

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Ворошилова Ольга Леонидовна

Должность: декан ФЭИ/М/К

Дата подписания: 13.06.2024 10:40:10

Уникальный программный ключ:

abd894de8ff3e474f187dcddc5d14b3be82fda3f663e010c359e4ba6bb821c5e

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины**

### **«Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности»**

#### **Цели преподавания дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности» является формирование у студентов представлений о современных инновациях в гостиничном и ресторанном деле, знаний, умений и навыков, позволяющих обеспечить эффективную деятельность предприятий сферы обслуживания, за счет применения последних инновационных разработок.

#### **Задачи изучения дисциплины:**

- углубленное изучение теоретических основ в области инноваций;
- анализ влияния инноваций на гостиничный рынок и ресторанную деятельность;
- получение представлений о государственном регулировании в сфере инноваций и интеллектуальной собственности;
- изучение особенностей применения современных компьютерных программ в гостиничных комплексах и предприятиях питания;
- анализ инновационных тенденций в индустрии гостеприимства и ресторанной деятельности;
- изучение особенностей инноваций в маркетинге и менеджменте;
- умение разрабатывать гостиничный и ресторанный продукт, применяя современные инновации;
- анализ инновационных разработок в сфере ресторанной деятельности.

#### **Индикаторы компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:**

- определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-1.1);
- осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-1.2);
- использует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-1.3).

#### **Разделы дисциплины:**

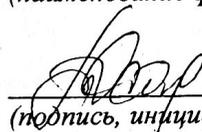
Гостиничная и ресторанная деятельность, место инноваций в гостеприимстве. Государственное регулирование инноваций. Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства. Модели и формы инноваций в гостиничной и ресторанной деятельности. Формы финансирования инновационных проектов. Содержание и структура инновационного процесс. Управление инновационными проектами. Риски инновационной деятельности в гостиницах и ресторанах. Оценка экономической эффективности инновационного проекта в гостиничной и ресторанной деятельности

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета лингвистики и  
межкультурной коммуникации  
(наименование ф-та полностью)



О.Л. Ворошилова

(подпись, инициалы, фамилия)

« 29 » августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности

(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль) «Ресторанная деятельность»

наименование направленности (профиля, специализации)

форма обучения очная

(очная, очно-заочная, заочная)

Курск – 2019

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №7 «29» марта 2019 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от «29» 03 2019 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Разработчик программы  
к.и.н. \_\_\_\_\_ Бормотова А.Р.

(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

/ Директор научной библиотеки \_\_\_\_\_ Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» одобренного Ученым советом университета протокол №7 «29» 03 2019г., на заседании кафедры ИнСКС, от 30.08.2020, протокол №1.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «25» 02 2020г., на заседании кафедры ИнСКС, от 31.08.2021, протокол №1.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» одобренного Ученым советом университета протокол №9 «25» 06 2021г., на заседании кафедры ИнСКС, протокол №1 от 29.08.2022 г. .

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность, Одобренного Ученым советом университета протокол № 18 02 2022 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « 30 08 20 23 г. протокол № 1 .

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность, Одобренного Ученым советом университета протокол №\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол №\_\_\_\_\_ .

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность, Одобренного Ученым советом университета протокол №\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол №\_\_\_\_\_ .

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность, Одобренного Ученым советом университета протокол №\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол №\_\_\_\_\_ .

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность, Одобренного Ученым советом университета протокол №\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол №\_\_\_\_\_ .

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность, Одобренного Ученым советом университета протокол №\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол №\_\_\_\_\_ .

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

# 1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

## 1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности») является формирование у студентов представлений о современных инновациях в гостиничном и ресторанном деле, знаний, умений и навыков, позволяющих обеспечить эффективную деятельность предприятий сферы обслуживания, за счет применения последних инновационных разработок.

## 1.2 Задачи дисциплины

- углубленное изучение теоретических основ в области инноваций;
- анализ влияния инноваций на гостиничный рынок и ресторанную деятельность;
- получение представлений о государственном регулировании в сфере инноваций и интеллектуальной собственности;
- изучение особенностей применения современных компьютерных программ в гостиничных комплексах и предприятиях питания;
- анализ инновационных тенденций в индустрии гостеприимства и ресторанной деятельности;
- изучение особенностей инноваций в маркетинге и менеджменте;
- умение разрабатывать гостиничный и ресторанный продукт, применяя современные инновации;
- анализ инновационных разработок в сфере ресторанной деятельности.

## 1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере	ОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном	<b>Знать:</b> технологические инновации и информационное обеспечение, которые обеспечивают выполнение основных функций сервисной деятельности организации.

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотношенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
	гостеприимства и общественного питания	обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	<p><b>Уметь:</b> определять необходимые технологические новации и информационное обеспечение в соответствии с потребностями сервисной деятельности организации.</p> <p><b>Владеть:</b> методами определения потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере сервиса.</p>
		ОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	<p><b>Знать:</b> порядок осуществления поиска и внедрения технологий и программных продуктов с целью внедрения в сервисную деятельность организации.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить оценку, сравнение и выбор технологий и программных продуктов в соответствии с целями сервисной деятельности организации.</p> <p><b>Владеть:</b> методами поиска и оценки технологий и программных продуктов с целью внедрения в сервисную деятельность организации.</p>
		ОПК-1.3 Использует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	<p><b>Знать:</b> основные технологические новации и программные продукты, которые используются для обеспечения сервисной деятельности организации.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать технологические новации и программные продукты для обеспечения сервисной деятельности организации.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками применения технологий и программных продуктов для решения задач профессиональной деятельности в сфере сервиса.</p>

## **2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина «Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность». Дисциплина изучается на 2 курсе в 4 семестре.

## **3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 5 зачетных единиц (з.е.), 180 академических часов.

Таблица 3 - Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	180
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	70
в том числе:	
лекции	42
лабораторные занятия	0
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	81,85
Контроль (подготовка к экзамену)	27
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	1,15
в том числе:	
зачет	не предусмотрен
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	0,15

## **4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

### **4.1 Содержание дисциплины**

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1	Гостиничная и ресторанная деятельность, место инноваций в гостеприимстве	Понятие и сущность инноваций. Жизненный цикл инноваций. Факторы, влияющие на успешность инновационных процессов, методики активизации инновационных процессов. Модели инновационных процессов.
2	Государственное регулирование инноваций	Национальная инновационная система. Государственное регулирование инноваций. Роль государства в стимулировании инновационных процессов. Нормативно-правовое регулирование инноваций: правовые акты и законы РФ. Интеллектуальный продукт.
3	Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства.	Виды проектов. Формирование идеи. Этапы разработки инновационных проектов. Создание инновационного проекта, основные этапы. Участники проекта и их деятельность. Оформление проекта. Презентация проекта. Оценка эффективности проекта. Документация.
4	Модели и формы инноваций в гостиничной и ресторанной деятельности.	Инновации в гостиничной деятельности. Инновационные тренды в гостиницах. Инновации в ресторанной деятельности. Инновационные тренды в ресторанах.
5	Формы финансирования инновационных проектов.	Формы и виды финансирования проектов. Государственные инвестиционные ресурсы. Собственные финансовые ресурсы гостиниц и ресторанов. Заемные средства для инвестиций. Особенности финансирования инноваций.
6	Содержание и структура инновационного процесса	Инновационный процесс. Индикаторы необходимости инноваций. Стадии инновационного процесса. Организация инновационных процессов.
7	Управление инновационными проектами.	Инновационный менеджмент. Понятия и содержание процесса управления инновациями. Формирование целей инновационной деятельности Создание команды для внедрения нововведения. Технологии и методы управления в инновационной сфере.
8	Риски инновационной деятельности в гостиницах и ресторанах	Факторы, снижающие эффективность инновационных проектов. Виды рисков, негативное воздействие рисков. Нереализованные проекты.
9	Оценка экономической эффективности инновационного проекта в гостиничной и ресторанной деятельности	Оценка эффективности проектов. Стратегия обеспечения эффективности инвестиций. Затраты на инвестиции: текущие и капитальные. Особенности расчета стоимости новшества.

Таблица 4.1.2 –Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Гостиничная и ресторанный деятельность, место инноваций в гостеприимстве	4	-	1	У-1, 2, 3; МУ-1.	Т 2	ОПК-1
2	Государственное регулирование инноваций	4	-	2	У-1, 2, 3; МУ-1.	Т 4	ОПК-1
3	Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства.	4	-	3	У-1, 2, 3; МУ-1..	Т 6	ОПК-1
4	Модели и формы инноваций в гостиничной и ресторанной деятельности.	4	-	4	У-1, 2, 3; МУ-1.	Т 8	ОПК-1
5	Формы финансирования инновационных проектов.	6	-	5	У-1, 2, 3; МУ-1.	Т 10	ОПК-1
6	Содержание и структура инновационного процесса	6	-	6	У-1, 2, 3; МУ-1.	КЗ 12	ОПК-1
7	Управление инновационными проектами.	4	-	7	У-1, 2, 3; МУ-1.	КЗ, Т 14	ОПК-1
8	Риски инновационной деятельности в гостиницах и ресторанах	6	-	8	У-1, 2, 3; МУ-1.	Т 16	ОПК-1
9	Оценка экономической эффективности инновационного проекта в гостиничной и ресторанной деятельности	4	-	9	У-1, 2, 3; МУ-1.	Т, Р 18	ОПК-1

КЗ-кейс-задачи, Т – тестирование, Р – защита (проверка) рефератов.

## 4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

### 4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
---	------------------------------------	-------------

1	2	3
1.	Гостиничная и ресторанный деятельность, место инноваций в гостеприимстве	2
2.	Государственное регулирование инноваций	2
3.	Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства.	2
4.	Модели и формы инноваций в гостиничной и ресторанной деятельности.	2
5.	Формы финансирования инновационных проектов.	2
6.	Содержание и структура инновационного процесса	6
7.	Управление инновационными проектами.	6
8.	Риски инновационной деятельности в гостиницах и ресторанах	2
9.	Оценка экономической эффективности инновационного проекта в гостиничной и ресторанной деятельности	4
Итого		28

### 4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
1	Гостиничная и ресторанный деятельность, место инноваций в гостеприимстве	1-2 недели	8
2	Государственное регулирование инноваций	3-4 недели	8
3	Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства.	5-6 недели	8
4	Модели и формы инноваций в гостиничной и ресторанной деятельности.	7-8 недели	8
5	Формы финансирования инновационных проектов.	9-10 недели	8
6	Содержание и структура инновационного процесса	11-12 недели	12
7	Управление инновационными проектами.	13-14 недели	12
8	Риски инновационной деятельности в гостиницах и ресторанах	15-16 недели	10
9	Оценка экономической эффективности инновационного проекта в гостиничной и ресторанной деятельности	17-18 недели	7,85
Итого			81,85

## 5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

*библиотекой университета:*

– библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

– имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

*кафедрой:*

– путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;

– путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.

– путем разработки: методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов; тем рефератов; вопросов к экзамену и т.д.

*типографией университета:*

– помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;

–удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

## **6 Образовательные технологии. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины**

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час
1	2	3	4
1	Гостиничная и ресторанный деятельность, место инноваций в гостеприимстве	Диалог	2
2	Государственное регулирование	Тематический диспут	2

	инноваций		
3	Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства.	разбор конкретных ситуаций	2
4	Модели и формы инноваций в гостиничной и ресторанной деятельности.	Лекция-диспут	2
5	Формы финансирования инновационных проектов.	разбор конкретных ситуаций	2
6	Содержание и структура инновационного процесса	Лекция-диалог	2
7	Управление инновационными проектами.	разбор конкретных ситуаций, или кейс-технология	2
8	Риски инновационной деятельности в гостиницах и ресторанах	Лекция-дискуссия	2
Итого:			16

– Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и современный социокультурный и научный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование общей и профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует духовно-нравственному, гражданскому, патриотическому, правовому, экономическому, профессионально-трудовому, культурно-творческому, экологическому воспитанию обучающихся.

– Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

– - целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества создателей и представителей данной отрасли науки, высокого профессионализма ученых, их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества;

– - применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (командная работа, деловые игры, разбор конкретных ситуаций);

– - личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

– Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и

профессионального становления.

## 7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

### 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	Информатика	Технология гостиничной деятельности Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности	

### 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ОПК-1/ основной, завершающий	ОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в	<i>Знать:</i> основные этапы создания инновационных проектов, методы оценки и минимизации проблем <i>Уметь:</i>	<i>Знать:</i> технологические инновации и информационное обеспечение, которые обеспечивают выполнение	<i>Знать:</i> основные технологические новации и программные продукты, которые используются для обеспечения сервисной

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	организациях сферы гостеприимства и общественного питания	разрабатывать инновационный проект, проводить маркетинговые исследования, оформлять и проводить его презентацию. <i>Владеть:</i> навыками количественного и качественного анализа для принятия управленческих решений.	основных функций сервисной деятельности организации. <i>Уметь:</i> определять необходимые технологические новации и информационное обеспечение в соответствии с потребностями сервисной деятельности организации. <i>Владеть:</i> методами определения потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере сервиса.	деятельности организации. <i>Уметь:</i> использовать технологические новации и программные продукты для обеспечения сервисной деятельности организации. <i>Владеть:</i> навыками применения технологий и программных продуктов для решения задач профессиональной деятельности в сфере сервиса.
	ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	<i>Знать:</i> виды технологических инноваций <i>Уметь:</i> составлять бизнес-план и выявлять точку безубыточности проекта, проводить оценку эффективности инновационного проекта. <i>Владеть:</i> методами технико-экономического обоснования проектов, приемами, способами и инструментами проведения и	<i>Знать:</i> виды инноваций, теории инновационных процессов и их распространение <i>Уметь:</i> поиск и внедрение современных программных продуктов в сервисную деятельность организации <i>Владеть:</i> практическими навыками использования технологических инноваций	<i>Знать:</i> виды инноваций, теории инновационных процессов и их распространение, потребность в технологических новациях в обеспечении сферы сервиса  <i>Уметь:</i> проводить оценку, сравнение и выбор программных продуктов <i>Владеть:</i> навыками внедрения и использования программных продуктов и инноваций для

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		оценки эффективности инновационных проектов.		обеспечения гостиничной и ресторанной деятельности
	ОПК-1.3. Использует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	<p><i>Знать:</i> виды инновационного маркетинга и менеджмента.</p> <p><i>Уметь:</i> использовать программные продукты и их потенциал для продвижения услуг.</p> <p><i>Владеть:</i> методами инновационного маркетинга, применяемыми с целью продвижения инноваций.</p>	<p><i>Знать:</i> виды инновационных технологий и специализированных программных продуктов сферы гостеприимства и ресторанной деятельности</p> <p><i>Уметь:</i> проводить оценку, сравнение и выбор технологий и программных продуктов в соответствии с целями организации гостеприимства и общественного питания.</p> <p><i>Владеть:</i> навыками применения современных технологий в ресторанной гостиничной деятельности.</p>	<p><i>Знать:</i> виды инновационных технологий и специализированных программных продуктов сферы гостеприимства и ресторанной деятельности, виды инновационного маркетинга и менеджмента.</p> <p><i>Уметь:</i> проводить оценку, сравнение и выбор технологий и программных продуктов, а также использовать их в соответствии с целями организации гостеприимства и общественного питания.</p> <p><i>Владеть:</i> навыками применения современных технологий в ресторанной гостиничной деятельности, методами инновационного маркетинга, применяемыми с целью продвижения инноваций.</p>

**7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Гостиничная и ресторанная деятельность, место инноваций в гостеприимстве	ОПК-1	Лекция, практическое занятие № 1, СРС	БТЗ по теме 1	Задания к ПЗ №1 (в.1-14)	согласно таб. 7.2
2	Государственное регулирование инноваций	ОПК-1	Лекция, практическое занятие № 2, СРС	БТЗ по теме 2	Задания к ПЗ №2 (в.1-14)	согласно таб. 7.2
3	Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства	ОПК-1	Лекция, практическое занятие № 3, СРС	БТЗ по теме 3	Задания к ПЗ №3 (в.1-14)	согласно таб. 7.2
4	Модели и формы инноваций в гостиничной и ресторанной деятельности	ОПК-1	Лекция, практическое занятие № 4, СРС	БТЗ по теме 4	Задания к ПЗ №4 (в.1-14)	согласно таб. 7.2
5	Формы финансирования инновационных проектов.	ОПК-1	Лекция, практическое занятие № 5, СРС	БТЗ по теме 5	Задания к ПЗ №5 (в.1-14)	согласно таб. 7.2
6	Содержание и структура инновационного процесса	ОПК-1	Лекция, практическое занятие № 6, СРС	кейс-задачи по теме 6	Задания к ПЗ №6 (к-з.1-7)	согласно таб. 7.2
7	Управление инновационными проектами	ОПК-1	Лекция, практическое занятие № 7, СРС	кейс-задачи, БТЗ по теме 7	Задания к ПЗ №7 (к-з.1-5, в. 1-14)	согласно таб. 7.2
8	Риски	ОПК-1	Лекция,	БТЗ по теме 8	Задания	согласно

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетен	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
	инновационной деятельности в гостиницах и ресторанах		практическое занятие № 8, СРС		к ПЗ №8 (в.1-14)	таб. 7.2
9	Оценка экономической эффективности инновационного проекта в гостиничной и ресторанной деятельности	ОПК-1	Лекции, практическое занятие № 9, СРС	БТЗ по теме 9, темы рефератов	Задания к ПЗ №9 (т. 1-14, р.1-35)	согласно таб. 7.2

**Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости**

Вопросы в тестовой форме по теме № 1: «Гостиничная и ресторанная деятельность, место инноваций в гостеприимстве»

1. К факторам, определяющим инновацию, не относятся:

- а) рыночная среда;
- б) ресурсы;
- в) кадры;
- г) реклама;
- д) потребители.

Темы рефератов по теме № 9: «Оценка экономической эффективности инновационного проекта в гостиничной и ресторанной деятельности»

1. Техничко-экономическое обоснование инновационного проекта.
2. Проведения финансовой экспертизы инновационного проекта.
3. Влияние инновационного проекта на деятельность предприятия сферы услуг.
4. Инвестиции в инновационных проектах.
5. Бизнес-план инновационного проекта.

Кейс-задачи по теме № 6: «Содержание и структура инновационного процесса»

**Кейс-задача №1.**

Гостиничный комплекс планирует введение инновационного продукта в свою деятельность. Отдел, который будет подвергнут изменениям – СПИР. Какого порядка действий должен придерживаться руководитель, чтобы весь инновационный процесс не повлек за собой снижение прибыли и потерю целевых групп?

Дайте обоснованный ответ.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

#### Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

*Промежуточная аттестация* по дисциплине проводится в форме экзамена. Экзамен проводится в виде бланкового и компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

*Умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции* проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

#### Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

Выберите один правильный ответ:

Питер Ф. Друкер выделяет 7 источников инновационной возможности.

Какой из ниже представленных источников не входит в его классификацию?

- а) неожиданность;
- б) демографический фактор;
- в) нелепость (несоответствие);
- г) новые знания;
- д) фактор риска;
- е) изменения в ценностных установках.

Задание в открытой форме:

Инновация – это...

Ответ \_\_\_\_\_.

Задание на установление правильной последовательности:

Расставьте этапы проведения маркетингового исследования в соответствующем порядке:

- а) исследование конкурентов;
- б) исследование потребителей;
- в) исследование рынка;
- г) исследование системы распространения товара, услуги.

Задание на установление соответствия:

Поставьте правильное соответствие между звеньями с учетом уровня власти и характерным для них типом управления, который они осуществляют с учетом своего ранга

А высшее звено	1. тактическое управление
Б. среднее звено	2. оперативное управление, связанное с выполнением конкретных задач
В. низовое звено	3. стратегическое управление

Компетентностно-ориентированная задача:

Клиент продлил срок своего проживания в гостинице на пять дней. Турагент направил соответствующий запрос на продление пребывания своего клиента в гостинице.

Выплачивается ли в этом случае комиссия турагенту? В каких случаях комиссия фирме не выплачивается?

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

#### **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- положение П 02.016–2018 О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ;

- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Тестирование по ПЗ № 1	2	доля правильных ответов в тесте не менее 50%	4	доля правильных ответов в тесте более 70%
Тестирование по ПЗ № 2	2	доля правильных ответов в тесте не менее 50%	4	доля правильных ответов в тесте более 70%
Тестирование по ПЗ № 3	2	доля правильных ответов в тесте не менее 50%	4	доля правильных ответов в тесте более 70%
Тестирование по ПЗ №4	2	доля правильных ответов в тесте не менее 50%	4	доля правильных ответов в тесте более 70%
Тестирование по ПЗ № 5	2	доля правильных ответов в тесте не менее 50%	4	доля правильных ответов в тесте более 70%
Кейс-задачи по ПЗ № 6	2	решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки	4	решение задачи демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение
Тестирование, кейс-задачи по ПЗ № 7	4	доля правильных ответов в тесте не менее 50%	8	доля правильных ответов в тесте более 70%
		решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки		решение задачи демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение
Тестирование по ПЗ № 8	2	доля правильных ответов в тесте не менее 50%	4	доля правильных ответов в тесте более 70%
Тестирование, защита рефератов по ПЗ № 9	2	доля правильных ответов в тесте не менее 50%	4	доля правильных ответов в тесте более 70%
		тема раскрыта неполно, в изложении темы имеются недочеты и ошибки; структура реферата логична; вывод сделан, но имеет признаки неполноты и неточности; имеются замечания к содержанию и (или) оформлению реферата		тема раскрыта полно и глубоко, аргументированно изложена собственная позиция автора по рассматриваемому вопросу; структура реферата логична; сделан обоснованный убедительный вывод; отсутствуют замечания по оформлению реферата
СРС	4		8	

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Экзамен	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ –16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме –2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование –36 баллов.

## **8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **8.1 Основная учебная литература**

1. Беляев, Ю.М. Инновационный менеджмент : учебник / Ю.М. Беляев. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 220 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496063> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр.: с. 159-162. – ISBN 978-5-394-02070-4. – Текст : электронный.
2. Инновационный менеджмент : учебное пособие : [16+] / К.В. Балдин, А.В. Барышева, Е.Л. Макриденко, И.И. Передеряев ; под ред. А.В. Барышевой. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2017. – 383 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495768>. – Текст : электронный.
3. Инвестиционное проектирование : учебник : [16+] / Р.С. Голов, К.В. Балдин, И.И. Передеряев, А.В. Рукосуев. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 366 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573303> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02372-9. – Текст : электронный.

### **8.2 Дополнительная учебная литература**

4. Организация гостиничного бизнеса : учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Ставропольский государственный аграрный

университет. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. – 167 с. : табл., граф., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.

5. Российское предпринимательство: всероссийский ежемесячный научно-практический журнал по экономике / изд. ООО Издательство «Креативная экономика» ; гл. ред. О.Д. Проценко. – Москва : Креативная экономика, 2015. – Т. 16, № 17. – 234 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=431172>. – ISSN 2409-4420. – Текст : электронный.

6. Салихов, В.А. Управление качеством : учебное пособие / В.А. Салихов. – 2-е изд., стер. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2017. – 196 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455512>. – Текст: электронный.

7. Стандарты и качество: международный журнал для профессионалов стандартизации и управления качеством / изд. ООО «РИА «Стандарты и качество» ; гл. ред. Г.П. Воронин ; учред. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии, Всероссийская организация качества и др.. – Москва : РИА «Стандарты и качество», 2020. – № 8 (998). – 116 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598519>. – ISSN 0038-9692. – Текст : электронный.

8. Технология и организация гостиничных услуг: Учебник. /Л.Н. Семеркова [и др]. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 320 с. – текст: непосредственный

### **8.3 Перечень методических указаний**

1. Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности : методические указания для подготовки к практическим занятиям для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. В. В. Волобуев. - Электрон. текстовые дан. (373 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2023. - 40 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц.

2. Самостоятельная работа : методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов и магистрантов всех направлений подготовки очной и заочной формы обучения / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. А. А. Колупаев. - Электрон. текстовые дан. (347 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2020. - 37 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст : электронный.

### **8.4 Другие учебно-методические материалы**

Список конференций.

Вопросы истории туризма.

Карты.

Плакат № 25 «Мобильные привычки путешественников»

Плакат № 27 «Задачи гостиничной индустрии»

## 9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Электронный журнал «Вестник РАТА» [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.ratanews.ru>. Содержит статьи о развитии, современном состоянии и перспективах туризма и гостиничного бизнеса России. (дата обращения: 01.06.2019 г.)
2. Правовая система «Референт» [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.referent.ru> содержит нормативно-правовые документы Российского законодательства, в том числе и в области туризма и гостиничного бизнеса. (дата обращения: 01.06.2019 г.)
3. Интернет-площадка [Электронный ресурс] Режим доступа: [www.new-hotel.ru](http://www.new-hotel.ru), собрана актуальная и полезная информация, которая поможет начинающим и уже работающим на рынке отельерам создать или развивать успешное предприятие. На страницах сайта представлены материалы на различные темы гостиничного бизнеса, упорядоченные для быстроты и удобства поиска: строительство, оснащение, эксплуатация, поставщики. (дата обращения: 01.06.2019 г.)
4. Единый информационно-справочный ресурс индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] Режим доступа: [HoReCa.ru](http://HoReCa.ru). На портале представлены информационно-справочные и аналитические материалы для участников ресторанного и гостиничного бизнеса: свежие новости российского и зарубежного рынка, актуальные и полезные публикации, посвященные разным аспектам бизнеса. (дата обращения: 01.06.2019 г.)
5. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса [Электронный ресурс] Режим доступа: [frontdesk.ru](http://frontdesk.ru). Является некоммерческим проектом и дает возможность открыто общаться и получать информацию всем, кто считает своим призванием сферу гостеприимства. (дата обращения: 01.06.2019 г.)
6. Инновационное развитие туризма и отдыха в России [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.innovprom.ru/innovacionnoe-razvitiie-turizma-i-otdyxa-v-gossii> -. на сайте собраны основные направления инновационного развития индустрии туризма и гостеприимства в России.
7. Инновации и технологии [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.itportal.ru/> -. Электронный журнал, в котором рассказывается об IT, ИТ, интернет новостях, гаджетах, новинка науки и техники. (дата обращения: 01.06.2019 г.)
8. Новости об инновациях в Мире [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.innovanews.ru/> -. Материалы и пресс-релизы западных СМИ и научных организаций. Глоссарий, справочник образовательных и научных учреждений. (дата обращения: 01.06.2019 г.)
9. Энциклопедия маркетинга [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.marketing.spb.ru/about/> Среди материалов сайта в свободном доступе: образовательные статьи, монографии, фрагменты и полные тексты книг, учебники, избранные публикации ведущих журналов, курсы лекций,

практические примеры работы реальных предприятий, руководства, ссылки на другие источники информации. (дата обращения: 01.06.2019 г.)

10. Медиахолдинг «Эксперт» [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.expert.ru/> деловой еженедельник, глубоко и профессионально изучающий экономику, российский и международный бизнес, общественно-политические процессы, науку и инновации. (дата обращения: 01.06.2019 г.)

### **10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Успешное усвоение учебной дисциплины «Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности» предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее изучения путем планомерной работы. Основными видами аудиторной работы при изучении дисциплины «Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности» являются лекции и практические занятия.

Обучающийся должен активно участвовать в выполнении видов практических работ, определенных для данной дисциплины. В этой связи при проработке лекционного материала обучающиеся должны иметь в виду, что в лекциях раскрываются наиболее значимые вопросы учебного материала. Остальные осваиваются в ходе других видов занятий и самостоятельной работы над учебным материалом.

Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности» представлены в дидактически проработанной последовательности, что предусматривает логическую стройность курса и продуманную систему освоения обучающимися учебного материала, поэтому нельзя приступать к изучению последующих тем (разделов), не усвоив предыдущих. В ходе лекционных занятий студент должен конспектировать учебный материал, обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия. Они предназначены для расширения и углубления знаний по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в основной литературе и, желательно, в дополнительной литературе, используемой для расширения объема знаний по теме (разделу), в Интернет-ресурсах.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты готовят рефераты, презентации, доклады по отдельным темам дисциплины.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, устных и письменных ответов на контрольные вопросы по темам практических работ, уровню подготовки рефератов, презентаций, докладов.

Преподаватель на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, контроль путем отработки студентами пропущенных лекции, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности» с целью освоения и закрепления компетенции, закреплённой за дисциплиной.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности» – закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки поиска информации о современных инновациях в гостиничном и ресторанном деле.

## **11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

Libreoffice операционная система Windows

Антивирус Касперского (или ESETNOD)

## **12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Стандартно оборудованная аудитория.

Комплект мультимедийного оборудования 1: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/14/1024/Mb/160Gb; проектор inFocusIN24+, экран, аудиокolonки.

Комплект мультимедийного оборудования 2: ноутбук HP 250 Gb 15,6" (HD i5-7200U/4Gb/DVD); проектор Benq MV533, экран, аудиокolonки.

## **13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

*Для лиц с нарушением слуха* возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

*Для лиц с нарушением зрения* допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

*Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата,* на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер,

ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

**14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу**  
дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дат а	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененны х	замененны х	аннулированны х	новы х			



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета лингвистики и  
межкультурной коммуникации  
(наименование ф-та полностью)

 О.Л. Ворошилова  
(подпись, инициалы, фамилия)

«29» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности  
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело  
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль) «Ресторанная деятельность»  
наименование направленности (профиля, специализации)

форма обучения заочная  
(очная, очно-заочная, заочная)

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность», одобренного Ученым советом университета (протокол №7 «29» марта 2019 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса протокол № 1 от «29» 03 2019 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Разработчик программы

к.и.н. \_\_\_\_\_

(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Бормотова А.Р.

/ Директор научной библиотеки \_\_\_\_\_ Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» одобренного Ученым советом университета протокол №7 «29» 03 2019г., на заседании кафедры ИнСКС, от 30.08.2020, протокол №1 .

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «25» 02 2020г., на заседании кафедры ИнСКС, от 31.08.2021, протокол №1.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Ресторанная деятельность» одобренного Ученым советом университета протокол №9 «25» 06 2021г., на заседании кафедры ИнСКС, протокол №1 от 29.08.2022 г. .

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2021 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «30» 08 2023 г. протокол № 1.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_  Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол №\_\_\_\_\_.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол №\_\_\_\_\_.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол №\_\_\_\_\_.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол №\_\_\_\_\_.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.03.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) Ресторанная деятельность», Одобрено Ученым советом университета протокол №\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. протокол №\_\_\_\_\_.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

# 1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

## 1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности») является формирование у студентов представлений о современных инновациях в гостиничном и ресторанном деле, знаний, умений и навыков, позволяющих обеспечить эффективную деятельность предприятий сферы обслуживания, за счет применения последних инновационных разработок.

## 1.2 Задачи дисциплины

- углубленное изучение теоретических основ в области инноваций;
- анализ влияния инноваций на гостиничный рынок и ресторанную деятельность;
- получение представлений о государственном регулировании в сфере инноваций и интеллектуальной собственности;
- изучение особенностей применения современных компьютерных программ в гостиничных комплексах и предприятиях питания;
- анализ инновационных тенденций в индустрии гостеприимства и ресторанной деятельности;
- изучение особенностей инноваций в маркетинге и менеджменте;
- умение разрабатывать гостиничный и ресторанный продукт, применяя современные инновации;
- анализ инновационных разработок в сфере ресторанной деятельности.

## 1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное	ОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и	<b>Знать:</b> технологические инновации и информационное обеспечение, которые обеспечивают выполнение основных функций сервисной деятельности организации.

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
	программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	<p><b>Уметь:</b> определять необходимые технологические новации и информационное обеспечение в соответствии с потребностями сервисной деятельности организации.</p> <p><b>Владеть:</b> методами определения потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере сервиса.</p>
		ОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	<p><b>Знать:</b> порядок осуществления поиска и внедрения технологий и программных продуктов с целью внедрения в сервисную деятельность организации.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить оценку, сравнение и выбор технологий и программных продуктов в соответствии с целями сервисной деятельности организации.</p> <p><b>Владеть:</b> методами поиска и оценки технологий и программных продуктов с целью внедрения в сервисную деятельность организации.</p>
		ОПК-1.3 Использует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	<p><b>Знать:</b> основные технологические новации и программные продукты, которые используются для обеспечения сервисной деятельности организации.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать технологические новации и программные продукты для обеспечения сервисной деятельности организации.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками применения технологий и программных продуктов для решения задач профессиональной деятельности в сфере сервиса.</p>

## **2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина «Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности» входит в обязательную часть блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль, специализация) «Ресторанная деятельность». Дисциплина изучается на 3 курсе в 5 семестре.

## **3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 5 зачетных единиц (з.е.), 180 академических часов.

Таблица 3 - Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	180
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	12
в том числе:	
лекции	6
лабораторные занятия	0
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	158,88
Контроль (подготовка к экзамену)	9
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АтКР)	0,12
в том числе:	
зачет	не предусмотрен
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	0,12

## **4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

### **4.1 Содержание дисциплины**

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1	Гостиничная и ресторанная деятельность, место инноваций в гостеприимстве	Понятие и сущность инноваций. Жизненный цикл инноваций. Факторы, влияющие на успешность инновационных процессов, методики активизации инновационных процессов. Модели инновационных процессов.
2	Государственное регулирование инноваций	Национальная инновационная система. Государственное регулирование инноваций. Роль государства в стимулировании инновационных процессов. Нормативно-правовое регулирование инноваций: правовые акты и законы РФ. Интеллектуальный продукт.
3	Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства.	Виды проектов. Формирование идеи. Этапы разработки инновационных проектов. Создание инновационного проекта, основные этапы. Участники проекта и их деятельность. Оформление проекта. Презентация проекта. Оценка эффективности проекта. Документация.
4	Модели и формы инноваций в гостиничной и ресторанной деятельности.	Инновации в гостиничной деятельности. Инновационные тренды в гостиницах. Инновации в ресторанной деятельности. Инновационные тренды в ресторанах.
5	Формы финансирования инновационных проектов.	Формы и виды финансирования проектов. Государственные инвестиционные ресурсы. Собственные финансовые ресурсы гостиниц и ресторанов. Заемные средства для инвестиций. Особенности финансирования инноваций.
6	Содержание и структура инновационного процесса	Инновационный процесс. Индикаторы необходимости инноваций. Стадии инновационного процесса. Организация инновационных процессов.
7	Управление инновационными проектами.	Инновационный менеджмент. Понятия и содержание процесса управления инновациями. Формирование целей инновационной деятельности. Создание команды для внедрения нововведения. Технологии и методы управления в инновационной сфере.
8	Риски инновационной деятельности в гостиницах и ресторанах	Факторы, снижающие эффективность инновационных проектов. Виды рисков, негативное воздействие рисков. Нереализованные проекты.
9	Оценка экономической эффективности инновационного проекта в гостиничной и ресторанной деятельности	Оценка эффективности проектов. Стратегия обеспечения эффективности инвестиций. Затраты на инвестиции: текущие и капитальные. Особенности расчета стоимости новшества.

Таблица 4.1.2 –Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Гостиничная и ресторанный деятельность, место инноваций в гостеприимстве		-		У-1, 2, 3; МУ-1.	Т 2	ОПК-1
2	Государственное регулирование инноваций	2	-	1	У-1, 2, 3; МУ-1.	Т 4	ОПК-1
3	Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства.		-		У-1, 2, 3; МУ-1.	Т6	ОПК-1
4	Модели и формы инноваций в гостиничной и ресторанной деятельности.		-		У-1, 2, 3; МУ-1.	Т 8	ОПК-1
5	Формы финансирования инновационных проектов.	2	-	2	У-1, 2, 3; МУ-1.	Т 10	ОПК-1
6	Содержание и структура инновационного процесса		-		У-1, 2, 3; МУ-1.	КЗ 12	ОПК-1
7	Управление инновационными проектами.		-		У-1, 2, 3; МУ-1.	КЗ 14	ОПК-1
8	Риски инновационной деятельности в гостиницах и ресторанах	2	-	3	У-1, 2, 3; МУ-1.	Т 16	ОПК-1
9	Оценка экономической эффективности инновационного проекта в гостиничной и ресторанной деятельности		-		У-1, 2, 3; МУ-1.	Р 18	ОПК-1

КЗ-кейс-задачи, Т – тестирование, Р – защита (проверка) рефератов.

## 4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

### 4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
1	2	3
1.	Гостиничная и ресторанный деятельность, место инноваций в	2

	гостеприимстве	
2.	Государственное регулирование инноваций	
3.	Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства.	
4.	Модели и формы инноваций в гостиничной и ресторанной деятельности.	2
5.	Формы финансирования инновационных проектов.	
6.	Содержание и структура инновационного процесса	
7.	Управление инновационными проектами.	2
8.	Риски инновационной деятельности в гостиницах и ресторанах	
9.	Оценка экономической эффективности инновационного проекта в гостиничной и ресторанной деятельности	
Итого		6

### 4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
1	Гостиничная и ресторанная деятельность, место инноваций в гостеприимстве	1-2 недели	18
2	Государственное регулирование инноваций	3-4 недели	18
3	Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства.	5-6 недели	18
4	Модели и формы инноваций в гостиничной и ресторанной деятельности.	7-8 недели	18
5	Формы финансирования инновационных проектов.	9-10 недели	18
6	Содержание и структура инновационного процесса	11-12 недели	18
7	Управление инновационными проектами.	13-14 недели	18
8	Риски инновационной деятельности в гостиницах и ресторанах	15-16 недели	18
9	Оценка экономической эффективности инновационного проекта в гостиничной и ресторанной деятельности	17-18 недели	14,88
Итого			158,88

## 5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и

методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

*библиотекой университета:*

– библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

– имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

*кафедрой:*

– путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;

– путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.

– путем разработки: методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов; тем рефератов; вопросов к экзамену и т.д.

*типографией университета:*

– помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;

–удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

## **6 Образовательные технологии. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины**

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час
1	2	3	4
1	Гостиничная и ресторанный деятельность, место инноваций в гостеприимстве	Лекция - диалог	2
2	Государственное регулирование инноваций	Разбор конкретных ситуаций	2
3	Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства.	Разбор конкретных ситуаций	
4	Модели и формы инноваций в гостиничной и	Лекция-дискуссия	

	ресторанной деятельности.		
5	Формы финансирования инновационных проектов.	разбор конкретных ситуаций	2
6	Содержание и структура инновационного процесса	разбор конкретных ситуаций, или кейс-технология (или технология кейс-стади, или кейс-метод)	
7	Управление инновационными проектами.	разбор конкретных ситуаций, или кейс-технология (или технология кейс-стади, или кейс-метод)	2
8	Риски инновационной деятельности в гостиницах и ресторанах	Лекция-дискуссия	
Итого:			8

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и современный социокультурный и научный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование общей и профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует духовно-нравственному, гражданскому, патриотическому, правовому, экономическому, профессионально-трудовому, культурно-творческому, экологическому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

- целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для практических занятий содержания, демонстрирующего обучающимся образцы настоящего научного подвижничества создателей и представителей данной отрасли науки, высокого профессионализма ученых, их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества;
- применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (командная работа, деловые игры, разбор конкретных ситуаций);
- личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них

целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

## 7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

### 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули) и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	Информатика	Технология гостиничной деятельности Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности	

### 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций ( <i>индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной</i> )	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ОПК-1/ основной, завершающий	ОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в	<i>Знать:</i> основные этапы создания инновационных проектов, методы оценки и минимизации проблем <i>Уметь:</i>	<i>Знать:</i> технологические инновации и информационное обеспечение, которые обеспечивают выполнение	<i>Знать:</i> основные технологические новации и программные продукты, которые используются для обеспечения сервисной

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	организациях сферы гостеприимства и общественного питания	разрабатывать инновационный проект, проводить маркетинговые исследования, оформлять и проводить его презентацию. <i>Владеть:</i> навыками количественного и качественного анализа для принятия управленческих решений.	основных функций сервисной деятельности организации. <i>Уметь:</i> определять необходимые технологические новации и информационное обеспечение в соответствии с потребностями сервисной деятельности организации. <i>Владеть:</i> методами определения потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере сервиса.	деятельности организации. <i>Уметь:</i> использовать технологические новации и программные продукты для обеспечения сервисной деятельности организации. <i>Владеть:</i> навыками применения технологий и программных продуктов для решения задач профессиональной деятельности в сфере сервиса.
	ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	<i>Знать:</i> виды технологических инноваций <i>Уметь:</i> составлять бизнес-план и выявлять точку безубыточности проекта, проводить оценку эффективности инновационного проекта. <i>Владеть:</i> методами технико-экономического обоснования проектов, приемами, способами и инструментами проведения и	<i>Знать:</i> виды инноваций, теории инновационных процессов и их распространение <i>Уметь:</i> поиск и внедрение современных программных продуктов в сервисную деятельность организации <i>Владеть:</i> практическими навыками использования технологических инноваций	<i>Знать:</i> виды инноваций, теории инновационных процессов и их распространение, потребность в технологических новациях в обеспечении сферы сервиса  <i>Уметь:</i> проводить оценку, сравнение и выбор программных продуктов <i>Владеть:</i> навыками внедрения и использования программных продуктов и инноваций для

Код компетенции/ этап	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		оценки эффективности инновационных проектов.		обеспечения гостиничной и ресторанной деятельности
	ОПК-1.3. Использует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	<i>Знать:</i> виды инновационного маркетинга и менеджмента. <i>Уметь:</i> использовать программные продукты и их потенциал для продвижения услуг. <i>Владеть:</i> методами инновационного маркетинга, применяемыми с целью продвижения инноваций.	<i>Знать:</i> виды инновационных технологий и специализированных программных продуктов сферы гостеприимства и ресторанной деятельности <i>Уметь:</i> проводить оценку, сравнение и выбор технологий и программных продуктов в соответствии с целями организации гостеприимства и общественного питания. <i>Владеть:</i> навыками применения современных технологий в ресторанной гостиничной деятельности.	<i>Знать:</i> виды инновационных технологий и специализированных программных продуктов сферы гостеприимства и ресторанной деятельности, виды инновационного маркетинга и менеджмента. <i>Уметь:</i> проводить оценку, сравнение и выбор технологий и программных продуктов, а также использовать их в соответствии с целями организации гостеприимства и общественного питания. <i>Владеть:</i> навыками применения современных технологий в ресторанной гостиничной деятельности, методами инновационного маркетинга, применяемыми с целью продвижения инноваций.

**7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции и (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Гостиничная и ресторанная деятельность, место инноваций в гостеприимстве	ОПК-1	Лекция, практическое занятие № 1, СРС	БТЗ по теме 1	Задания к ПЗ №1 (в.1-14)	согласно таб. 7.2
2	Государственное регулирование инноваций			БТЗ по теме 2	Задания к ПЗ №2 (в.1-14)	согласно таб. 7.2
3	Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства.			БТЗ по теме 3	Задания к ПЗ №3 (в.1-14)	согласно таб. 7.2
4	Модели и формы инноваций в гостиничной и ресторанной деятельности.	ОПК-1	Лекция, практическое занятие № 2, СРС	БТЗ по теме 4	Задания к ПЗ №4 (в.1-14)	согласно таб. 7.2
5	Формы финансирования инновационных проектов.			БТЗ по теме 5	Задания к ПЗ №5 (в.1-14)	согласно таб. 7.2
6	Содержание и структура инновационного процесса			кейс-задачи по теме 6	Задания к ПЗ №6 (к-з.1-7)	согласно таб. 7.2

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
7	Управление инновационными проектами.	ОПК-1	Лекция, практическое занятие № 3, СРС	кейс-задачи, БТЗ по теме 7	Задания к ПЗ №7 (к-з.1-5, в. 1-14)	согласно таб. 7.2
8	Риски инновационной деятельности в гостиницах и ресторанах			БТЗ по теме 8	Задания к ПЗ №8 (в.1-14)	согласно таб. 7.2
9	Оценка экономической эффективности инновационного проекта в гостиничной и ресторанной деятельности			БТЗ по теме 9, темы рефератов	Задания к ПЗ №9 (т. 1-14, р.1-35)	согласно таб. 7.2

Примеры типовых контрольных заданий для проведения  
текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по теме № 1: «Гостиничная и ресторанная деятельность, место инноваций в гостеприимстве»

1. К факторам, определяющим инновацию, не относятся:

- а) рыночная среда;
- б) ресурсы;
- в) кадры;
- г) реклама;
- д) потребители.

Темы рефератов по теме № 9: «Оценка экономической эффективности инновационного проекта в гостиничной и ресторанной деятельности»

1. Техничко-экономическое обоснование инновационного проекта.
2. Проведения финансовой экспертизы инновационного проекта.
3. Влияние инновационного проекта на деятельность предприятия сферы услуг.
4. Инвестиции в инновационных проектах.
5. Бизнес-план инновационного проекта.

Кейс-задачи по теме № 6: «Содержание и структура инновационного процесса»

**Кейс-задача №1.**

Гостиничный комплекс планирует введение инновационного продукта в свою деятельность. Отдел, который будет подвергнут изменениям – СПИР. Какого порядка действий должен придерживаться руководитель, чтобы весь инновационный процесс не повлек за собой снижение прибыли и потерю целевых групп?

Дайте обоснованный ответ.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

**Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

*Промежуточная аттестация* по дисциплине проводится в форме экзамена. Экзамен проводится в виде бланкового и компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

*Умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции* проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов. Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

Примеры типовых заданий для проведения  
промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме:

Выберите один правильный ответ:

Питер Ф. Друкер выделяет 7 источников инновационной возможности.

Какой из ниже представленных источников не входит в его классификацию?

- а) неожиданность;
- б) демографический фактор;
- в) нелепость (несоответствие);
- г) новые знания;
- д) фактор риска;

е) изменения в ценностных установках.

Задание в открытой форме:

Инновация – это...

Ответ \_\_\_\_\_.

Задание на установление правильной последовательности:

Расставьте этапы проведения маркетингового исследования в соответствующем порядке:

- а) исследование конкурентов;
- б) исследование потребителей;
- в) исследование рынка;
- г) исследование системы распространения товара, услуги.

Задание на установление соответствия:

Поставьте правильное соответствие между звеньями с учетом уровня власти и характерным для них типом управления, который они осуществляют с учетом своего ранга

А высшее звено	1. тактическое управление
Б. среднее звено	2. оперативное управление, связанное с выполнением конкретных задач
В. низовое звено	3. стратегическое управление

Компетентностно-ориентированная задача:

Клиент продлил срок своего проживания в гостинице на пять дней. Турагент направил соответствующий запрос на продление пребывания своего клиента в гостинице.

Выплачивается ли в этом случае комиссия турагенту? В каких случаях комиссия фирме не выплачивается?

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

#### **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

– положение П 02.016–2018 О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ;

– методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

*Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС*

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Тестирование по ПЗ № 1 (Темы 1, 2, 3)	0	доля правильных ответов в тесте не менее 50%	8	доля правильных ответов в тесте более 70%
Тестирование, кейс-задачи по ПЗ № 2 (Темы 4,5,6)	0	доля правильных ответов в тесте не менее 50%	8	доля правильных ответов в тесте более 70%
		решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки		решение задачи демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение
Тестирование, кейс-задачи, защита рефератов по ПЗ № 3 (Темы 7,8,9)	0	доля правильных ответов в тесте не менее 50%	12	доля правильных ответов в тесте более 70%
		решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; при решении допущены ошибки		решение задачи демонстрирует глубокое понимание проблемы, предложено несколько вариантов решения или наиболее эффективное, или единственно правильное решение
		тема раскрыта неполно, в изложении темы имеются недочеты и ошибки; структура реферата логична; вывод сделан, но имеет признаки неполноты и неточности; имеются замечания к содержанию и (или) оформлению реферата		тема раскрыта полно и глубоко, аргументированно изложена собственная позиция автора по рассматриваемому вопросу; структура реферата логична; сделан обоснованный убедительный вывод; отсутствуют замечания по оформлению реферата
СРС	0		8	
Итого	0		36	
Посещаемость	0		14	
Экзамен	0		60	
Итого	0		100	

Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ –16 заданий (15 вопросов и одна задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме –2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование –60 баллов.

## **8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **8.1 Основная учебная литература**

1. Беляев, Ю.М. Инновационный менеджмент : учебник / Ю.М. Беляев. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 220 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496063> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр.: с. 159-162. – ISBN 978-5-394-02070-4. – Текст : электронный.
2. Инновационный менеджмент : учебное пособие : [16+] / К.В. Балдин, А.В. Барышева, Е.Л. Макриденко, И.И. Передеряев ; под ред. А.В. Барышевой. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2017. – 383 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495768>. – Текст : электронный.
3. Инвестиционное проектирование : учебник : [16+] / Р.С. Голов, К.В. Балдин, И.И. Передеряев, А.В. Рукосуев. – 4-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 366 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573303> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02372-9. – Текст : электронный.

### **8.2 Дополнительная учебная литература**

4. Организация гостиничного бизнеса : учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. – 167 с. : табл., граф., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.
5. Российское предпринимательство: всероссийский ежемесячный научно-практический журнал по экономике / изд. ООО Издательство «Креативная

экономика» ; гл. ред. О.Д. Проценко. – Москва : Креативная экономика, 2015. – Т. 16, № 17. – 234 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=431172>. – ISSN 2409-4420. – Текст : электронный.

6. Салихов, В.А. Управление качеством : учебное пособие / В.А. Салихов. – 2-е изд., стер. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2017. – 196 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455512>. – Текст: электронный.

7. Стандарты и качество: международный журнал для профессионалов стандартизации и управления качеством / изд. ООО «РИА «Стандарты и качество» ; гл. ред. Г.П. Воронин ; учред. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии, Всероссийская организация качества и др.. – Москва : РИА «Стандарты и качество», 2020. – № 8 (998). – 116 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=598519>. – ISSN 0038-9692. – Текст : электронный.

8. Технология и организация гостиничных услуг: Учебник. /Л.Н. Семеркова [и др]. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. – 320 с. – текст: непосредственный

### **8.3 Перечень методических указаний**

1. Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности : методические указания для подготовки к практическим занятиям для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. В. В. Волобуев. - Электрон. текстовые дан. (373 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2023. - 40 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц.

2. Самостоятельная работа : методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов и магистрантов всех направлений подготовки очной и заочной формы обучения / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. А. А. Колупаев. - Электрон. текстовые дан. (347 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2020. - 37 с. - Загл. с титул. экрана. - Б. ц. - Текст : электронный.

### **8.4 Другие учебно-методические материалы**

Список конференций.

Вопросы истории туризма.

Карты.

Плакат № 25 «Мобильные привычки путешественников»

Плакат № 27 «Задачи гостиничной индустрии»

## **9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Электронный журнал «Вестник РАТА» [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.ratanews.ru>. Содержит статьи о развитии, современном состоянии и перспективах туризма и гостиничного бизнеса России. (дата обращения: 01.06.2019 г.)

2. Правовая система «Референт» [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.referent.ru> содержит нормативно-правовые документы Российского законодательства, в том числе и в области туризма и гостиничного бизнеса. (дата обращения: 01.06.2019 г.)
3. Интернет-площадка [Электронный ресурс] Режим доступа: [www.new-hotel.ru](http://www.new-hotel.ru), собрана актуальная и полезная информация, которая поможет начинающим и уже работающим на рынке отельерам создать или развить успешное предприятие. На страницах сайта представлены материалы на различные темы гостиничного бизнеса, упорядоченные для быстроты и удобства поиска: строительство, оснащение, эксплуатация, поставщики. (дата обращения: 01.06.2019 г.)
4. Единый информационно-справочный ресурс индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] Режим доступа: [HoReCa.ru](http://HoReCa.ru). На портале представлены информационно-справочные и аналитические материалы для участников ресторанного и гостиничного бизнеса: свежие новости российского и зарубежного рынка, актуальные и полезные публикации, посвященные разным аспектам бизнеса. (дата обращения: 01.06.2019 г.)
5. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса [Электронный ресурс] Режим доступа: [frontdesk.ru](http://frontdesk.ru). Является некоммерческим проектом и дает возможность открыто общаться и получать информацию всем, кто считает своим призванием сферу гостеприимства. (дата обращения: 01.06.2019 г.)
6. Инновационное развитие туризма и отдыха в России [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.innovprom.ru/innovacionnoe-razvitiie-turizma-i-otdyxa-v-gossii> -. на сайте собраны основные направления инновационного развития индустрии туризма и гостеприимства в России.
7. Инновации и технологии [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.itportal.ru/> -. Электронный журнал, в котором рассказывается об ИТ, ИТ, интернет новостях, гаджетах, новинка науки и техники. (дата обращения: 01.06.2019 г.)
8. Новости об инновациях в Мире [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.innovanews.ru/> -. Материалы и пресс-релизы западных СМИ и научных организаций. Глоссарий, справочник образовательных и научных учреждений. (дата обращения: 01.06.2019 г.)
9. Энциклопедия маркетинга [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.marketing.spb.ru/about/> Среди материалов сайта в свободном доступе: образовательные статьи, монографии, фрагменты и полные тексты книг, учебники, избранные публикации ведущих журналов, курсы лекций, практические примеры работы реальных предприятий, руководства, ссылки на другие источники информации. (дата обращения: 01.06.2019 г.)
10. Медиахолдинг «Эксперт» [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.expert.ru/> деловой еженедельник, глубоко и профессионально изучающий экономику, российский и международный бизнес, общественно-политические процессы, науку и инновации. (дата обращения: 01.06.2019 г.)

## **10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Успешное усвоение учебной дисциплины «Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности» предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее изучения путем планомерной работы. Основными видами аудиторной работы при изучении дисциплины «Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности» являются лекции и практические занятия.

Обучающийся должен активно участвовать в выполнении видов практических работ, определенных для данной дисциплины. В этой связи при проработке лекционного материала обучающиеся должны иметь в виду, что в лекциях раскрываются наиболее значимые вопросы учебного материала. Остальные осваиваются в ходе других видов занятий и самостоятельной работы над учебным материалом.

Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности» представлены в дидактически проработанной последовательности, что предусматривает логическую стройность курса и продуманную систему освоения обучающимися учебного материала, поэтому нельзя приступать к изучению последующих тем (разделов), не усвоив предыдущих. В ходе лекционных занятий студент должен конспектировать учебный материал, обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия. Они предназначены для расширения и углубления знаний по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в основной литературе и, желательно, в дополнительной литературе, используемой для расширения объема знаний по теме (разделу), в Интернет-ресурсах.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты готовят рефераты, презентации, доклады по отдельным темам дисциплины.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, устных и письменных ответов на контрольные вопросы по темам практических работ, уровню подготовки рефератов, презентаций, докладов.

Преподаватель на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, контроль путем отработки студентами пропущенных лекции, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности» с целью освоения и закрепления компетенции, закрепленной за дисциплиной.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности» – закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки поиска информации о современных инновациях в гостиничном и ресторанном деле.

## **11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

Libreoffice операционная система Windows  
Антивирус Касперского (или ESETNOD)

## **12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Стандартно оборудованная аудитория.

Комплект мультимедийного оборудования 1: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/14/1024/Mb/160Gb; проектор inFocusIN24+, экран, аудиоколонки.

Комплект мультимедийного оборудования 2: ноутбук HP 250 Gb 15,6" (HD i5-7200U/4Gb/DVD); проектор Benq MV533, экран, аудиоколонки.

### **13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

*Для лиц с нарушением слуха* возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

*Для лиц с нарушением зрения* допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

*Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата*, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

**14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу**  
дисциплины

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дат а	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененны х	замененны х	аннулированны х	новы х			