


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

Кафедра № 62

УТВЕРЖДАЮ
Ответственный за образовательную
программу

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

С.В. Шепелева
(инициалы, фамилия)

(подпись)

«20» февраля 2025 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
Год приема	2025

Лист согласования рабочей программы дисциплины

Программу составил (а)

доц. К.Э.Н. доц. 10.02.2025 С.В. Шепелева
(должность, уч. степень, звание) (подпись, дата) (инициалы, фамилия)

Программа одобрена на заседании кафедры № 62

«10» февраля 2025 г, протокол № 7

Заведующий кафедрой № 62

д.э.н. проф. 10.02.2025 К.В. Лосев
(уч. степень, звание) (подпись, дата) (инициалы, фамилия)

Заместитель декана факультета №6 по методической работе

проф. Л.И.Н. доц. 10.02.2025 Л.Ю. Гусман
(должность, уч. степень, звание) (подпись, дата) (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 используются 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
Раздел 2 Маркетинг и менеджмент инноваций					
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>
Раздел 2 Маркетинг и менеджмент инноваций	<p>Тема 1.5. Маркетинговые инновации в гостеприимстве Инновации в маркетинге гостиничных предприятий. Инструменты digital-маркетинга. Современные научные принципы и методы исследования рынка гостиничных услуг. Проведение маркетинговых исследований инноваций. Инновационные методы исследований потребителей. Вирусный и партизанский маркетинг как инновационные виды маркетинга. Сенсорный, латеральный</p>

	когнитивный и экологический инновационные виде маркетинга. Инновационные направления развития логистического аутсорсинга. <i>Демонстрация слайдов.</i>
	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.
	Тема 1.7 Управление инновационными проектами Понятие инновационного проекта, виды инновационных проектов. Факторы, снижающие эффективность инновационных проектов.
	Тема 1.8 Формы финансирования инновационных проектов Значение финансирования в управлении инновационными проектами. Формы и виды финансирования проектов: государственное финансирование (прямое и косвенное), рыночное финансирование инновационных проектов – собственные средства организации, акционерное финансирование, банковское кредитование, ипотека, лизинг, венчурное финансирование как особая форма инвестиций в инновационные проекты.

4.3. Практические (семинарские) занятия

Темы практических занятий и их трудоемкость приведены в таблице 5.

Таблица 5 – Практические занятия и их трудоемкость

№ п/п	Темы практических занятий	Формы практических занятий	Трудоемкость, (час)	Из них практической подготовки, (час)	№ раздела дисциплины
Семестр 7					
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 услуг	2	2	1
4	Тема 3. Инновации в ресторанном бизнесе	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам	4	4	1

		практического занятия, групповая дискуссия.			
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	2
8	Тема 5. Маркетинговые инновации в гостеприимстве	Деловая учебная игра	2	2	2
9	Тема 6. Инновационный менеджмент	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, решение ситуационных задач	2	2	2
10	Тема 7. Управление инновационными проектами	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия.	4	4	2
11	Тема 8. Формы финансирования инновационных проектов	Семинар: выступления с сообщениями по вопросам практического занятия, групповая дискуссия.	2	2	2
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)
1	2	3
	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. Можаяева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 320 с. http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=406086	
	Скобкин С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 496 с. http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=468869	

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

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

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

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

8. Перечень информационных технологий

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

Перечень используемого программного обеспечения представлен в таблице 10.

Таблица 10– Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование
	Не предусмотрено

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

Перечень используемых информационно-справочных систем представлен в таблице 11.

Таблица 11– Перечень информационно-справочных систем

№ п/п	Наименование
	Не предусмотрено

9. Материально-техническая база

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

Таблица 12 – Состав материально-технической базы

№ п/п	Наименование составной части материально-технической базы	Номер аудитории (при необходимости)
1	Лекционная аудитория	С-36
2	Мультимедийная лекционная аудитория	3303
3	Класс для деловой игры	
4	Компьютерный класс	С-36

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	Характеристика сформированных компетенций
5-балльная шкала	
«отлично» «зачтено»	– обучающийся глубоко и всесторонне усвоил программный материал; – уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает; – опираясь на знания основной и дополнительной литературы, тесно привязывает усвоенные научные положения с практической деятельностью направления;

Оценка компетенции	Характеристика сформированных компетенций
5-балльная шкала	
	<ul style="list-style-type: none"> – 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
	1. Инновации: понятия, определения, виды. 2. Модели и формы инновационной деятельности, их распространение. 3. Классификация инноваций. 4. Инновационный процесс. 5. Факторы, влияющие на развитие инновационного потенциала. 6. Жизненный цикл нового продукта. 7. Стадии инновационной деятельности. 8. Системный подход к инновациям.	ОПК-1.3.1

	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.	
	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.	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	1. Инновация - это: (выбрать один ответ)	ОПК-1.3.1

	<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>	
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> <p>д) Системы интерактивного телевидения</p> <p>е) Мультимедийные технологии - технология «виртуальный тур».</p>	ОПК-1.У.1
7	<p>2 . Автоматизированная система управления «OPERA» позволяет управлять следующими системами гостиничного комплекса.<i>(возможно несколько ответов)</i></p> <p>а) Контроль доступа и присутствия на территории гостиничного комплекса.</p> <p>б) Управление освещением на территории комплекса.</p>	ОПК-1.У.1

	в) Управление поливочными устройствами и фонтанами. г) Управление продажей сувениров. д) Управление освещением общих зон. е) Кондиционирование общих зон	
8	3. К экологическим инновациям относятся: <i>(возможно несколько ответов)</i> а) Энергосберегающие технологии б) Экоматериалы для строительства здания гостиницы в) «Зеленый клининг» г) Мультимедийные технологии	ОПК-1.3.1
9	4. Система «умный дом» - это: <i>(выбрать один ответ)</i> 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;	ОПК-1.3.1
10	5. По степени новизны инновации в индустрии гостеприимства следует классифицировать как: а) радикальные, лояльные, переменные; б) радикальные, улучшающие, модификационные; в) универсальные, радикальные;	ОПК-1.У.1
Тема 3. Инновации в ресторанном бизнесе		
11	1. Укажите инновации в ресторанном бизнесе: <i>(возможно несколько ответов)</i> а) Электронное меню. б) Маркетинговые инновации: QR-код. в) Услуги прачечной. г) Интерактивные столы	ОПК-1.3.1
12	2. Концептуальный ресторан – это: <i>(выбрать один ответ)</i> 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.	ОПК-1.3.1
13	3. Главный критерий классификации ресторанов в справочнике «Красный гид Мишлена»: <i>(выбрать один ответ)</i> а) Атмосфера ; б) Местоположение; в) Кухня; г) Стиль интерьера; д) Персонал;	ОПК-1.3.1
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:	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	
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 ответов)</i> а) Талассотерапия; б) Бальнеотерапия; в) Хирургия; г) Гидротерапия.	ОПК-1.3.1
23	8. Бальнеотерапия – это: <i>(выбрать один ответ)</i> а) применение в лечебно-оздоровительных и косметических целях морской воды;	ОПК-1.3.1

	б) профилактика и лечение с использованием природных или искусственно приготовленных минеральных вод; в) наружное применение пресной воды;	
24	9. Процедуры с использованием лечебных грязей- это: <i>(выбрать один ответ)</i> а) Криотерапия; б) Альготерапию; в) Фанготерапию.	ОПК-1.3.1
25	10. Аюрvéда- переводится как:. <i>(выбрать один ответ)</i> а) «лечения светом и цветом»; б) «солнцелечение»; в) «наука о жизни».	ОПК-1.3.1
26	11. СПА – концепция – это: <i>(выбрать один ответ)</i> 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.	ОПК-1.У.1
27	12. Что относится с функциональным зонам СПА-объекта: (<i>возможно несколько ответов</i>) а) Склад оптовых продаж; б) Зона ожидания; в) Комнаты для уходов; г) Зона отдыха и релаксации.	ОПК-1.У.1
28	13. Основные группы сотрудников СПА - это: (<i>возможно несколько ответов</i>) а) СПА-технолог. б) Анимационно-досуговый. в) СПА-специалист; г.) СПА-менеджер.	ОПК-1.У.1
29	14. Полный перечень всех услуг, с указанием длительности процедуры, описанием процедур и используемых косметических средств, стоимостью услуг - это: <i>(выбрать один ответ)</i> а) СПА-процедура; б) СПА-меню; в) СПА-программа.	ОПК-1.У.1
30	15. Что относится к видам душа: (<i>возможно несколько ответов</i>) а) Шарко; б) Калдариум; в) Виши; г) Каскадный.	ОПК-1.3.1
31	16. Влажная парная, отделанная мрамором, с большим мраморным массажным столом-лежаком "чебекташи" в центре (классический вариант): <i>(выбрать один ответ)</i> а) Русская баня; б) Хамам; в) Ароматическая травяная баня; г) Фурако.	ОПК-1.3.1
32	17. СПА-этикет - это: <i>(возможно несколько ответов)</i> а) Правила и нормы поведения персонала;	ОПК-1.3.1

	б) Этика спортивная; в) Этика управляющего; г) Этикет для клиентов СПА.	
33	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.	ОПК-1.3.1
	Тема 5. Маркетинговые инновации в гостеприимстве	
34	1. Диджитал маркетинг – это: а) комплекс маркетинг 4p; б) продвижения продукта в широкие массы с использованием цифровых каналов.	ОПК-1.У.1
35	2. В инновационном маркетинге методы, подходы и стиль эффективного руководства а) Авторитарный стиль руководства. б) Меняются в зависимости от ситуации.	ОПК-1.У.1
36	3. В маркетинге инноваций инновации разделяют по степени потенциала: а) концептуальные, классические; б) радикальные инновации, комбинаторные, модифицирующие; в) краткосрочные, долгосрочные.	ОПК-1.У.1
37	4. Основной целью стратегического инновационного маркетинга является: 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.	ОПК-1.У.1
38	5. На первой стадии жизненного цикла присутствия инноваций на рынке необходимо: 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.	ОПК-1.У.1
	Тема 6 Инновационный менеджмент	
37	1. Среди научных подходов к инновационному менеджменту Наиболее сложным является: а) структурный подход; б) функциональный подход; в) системный подход; г) нормативный подход.	ОПК-1.У.1
38	2. В теории и практике экономического управления различными Объектами 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;	ОПК-1.3.1

	г) все подходы построены на основе одного – главного, и лишь дополняют его.	
39	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: а) нормативный подход; б) интеграционный подход; в) оптимизационный подход; г) воспроизводственно-эволюционный подход.	ОПК-1.У.1
40	4. Свойства, характерные для инноваций: а) научно-техническая новизна; б) производственная применимость; в) коммерческая реализуемость; г) все ответы верны.	ОПК-1.У.1
41	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; б) стратегия концентрации (фокусирования); в) стратегия дифференциации; __	ОПК-1.У.1
Тема 7 Управление инновационными проектами		
42	1. Матрица И.Ансоффа - : а) позволяет обосновать решения в области расширения производства товара или его модификации; 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.	ОПК-1.У.1
43	2. Организационное проектирование является вариантом: а) внешней системы обновления; б) внутренней системы обновления; в) интегральной системы обновления; г) правильного ответа нет.	ОПК-1.У.1
44	3. Стратегический план реализации инновационного проекта определяет: а) целевые этапы и основные вехи проекта; б) потребности в материальных, финансовых ресурсах; в) верно только второе утверждение; г) верны оба утверждения.	ОПК-1.У.1
45	4. Основными критериями оценки инновационных проектов являются: а) доходность; б) рентабельность; в) окупаемость; г) все ответы верны.	ОПК-1.У.1
46	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	
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 возвратить сумму кредита по предъявлению требования об этом банком; б) предприятию-заемщику необходимо возвратить полученный кредит в точно обозначенный в кредитном договоре срок; в) срочным кредитом является кредит, предоставленный предприятию-заемщику на срок до 1 года; г) обусловлена необходимостью 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.

Методические указания по освоению лекционного материала имеются в изданном виде, в виде электронных ресурсов библиотеки ГУАП. [Ссылка на URL адрес.](#)

11.2. Методические указания для обучающихся по участию в семинарах *(если предусмотрено учебным планом по данной дисциплине)*

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.

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 выполнению лабораторных работ *(если предусмотрено учебным планом по данной дисциплине)*

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.

11.5. 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.

11.6. 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