

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

Кафедра № 62

УТВЕРЖДАЮ

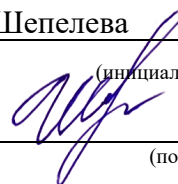
Руководитель направления

доц., к.э.н., доц.

(должность, уч. степень, звание)

С.В. Шепелева

(инициалы, фамилия)



(подпись)

«13» июня 2022 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– 2022

Лист согласования рабочей программы дисциплины

Программу составил (а)

доц. К.Э.Н.,
(должность, уч. степень, звание)


10.05.2022
(подпись, дата)


С. В. Шепелева
(инициалы, фамилия)

Программа одобрена на заседании кафедры № 62

«13» июня 2022 г, протокол № 11

Заведующий кафедрой № 62

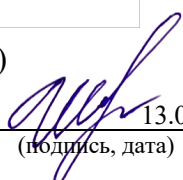
д.э.н., проф.
(уч. степень, звание)


13.06.2022
(подпись, дата)

К.В. Лосев
(инициалы, фамилия)

Ответственный за ОП ВО 43.03.03(01)

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


13.06.2022
(подпись, дата)

С.В. Шепелева
(инициалы, фамилия)

Заместитель декана факультета №6 по методической работе

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


13.06.2022
(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:

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
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.	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) (час)	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

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	<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 Инновации в маркетинге гостиничных предприятий. Инструменты digital-маркетинга. Современные научные принципы и методы</p>

	<p>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></p>
	<p>Тема1.6 Инновационный менеджмент 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)	Из них практической подготовки, (час)	№ раздела дисциплины
Семестр 7					
1	Тема1.Теоретические основы инновационной деятельности.	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам	4	4	1
2	Тема 2. Инновации в гостиничном бизнесе	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия.	4	4	1
3	Тема 2. Инновации в гостиничном бизнесе	Моделирование реальных условий, инновации дополнительных	2	2	1

		услуг			
4	Тема 3. Инновации в ресторанном бизнесе	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия.	4	4	1
5	Тема 4. Инновационные SPA-технологии	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия.	4	4	1
6	Тема 4 SPA в отеле, как инновационное решение оздоровительных услуг.	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия..	2	2	1
7	Тема 5. Маркетинговые инновации в гостеприимстве	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия	4	4	1
8	Тема 5. Маркетинговые инновации в гостеприимстве	Деловая учебная игра	2	2	1
9	Тема 6. Инновационный менеджмент	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, решение ситуационных задач	2	2	1
10	Тема 7. Управление инновационными проектами	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия.	4	4	1
11	Тема 8. Формы финансирования инновационных проектов	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия.	2	2	1
Всего			34	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)	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)	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. 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. 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	Лекционная аудитория	
2	Мультимедийная лекционная аудитория	
3	Класс для деловой игры	
4	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	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
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Инновации: понятия, определения, виды. 2. Модели и формы инновационной деятельности, их распространение. 3. Классификация инноваций. 	ОПК-1.3.1

	<p>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.</p>	
	<p>23. Составление СПА-меню, СПА-пакетов, СПА-программ. 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.</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
Тема 1. Теоретические основы инновационной деятельности		
1	<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
2	<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> <p>г) Чтение литературы широкой тематики и ведение учета прочитанной литературы.</p> <p>д) Бенчмаркинг.</p>	ОПК-1.У.1
3	<p>3. Функциям инноваций: <i>(возможно несколько ответов)</i></p> <p>а) Воспроизводственная.</p> <p>б) Планирование.</p> <p>в) Инвестиционная.</p> <p>г) Контроль.</p> <p>д) Стимулирующая.</p>	ОПК-1.3.1
4	<p>4. Типы инновационных процессов - это: <i>(возможно несколько ответов)</i></p> <p>а) прорыв;</p> <p>б) адаптация;</p> <p>в) модификация;</p> <p>г) усовершенствование.</p>	ОПК-1.3.1
5	<p>5. Модернизация в основном используется на следующей стадии жизненного цикла продукта: <i>(выбрать один ответ)</i></p> <p>а) Внедрения</p> <p>б) Распространения</p> <p>в) Зрелости</p>	ОПК-1.У.1
Тема 2. Инновации в гостиничном бизнесе		
6	<p>1. К инновациям в гостиничном бизнесе следует отнести: <i>(возможно несколько ответов)</i></p> <p>а) Системы управления электроэнергией -контроль подачи света, температуры в комнатах отеля.</p> <p>б) Услуги врача.</p> <p>в) Система управления внутренними службами отеля.</p> <p>г) Скоростной беспроводной доступ в Интернет.</p>	ОПК-1.У.1

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

	д) Персонал;	
14	4. Указать вид сервиса, когда пища раскладывается на тарелки на кухне, официанты разносят и расставляют тарелки гостям: а) - Английский сервис ; б) - Французский сервис • Silver service ; в) - Американский сервис - Plate service ; г) - Русский сервис ;	ОПК-1.3.1
15	5. Мулетон (muleton) –это: а) – скатерть; б) – верхняя скатерть; в) - специальные накладки под скатерть ; г) - чехлы для стульев.	ОПК-1.3.1
	Тема 4 SPA в отеле, как инновационное решение оздоровительных услуг	
16	1. СПА - это: <i>(выбрать один ответ)</i> 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.	ОПК-1.3.1
17	2. СПА - процедуры направлены на: <i>(выбрать один ответ)</i> а) комплекс физических упражнений; б) лечебные процедуры с использованием массовой косметики; в) оздоровление, восстановление и релаксацию всего организма;	ОПК-1.3.1
18	3. Философия Wellness: <i>(возможно несколько ответов)</i> а) Движение; б) Регулярные поставки СПА-косметики в СПА-салоны; в) Расслабление; г) Восстановление.	ОПК-1.3.1
19	4. Перечислить основные группы классификации СПА объектов: <i>(возможно несколько ответов)</i> а) Загородный СПА; б) Загородные дачи; в) ДэйСПА; г) СПА природных источников; д) Объекты с элементами СПА;	ОПК-1.3.1
20	5. Основные требования к оборудованию СПА-центра: <i>(возможно несколько ответов)</i> а) Только синтетические материалы; б) Высокое качество; в) Функциональность; г) Соответствие концепции.	ОПК-1.У.1
21	6. СПА-косметика - это продукты, содержащие в чистом виде или в качестве основных ингредиентов: <i>(возможно несколько ответов)</i> а) продукты моря; б) парафин; в) термальные воды; г) грязи	ОПК-1.3.1
22	7. К СПА-технологиям относятся: <i>(возможно несколько</i>	ОПК-1.3.1

	<p><i>ответов)</i></p> <p>а) Талассотерапия; б) Бальнеотерапия; в) Хирургия; г) Гидротерапия.</p>	
23	<p>8. Бальнеотерапия – это: <i>(выбрать один ответ)</i></p> <p>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;</p>	ОПК-1.3.1
24	<p>9. Процедуры с использованием лечебных грязей- это: <i>(выбрать один ответ)</i></p> <p>а) Криотерапия; б) Альготерапию; в) Фанготерапию.</p>	ОПК-1.3.1
25	<p>10. Аюрvéда- переводится как.: <i>(выбрать один ответ)</i></p> <p>а) «лечения светом и цветом»; б) «солнцелечение»; в) «наука о жизни».</p>	ОПК-1.3.1
26	<p>11. СПА – концепция – это: <i>(выбрать один ответ)</i></p> <p>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.</p>	ОПК-1.У.1
27	<p>12. Что относится с функциональным зонам СПА-объекта: (<i>возможно несколько ответов)</i></p> <p>а) Склад оптовых продаж; б) Зона ожидания; в) Комнаты для уходов; г) Зона отдыха и релаксации.</p>	ОПК-1.У.1
28	<p>13. Основные группы сотрудников СПА - это: (<i>возможно несколько ответов)</i></p> <p>а) СПА-технолог. б) Анимационно-досуговый. в) СПА-специалист; г.) СПА-менеджер.</p>	ОПК-1.У.1
29	<p>14. Полный перечень всех услуг, с указанием длительности процедуры, описанием процедур и используемых косметических средств, стоимостью услуг - это: <i>(выбрать один ответ)</i></p> <p>а) СПА-процедура; б) СПА-меню; в) СПА-программа.</p>	ОПК-1.У.1
30	<p>15. Что относится к видам душа: (<i>возможно несколько ответов)</i></p> <p>а) Шарко; б) Калдариум; в) Виши; г) Каскадный.</p>	ОПК-1.3.1
31	<p>16. Влажная парная, отделанная мрамором, с большим</p>	ОПК-1.3.1

	<p>мраморным массажным столом-лежаком "чебекташи" в центре (классический вариант): <i>(выбрать один ответ)</i></p> <p>а) Русская баня; б) Хамам; в) Ароматическая травяная баня; г) Фурако.</p>	
32	<p>17. СПА-этикет - это: <i>(возможно несколько ответов)</i></p> <p>а) Правила и нормы поведения персонала; б) Этика спортивная; в) Этика управляющего; г) Этикет для клиентов СПА.</p>	ОПК-1.3.1
33	<p>18. Причины популярности SPA в индустрии гостеприимства: <i>(возможно несколько ответов)</i></p> <p>а) разнообразная кухня; б) ухудшение экологической обстановки; в) расширение ассортимента услуг отеля; г) необходимость релаксации для гостей.</p>	ОПК-1.3.1
	Тема 5. Маркетинговые инновации в гостеприимстве	
34	<p>1. Диджитал маркетинг – это:</p> <p>а) комплекс маркетинг 4р; б) продвижения продукта в широкие массы с использованием цифровых каналов.</p>	ОПК-1.У.1
35	<p>2. В инновационном маркетинге методы, подходы и стиль эффективного руководства</p> <p>а) Авторитарный стиль руководства. б) Меняются в зависимости от ситуации.</p>	ОПК-1.У.1
36	<p>3. В маркетинге инноваций инновации разделяют по степени потенциала:</p> <p>а) концептуальные, классические; б) радикальные инновации, комбинаторные , модифицирующие; в) краткосрочные, долгосрочные.</p>	ОПК-1.У.1
37	<p>4. Основной целью стратегического инновационного маркетинга является:</p> <p>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.</p>	ОПК-1.У.1
38	<p>5. На первой стадии жизненного цикла присутствия инноваций на рынке необходимо:</p> <p>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.</p>	ОПК-1.У.1
	Тема 6 Инновационный менеджмент	
37	<p>1. Среди научных подходов к инновационному менеджменту Наиболее сложным является:</p> <p>а) структурный подход; б) функциональный подход; в) системный подход; г) нормативный подход.</p>	ОПК-1.У.1

38	<p>2. В теории и практике экономического управления различными Объектами существует 14 научных подходов к инновационному менеджменту, которые можно охарактеризовать следующим утверждением:</p> <p>а) каждый подход отражает или характеризует только один из аспектов менеджмента;</p> <p>б) все подходы по своей сути являются синонимами;</p> <p>в) многие подходы дублируют друг друга;</p> <p>г) все подходы построены на основе одного – главного, и лишь дополняют его.</p>	ОПК-1.3.1
39	<p>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:</p> <p>а) нормативный подход;</p> <p>б) интеграционный подход;</p> <p>в) оптимизационный подход;</p> <p>г) воспроизводственно-эволюционный подход.</p>	ОПК-1.У.1
40	<p>4. Свойства, характерные для инноваций:</p> <p>а) научно-техническая новизна;</p> <p>б) производственная применимость;</p> <p>в) коммерческая реализуемость;</p> <p>г) все ответы верны.</p>	ОПК-1.У.1
41	<p>5. Нацеленность на завоевание компанией первенства по уровню сервиса, по качеству продукции, по технологиям обслуживания и т.п – это ...:</p> <p>а) стратегия лидирующих позиций по издержкам;</p> <p>б) стратегия концентрации (фокусирования);</p> <p>в) стратегия дифференциации;</p>	ОПК-1.У.1
Тема 7 Управление инновационными проектами		
42	<p>1. Матрица И.Ансоффа - :</p> <p>а) позволяет обосновать решения в области расширения производства товара или его модификации;</p> <p>б) показывает взаимосвязь между существующими и будущими продуктами компании и рынками, на которых работает предприятие;</p> <p>в) позволяет позиционировать продукцию, стратегически планировать и управлять;</p> <p>г) правильного ответа нет.</p>	ОПК-1.У.1
43	<p>2. Организационное проектирование является вариантом:</p> <p>а) внешней системы обновления;</p> <p>б) внутренней системы обновления;</p> <p>в) интегральной системы обновления;</p> <p>г) правильного ответа нет.</p>	ОПК-1.У.1
44	<p>3. Стратегический план реализации инновационного проекта определяет:</p> <p>а) целевые этапы и основные вехи проекта;</p> <p>б) потребности в материальных, финансовых ресурсах;</p> <p>в) верно только второе утверждение;</p> <p>г) верны оба утверждения.</p>	ОПК-1.У.1
45	<p>4. Основными критериями оценки инновационных проектов являются:</p>	ОПК-1.У.1

	а) доходность; б) рентабельность; в) окупаемость; г) все ответы верны.	
46	5. Основные принципы инновационных процессов: а) оперативность, тщательность, целевая ориентация; б) объективность, точность, комплексность, экономичность; в) единство, системность, оперативность, регулярность; г) адаптивность, комплексность, оперативность.	ОПК-1.У.1
Тема 8 Формы финансирования инновационных проектов		
47	1. Венчурное финансирование не может развиваться без: а) Крупных универсальных банков. б) Эффективно действующих страховых компаний в) Развитого фондового рынка	ОПК-1.3.1
48	2. На институциональном уровне источниками финансирования инновационных проектов являются: а) собственные средства предприятия, средства финансово-промышленных групп, научно-производственных комплексов и корпораций; б) отраслевые и межотраслевые внебюджетные фонды; в) специальные региональные внебюджетные фонды; г) правильного ответа нет.	ОПК-1.3.1
49	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; в) степень готовности предприятия к реализации новшества (инновационного проекта); г) совокупность всех интеллектуальных ресурсов.	ОПК-1.3.1
50	4. Одним из принципов механизма кредитования организаций является принцип срочности, согласно которому: а) предприятие-заемщик обязано в срочном порядке возратить сумму кредита по предъявлению требования об этом банком; б) предприятию-заемщику необходимо возратить полученный кредит в точно обозначенный в кредитном договоре срок; в) срочным кредитом является кредит, предоставленный предприятию-заемщику на срок до 1 года; г) обусловлена необходимость гарантий возвращения долга в виде юридически оформленных обязательств.	ОПК-1.У.1
51	5. Инновационная стратегия, связанная с ролью первопроходца и основанная на собственных творческих возможностях: а) наступательная; б) защитная; в) стабилизационная.	ОПК-1.У.1

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 обучающимися 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;
- научиться 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.

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.

Требования к проведению семинаров

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 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 использованных 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.

11.3 Методические указания для обучающихся по прохождению практических занятий

Практическое занятие является одной из основных форм организации учебного процесса, заключающаяся в выполнении обучающимися под руководством преподавателя комплекса учебных заданий с целью усвоения научно-теоретических основ учебной дисциплины, приобретения умений и навыков, опыта творческой деятельности.

Целью практического занятия для обучающегося является привитие обучающимся умений и навыков практической деятельности по изучаемой дисциплине.

Планируемые результаты при освоении обучающимися практических занятий:

- закрепление, углубление, расширение и детализация знаний при решении конкретных задач;
- развитие познавательных способностей, самостоятельности мышления, творческой активности;
- овладение новыми методами и методиками изучения конкретной учебной дисциплины;
- выработка способности логического осмысления полученных знаний для выполнения заданий;
- обеспечение рационального сочетания коллективной и индивидуальной форм обучения.

Требования к проведению практических занятий

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.

11.4 Методические указания для обучающихся по прохождению самостоятельной работы

В ходе выполнения самостоятельной работы, обучающийся выполняет работу по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Для обучающихся по заочной форме обучения, самостоятельная работа может включать в себя контрольную работу.

В процессе выполнения самостоятельной работы, у обучающегося формируется целесообразное планирование рабочего времени, которое позволяет им развивать умения и навыки в усвоении и систематизации приобретаемых знаний, обеспечивает высокий уровень успеваемости в период обучения, помогает получить навыки повышения профессионального уровня.

Методическими материалами, направляющими самостоятельную работу обучающихся являются:

- учебно-методический материал по дисциплине;
- методические указания по выполнению контрольных работ (для обучающихся по заочной форме обучения).

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, на основе учебного плана и учебной программы.

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 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.

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 51. 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.

11.5 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