обладают соответствующим опытом, знаниями и техническими средствами;</p> <p>б) конечный результат инновационной деятельности, в виде нового или усовершенствованного продукта (услуги), технологического процесса внедренного на рынке, нового или усовершенствованного технологического процесса;</p> <p>в) нормативный документ, содержащий комплекс норм, правил, требований к объекту.</p> | ОПК-1.3.1 |
| | <p>2. К источникам инноваций относятся: <i>(возможно несколько ответов)</i></p> <p>а) Анализ текущего состояния бизнеса.</p> <p>б) Комплекс обязательных для исполнения правил обслуживания гостей.</p> <p>в) Анализ текущих и потенциальных нужд потребителя .</p> | ОПК-1.У.1 |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| г) Чтение литературы широкой тематики и ведение учета прочитанной литературы. | |
| д) Бенчмаркинг. | |
| 3. Функциям инноваций: <i>(возможно несколько ответов)</i> | ОПК-1.3.1 |
| а) Воспроизводственная. | |
| б) Планирование. | |
| в) Инвестиционная. | |
| г) Контроль. | |
| д) Стимулирующая. | |
| 4. Типы инновационных процессов - это: <i>(возможно несколько ответов)</i> | ОПК-1.3.1 |
| а) прорыв; | |
| б) адаптация; | |
| в) модификация; | |
| г) усовершенствование. | |
| 5. Модернизация в основном используется на следующей стадии жизненного цикла продукта: <i>(выбрать один ответ)</i> | ОПК-1.У.1 |
| а) Внедрения | |
| б) Распространения | |
| в) Зрелости | |
| Тема 2. Инновации в гостиничном бизнесе | ОПК-1.У.1 |
| 1. К инновациям в гостиничном бизнесе следует отнести: <i>(возможно несколько ответов)</i> | |
| а) Системы управления электроэнергией - контроль подачи света, температуры в комнатах отеля. | |
| б) Услуги врача. | |
| в) Система управления внутренними службами отеля. | |
| г) Скоростной беспроводной доступ в Интернет. | |
| д) Системы интерактивного телевидения. | |
| е) Мультимедийные технологии - технология «виртуальный тур». | |
| 2. Автоматизированная система управления «OPERA» позволяет управлять следующими системами гостиничного комплекса. <i>(возможно несколько ответов)</i> | ОПК-1.У.1 |
| а) Контроль доступа и присутствия на территории гостиничного комплекса. | |
| б) Управление освещением на территории комплекса. | |
| в) Управление поливочными устройствами и фонтанами. | |
| г) Управление продажей сувениров. | |
| д) Управление освещением общих зон. | |

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| е) Кондиционирование общих зон. | |
| | |
| 3. К экологическим инновациям относятся: | ОПК-1.3.1 |
| <i>(возможно несколько ответов)</i> | |
| а) Энергосберегающие технологии | |
| б) Экоматериалы для строительства здания гостиницы | |
| в) «Зеленый клининг» | |
| г) Мультимедийные технологии | |
| | |
| 4. Система «умный дом» - это: <i>(выбрать один ответ)</i> | ОПК-1.3.1 |
| | |
| а) система, которая обеспечивает безопасность и ресурсосбережение (в том числе и комфорт) для всех пользователей; | |
| б) обеспечивает соответствие Объекта туристской индустрии требованиям | |
| категории, установленной Порядком классификации, в период действия Свидетельства; | |
| | |
| 5. По степени новизны инновации в индустрии гостеприимства следует классифицировать как: | ОПК-1.У.1 |
| а) радикальные, лояльные, переменные; | |
| б) радикальные, улучшающие, модификационные; | |
| в) универсальные, радикальные; | |
| | |
| Тема 3. Инновации в ресторанном бизнесе | |
| 1. Укажите инновации в ресторанном бизнесе: <i>(возможно несколько ответов)</i> | ОПК-1.3.1 |
| а) Электронное меню. | |
| б) Маркетинговые инновации: QR-код. | |
| в) Услуги прачечной. | |
| г) Интерактивные столы | |
| 2. Концептуальный ресторан – это: <i>(выбрать один ответ)</i> | ОПК-1.3.1 |
| а) Расширение рациона, распространение новых продуктов (из Азии, Африки)-картофель, помидоры, перец, чай, кофе... | |
| б) Ресторан, построенный вокруг какой-то идеи, замысла, имеющий ярко выраженную индивидуальность. | |
| в) ПОП с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей. | |
| 3. Главный критерий классификации ресторанов в справочнике «Красный гид Мишлена»: <i>(выбрать один ответ)</i> | ОПК-1.3.1 |
| а) Атмосфера; | |
| б) Местоположение; | |
| в) Кухня; | |
| г) Стиль интерьера; | |

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| д) Персонал; | |
| 4. Указать вид сервиса, когда пища раскладывается на тарелки на кухне, официанты разносят и расставляют тарелки гостям: | ОПК-1.3.1 |
| а) - Английский сервис ; | |
| б) - Французский сервис • Silver service ; | |
| в) - Американский сервис - Plate service ; | |
| г) - Русский сервис ; | |
| 5. Мулетон (muleton) – это: | ОПК-1.3.1 |
| а) – скатерть; | |
| б) – верхняя скатерть; | |
| в) - специальные накладки под скатерть ; | |
| г) - чехлы для стульев. | |
| | |
| Тема 4 SPA в отеле, как инновационное решение оздоровительных услуг. | |
| 1. СПА - это: <i>(выбрать один ответ)</i> | ОПК-1.3.1 |
| а) комплекс обязательных для исполнения правил обслуживания гостей; | |
| б) оздоровительный комплекс процедур с использованием любой воды - и минеральной, и морской, и пресной, а также морских водорослей и соли, лечебных грязей и целебных растений. ; | |
| в) комплекс физических упражнений. | |
| | |
| 2. СПА - процедуры направлены на: <i>(выбрать один ответ)</i> | ОПК-1.3.1 |
| а) комплекс физических упражнений; | |
| б) лечебные процедуры с использованием массовой косметики; | |
| в) оздоровление, восстановление и релаксацию всего организма; | |
| | |
| 3. Философия Wellness: <i>(возможно несколько ответов)</i> | |
| а) Движение; | |
| б) Регулярные поставки СПА-косметики в СПА-салоны; | |
| в) Расслабление; | |
| г) Восстановление. | |
| | |
| 4. Перечислить основные группы классификации СПА объектов: <i>(возможно несколько ответов)</i> | ОПК-1.3.1 |
| а) Загородный СПА; | |
| б) Загородные дачи; | |
| в) ДэйСПА; | |
| г) СПА природных источников; | |
| д) Объекты с элементами СПА; | |
| | |
| 5. Основные требования к оборудованию СПА-центра: <i>(возможно несколько ответов)</i> | ОПК-1.У.1 |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| а) Только синтетические материалы; | |
| б) Высокое качество; | |
| в) Функциональность; | |
| г) Соответствие концепции. | |
| | |
| 6. СПА-косметика - это продукты, содержащие в чистом виде или в качестве основных ингредиентов: <i>(возможно несколько ответов)</i> | ОПК-1.3.1 |
| а) продукты моря; | |
| б) парафин; | |
| в) термальные воды; | |
| г) грязи. | |
| | |
| 7. К СПА-технологиям относятся: <i>(возможно несколько ответов)</i> | ОПК-1.3.1 |
| а) Талассотерапия; | |
| б) Бальнеотерапия; | |
| в) Хирургия; | |
| г) Гидротерапия. | |
| | |
| 8. Бальнеотерапия – это: <i>(выбрать один ответ)</i> | ОПК-1.3.1 |
| а) применение в лечебно-оздоровительных и косметических целях морской воды; | |
| б) профилактика и лечение с использованием природных или искусственно приготовленных минеральных вод; | |
| в) наружное применение пресной воды; | |
| | |
| 9. Процедуры с использованием лечебных грязей- это: <i>(выбрать один ответ)</i> | ОПК-1.3.1 |
| а) Криотерапия; | |
| б) Альготерапию; | |
| в) Фанготерапию. | |
| | |
| 10. Аюрvéда- переводится как.: <i>(выбрать один ответ)</i> | ОПК-1.3.1 |
| а) «лечения светом и цветом»; | |
| б) «солнцелечение»; | |
| в) «наука о жизни». | |
| | |
| 11. СПА – концепция – это: <i>(выбрать один ответ)</i> | ОПК-1.У.1 |
| а) СПА-объект , построенный вокруг какой-то идеи, замысла, имеющий ярко выраженную индивидуальность, собственное лицо. | |
| б) Массажные технологии, включенные в СПА оборудование. | |
| в) Подразумевает использование природного ответа кожи на физиологическое холодное воздействие. | |
| | |

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 12. Что относится с функциональным зонам СПА-объекта: (возможно несколько ответов) | ОПК-1.У.1 |
| а) Склад оптовых продаж; | |
| б) Зона ожидания; | |
| в) Комнаты для уходов; | |
| г) Зона отдыха и релаксации. | |
| | |
| 13. Основные группы сотрудников СПА - это: (возможно несколько ответов) | ОПК-1.У.1 |
| а) СПА-технолог. | |
| б) Анимационно-досуговый. | |
| в) СПА-специалист; | |
| г) СПА-менеджер. | |
| | |
| 14. Полный перечень всех услуг, с указанием длительности процедуры, описанием процедур и используемых косметических средств, стоимостью услуг - это: (выбрать один ответ) | ОПК-1.У.1 |
| а) СПА-процедура; | |
| б) СПА-меню; | |
| в) СПА-программа. | |
| | |
| 15. Что относится к видам душа: (возможно несколько ответов) | ОПК-1.3.1 |
| а) Шарко; | |
| б) Калдариум; | |
| в) Виши; | |
| г) Каскадный. | |
| | |
| 16. Влажная парная, отделанная мрамором, с большим мраморным массажным столом-лежаком "чебекташи" в центре (классический вариант): (выбрать один ответ) | ОПК-1.3.1 |
| а) Русская баня; | |
| б) Хамам; | |
| в) Ароматическая травяная баня; | |
| г) Фурако. | |
| | |
| 17. СПА-этикет - это: (возможно несколько ответов) | ОПК-1.3.1 |
| а) Правила и нормы поведения персонала; | |
| б) Этика спортивная; | |
| в) Этика управляющего; | |
| г) Этикет для клиентов СПА. | |
| | |
| 18. Причины популярности SPA в индустрии гостеприимства: (возможно несколько ответов) | |
| а) разнообразная кухня; | |

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| б) ухудшение экологической обстановки; | |
| в) расширение ассортимента услуг отеля; | |
| г) необходимость релаксации для гостей. | |
| Тема 5. Маркетинговые инновации в гостеприимстве | |
| 1. Диджитал маркетинг – это: | ОПК-1.У.1 |
| а) комплекс маркетинг 4р; | |
| б) продвижения продукта в широкие массы с использованием цифровых каналов. | |
| 2. В инновационном маркетинге методы, подходы и стиль эффективного руководства | |
| а) Авторитарный стиль руководства. | |
| б) Меняются в зависимости от ситуации. | |
| 3. В маркетинге инноваций инновации разделяют по степени потенциала: | ОПК-1.У.1 |
| а) концептуальные, классические; | |
| б) радикальные инновации, комбинаторные, модифицирующие; | |
| в) краткосрочные, долгосрочные. | |
| 4. Основной целью стратегического инновационного маркетинга является: | ОПК-1.У.1 |
| а) разработка стратегии проникновения новшества на рынок; | |
| б) проведение маркетинговых исследований рынка новшеств; | |
| в) позиционирование инновации на рынках и репозиционирование; | |
| г) анализ потенциального промышленного потребления и спроса на инновации. | |
| 5. На первой стадии жизненного цикла присутствия инноваций на рынке необходимо: | ОПК-1.У.1 |
| а) формирование каналов продаж, в т.ч. создание новых каналов и адаптация имеющихся; | |
| б) изменение характера рекламы; | |
| в) изменение конкурентной стратегии; | |
| г) выход на рынок нового продукта. | |
| Тема 6 Инновационный менеджмент | |
| 1. Среди научных подходов к инновационному менеджменту наиболее сложным является: | ОПК-1.У.1 |
| а) структурный подход; | |
| б) функциональный подход; | |
| в) системный подход; | |
| г) нормативный подход. | |
| 2. В теории и практике экономического управления различными объектами | ОПК-1.3.1 |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| существует 14 научных подходов к инновационному менеджменту, которые | |
| можно охарактеризовать следующим утверждением: | |
| а) каждый подход отражает или характеризует только один из аспектов | |
| менеджмента; | |
| б) все подходы по своей сути являются синонимами; | |
| в) многие подходы дублируют друг друга; | |
| г) все подходы построены на основе одного – главного, и лишь дополняют его. | |
| 3. Данный подход к инновационному менеджменту ориентирован на постоянное возобновление производства объекта для удовлетворения потребностей конкретного рынка с меньшими, по сравнению с лучшим аналогичным объектом на данном рынке, совокупными затратами на единицу полезного эффекта: | ОПК-1.У.1 |
| а) нормативный подход; | |
| б) интеграционный подход; | |
| в) оптимизационный подход; | |
| г) воспроизводственно-эволюционный подход. | |
| 4. Свойства, характерные для инноваций: | |
| а) научно-техническая новизна; | |
| б) производственная применимость; | |
| в) коммерческая реализуемость; | |
| г) все ответы верны. | |
| 5. Нацеленность на завоевание компанией первенства по уровню сервиса, по | |
| качеству продукции, по технологиям обслуживания и т.п - это ...: | |
| а) стратегия лидирующих позиций по издержкам; | ОПК-1.У.1 |
| б) стратегия концентрации (фокусирования); | |
| в) стратегия дифференциации; | |
| | |
| Тема 7 Управление инновационными проектами | |
| 1. Матрица И.Ансоффа - : | |
| а) позволяет обосновать решения в области расширения производства товара или его модификации; | ОПК-1.У.1 |
| б) показывает взаимосвязь между существующими и будущими продуктами | |
| компании и рынками, на которых работает предприятие; | |
| в) позволяет позиционировать продукцию, стратегически планировать и | |
| управлять; | |
| г) правильного ответа нет. | |
| 2. Организационное проектирование является вариантом: | |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| а) внешней системы обновления; | |
| б) внутренней системы обновления; | |
| в) интегральной системы обновления; | ОПК-1.У.1 |
| г) правильного ответа нет. | |
| 3. Стратегический план реализации инновационного проекта определяет: | |
| а) целевые этапы и основные вехи проекта; | |
| б) потребности в материальных, финансовых ресурсах; | ОПК-1.У.1 |
| в) верно только второе утверждение; | |
| г) верны оба утверждения. | |
| 4. Основными критериями оценки инновационных проектов являются: | |
| а) доходность; | |
| б) рентабельность; | ОПК-1.У.1 |
| в) окупаемость; | |
| г) все ответы верны. | |
| 5. Основные принципы инновационных процессов: | |
| а) оперативность, тщательность, целевая ориентация; | |
| б) объективность, точность, комплексность, экономичность; | |
| в) единство, системность, оперативность, регулярность; | ОПК-1.У.1 |
| г) адаптивность, комплексность, оперативность. | |
| Тема 8 Формы финансирования инновационных проектов | |
| 1. Венчурное финансирование не может развиваться без: | |
| а) Крупных универсальных банков. | |
| б) Эффективно действующих страховых компаний | |
| в) Развитого фондового рынка | ОПК-1.3.1 |
| 2. На институциональном уровне источниками финансирования инновационных проектов являются: | |
| а) собственные средства предприятия, средства финансово-промышленных групп, научно-производственных комплексов и корпораций; | ОПК-1.3.1 |
| б) отраслевые и межотраслевые внебюджетные фонды; | |
| в) специальные региональные внебюджетные фонды; | |
| г) правильного ответа нет. | |
| 3. Инновационный потенциал – это: | |
| а) ресурсы всех видов, которые могут быть использованы для достижения целей предприятия; | |
| б) способность организации к производству новых знаний и технических решений; | ОПК-1.3.1 |
| в) степень готовности предприятия к реализации новшества (инновационного проекта); | |

| | |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| г) совокупность всех интеллектуальных ресурсов. | |
| 4.Одним из принципов механизма кредитования организаций является | |
| принцип срочности, согласно которому: | |
| а) предприятие-заемщик обязано в срочном порядке вернуть сумму кредита по | ОПК-1.У.1 |
| предъявлению требования об этом банком; | |
| б) предприятию-заемщику необходимо вернуть полученный кредит в точно | |
| обозначенный в кредитном договоре срок; | |
| срочным кредитом является кредит, предоставленный предприятию-заемщику на | |
| в) срок до 1 года; | |
| г) обусловлена необходимость гарантий возвращения долга в виде юридически | |
| оформленных обязательств. | |
| 5.Инновационная стратегия, связанная с ролью первопроходца и | |
| основанная на собственных творческих возможностях: | |
| а) наступательная; | ОПК-1.У.1 |
| б) защитная; | |
| в) стабилизационная. | |

ШКАЛА ОЦЕНОК

| Количество правильных ответов | Оценка |
|-------------------------------|--------|
| 53-48 | 5 |
| 47-37 | 4 |
| 36-20 | 3 |
| До 19 | 2 |

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.

11.4 Методические указания студентам по подготовке к тестированию

Текущий контроль успеваемости может проводиться в форме выполнения тестовых заданий по основным темам изучения дисциплины.

Данный учебно-методический комплекс содержит тесты по дисциплине «Инновации в гостиничном деле».

Для решения предложены. Тесты по организации и технологии обслуживания в гостиничных комплексах. Общее количество тестов 53. Каждый тест - вопрос предполагает несколько вариантов ответов. Предложенные ответы могут быть верными или не верными.

Каждый тест состоит из 3 - 5 ответов. Следует обратить внимание на информацию после каждого вопроса: *«возможно несколько ответов»* или *«выбрать один ответ»*. Это поможет студентам в выборе верных ответов.

К зачету допускаются студенты, которые получили за задания текущего контроля 5, 4, 3 баллов. Студентам, которые получили по текущему контролю 3 балла , на зачете будут заданы дополнительные вопросы.

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.

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 |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|-----------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |