

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ



УТВЕРЖДАЮ
Декан ФСТ

УТВЕРЖДАЮ /В.П. Шалаев/
(Ф.И.О. декана (директора института))

01.03.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б.1.1.23 Инновации в индустрии гостеприимства

(код и наименование дисциплины по учебному плану)

Направление подготовки
(специальность)

43.03.01 Сервис

Квалификация выпускника

Бакалавр

(бакалавр/магистр/специалист)

Направленность

Сервис в индустрии гостеприимства

Курс 3

Семестр 5, 6

Распределение учебного времени

Трудоемкость по учебному плану	180 / 5	часов/зачетных единиц
Лекции	6	часов
Лабораторные работы	-	часов
Практические занятия	6	часов
Иная контактная работа	-	часов
Всего контактной работы (без учета экз.)	12	часов
Контактная работа по экзамену	6	часов
Курсовой проект (работа)	-	семестр
Самостоятельная работа обучающихся (без учета экз.)	132	часов
Самостоятельная работа по подготовке к экзамену	30	часов
Экзамен	6	семестр
Зачет	-	семестр
БРК, ДЗ	-	семестр

(год)

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО направления подготовки (специальности) 43.03.01 Сервис

Программу составили:

заведующий кафедрой с ученой степенью кандидата наук	СиТ	СОГЛАСОВАНО	С.М. Васина
(должность)	(кафедра)		(И.О. Фамилия)

РАССМОТРЕНА и ОДОБРЕНА на заседании кафедры, за которой закреплена дисциплина
Кафедра сервиса и туризма

	(наименование кафедры)	
09.02.2023	протокол №	5
(дата)		

Заведующий кафедрой	СОГЛАСОВАНО	С.М. Васина
		(И.О. Фамилия)

Рабочая программа СОГЛАСОВАНА с факультетом (институтом), выпускающей(ими)
кафедрой(ами).

СООТВЕТСТВУЕТ действующей ОП.

Заведующий кафедрой	СОГЛАСОВАНО	С.М. Васина
		(И.О. Фамилия)

Председатель методической комиссии факультета (института), в который входит
выпускающая кафедра

	СОГЛАСОВАНО	В.П. Комисар
		(И.О. Фамилия)

Эксперт(ы): Волкова В.Д. , директор гостиницы "Эврика"

Рабочая программа проверена и зарегистрирована в УМЦ 06.03.2023 г.

Специалист учебно-методического центра СОГЛАСОВАНО /Т.А. Смирнова/

Раздел 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является достижение планируемых результатов обучения, соответствующих установленным в ОПОП индикаторам достижения компетенций:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
1. ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере сервиса	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере сервиса	знания: знает типы и виды инноваций в сфере гостеприимства умения: умеет определять потребность в технологических новациях в сфере сервиса навыки: имеет навык работы с программным обеспечением в сфере сервиса
	ОПК-1.2. Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в профессиональную сервисную деятельность	знания: знает основные приемы внедрения технологических новаций в сервисную деятельность умения: умеет внедрять новации и современные программные продукты в индустрию гостеприимства навыки: имеет навыки поиска и внедрения технологических новаций в индустрии гостеприимства

Раздел 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части ОПОП.

Дисциплина является обязательной

Для продолжения формирования заявленных компетенций необходимы знания предшествующих практик: Учебная практика. Ознакомительная практика (ОПК-1)

Изучаемая дисциплина является основой для продолжения формирования указанных компетенций в следующих дисциплинах: Информационные технологии и программное обеспечение деятельности предприятий сервиса (ОПК-1); государственной итоговой аттестации в форме: Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (ОПК-1), Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (ОПК-1)

Раздел 3. ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Для формирования заявленных компетенций используются методологические технологии, реализующие деятельностный, личностно-ориентированный, практико-ориентированный подходы.

Основными стратегическими технологиями являются: исследовательские, лекционные занятия, практические занятия, процедуры самообучения

На достижение конкретных целей обучения направлены применяемые тактические технологии: информационные, классическая лекция, мини-проекты

Раздел 4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Виды и темы занятий	Количество часов	Формируемые компетенции
Инновации и предпринимательство. Инновации в сервисной сфере.	72	ОПК-1
Лекция. Понятие инноваций и инновационной деятельности.	2	
Лекция. Предпринимательская деятельность в сервисной	2	
Практическое занятие. Инновационные проекты: особенности разработки.	2	
Задания для самостоятельной работы, в том числе выполнение КР Изучение конспекта лекций. Изучение литературы. Подготовка к семинарским занятиям: изучение и конспектирование документов, составление глоссария. Подготовка мини-докладов и эссе.	66	
Иная контактная работа:	0	

6 семестр

Виды и темы занятий	Количество часов	Формируемые компетенции
Новые направления развития в индустрии сервиса в мире и в России	72	ОПК-1
Лекция. Новые направления и тенденции развития гостиничного дела в мире и в России.	2	
Практическое занятие. Тенденции и особенности развития инноваций в ресторанном бизнесе.	2	
Практическое занятие. Оздоровительное направление сервиса в мире и в России.	2	
Задания для самостоятельной работы, в том числе выполнение КР Изучение конспекта лекций. Изучение литературы. Подготовка к семинарским занятиям: изучение и конспектирование документов, составление глоссария. Подготовка мини-докладов и эссе. Написание контрольной работы.	66	
Иная контактная работа:	0	
Подготовка к экзамену	30	
Проведение экзамена	6	

Раздел 5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Изучение дисциплины рекомендуется начать с ознакомления с рабочей программой, ее структурой и содержанием разделов. Учебный материал структурирован, изучение дисциплины осуществляется в тематической последовательности. **Занятия лекционного типа** дают систематизированные знания по дисциплине, концентрируют внимание на наиболее сложных и важных вопросах. Во время лекционных занятий рекомендуется вести конспектирование учебного материала; обращать внимание на формулировки и категории, раскрывающие суть проблемы, явления или процесса; зафиксировать выводы и практические рекомендации. Подготовка к **занятиям семинарского типа** включает ознакомление с планом практического занятия; работу с конспектом лекций, выполнение домашнего задания, работу с учебной и учебно-методической литературой, научными изданиями и электронными образовательными ресурсами, рекомендованными рабочей программой дисциплины.

Содержание **самостоятельной работы** определяется рабочей программой дисциплины.

оценочными и методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя. Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Эффективным средством осуществления самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к образовательной программе, рабочей программе дисциплины, к электронным библиотечным системам, профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

Изучение дисциплины включает выполнение контрольной работы, написание эссе. Периодичность проведения, формы текущего контроля успеваемости, система оценивания хода освоения дисциплин представлены в рабочей программе.

Раздел 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Учебно-методическое обеспечение

№№ п/п	Список используемой литературы	Количество экземпляров печатных изданий, имеющих в библиотеке, или электронный адрес издания (ресурса) в сети Интернет
УЧЕБНЫЕ, УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ И НАУЧНЫЕ ИЗДАНИЯ		
1.	Чудновский, Алексей Данилович. Управление индустрией туризма [Текст] : учеб. пособие для студентов вузов / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, В. С. Сенин ; Гос. ун-т упр., Ин-т туризма и развития рынка. 2-е изд. М.: КНОРУС, 2006. - 436 с. ISBN 5-85971-533-1.	14
2.	Родигин, Леонид Андреевич. Интернет-технологии в туризме [Текст] : [учеб. для студентов по специальностям 061100 "Менеджмент орг.", 351400 "Прикладная информатика"] / Л. А. Родигин ; Рос. междунар. акад. туризма. М.: Советский спорт, 2006. - 386 с. ISBN 5-9718-0066-3. Экземпляры: всего 21.	21
3.	Инновационные подходы к обеспечению экономической безопасности туристско-рекреационной сферы : монография / А. Н. Полухина, В. П. Рукомойникова, Е. Е. Шарафанова [и др.]; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "Поволж. гос. технол. ун-т". Йошкар-Ола: ПГТУ, 2018. - 214 с. ISBN 978-5-8158-1987-0. Экземпляры: всего 5.	5 / https://portal.volgatech.net/books/Poluhina_innovazionnie_podhodi_k_obespecheniu_e_konomicheskoi_bezopasnosti_turistko_rekreazionnoi_sferi_2018.pdf
4.	Лежнин, Владимир Владимирович. Локальные системы сферы туризма: управление и инновации [Текст] : монография / В. В. Лежнин, А. Н. Полухина; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, ФГБОУ ВО "Поволжский государственный технологический университет". Йошкар-Ола: ПГТУ, 2019. - 181 с. ISBN 978-5-8158-2106-4. Экземпляры: всего 5	5 / https://portal.volgatech.net/books/Leznin_Lokalnie_sistemi_sferi_turizma_upravleniye_i_innovazii_2019.pdf
5.	Лежнин, Владимир Владимирович. Инновационная деятельность на предприятии туризма [Текст] : учебное пособие для направления подготовки "Туризм" / В. В. Лежнин; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, ФГБОУ ВО "Поволжский государственный технологический университет".	7 / https://portal.volgatech.net/books/Lezhnin_Innovatsionnaya_deyatelnost_na_predpriyatii_turizma_2022.pdf

Ола: ПГТУ, 2022. - 103 с. ISBN 978-5-8158-2293-1. Экземпляры: всего 7.

6.2. Материально-техническая база и программное обеспечение

№№ п/п	Аудитории для проведения учебных занятий, самостоятельной работы и проведения государственной итоговой аттестации	Перечень основного оборудования	Программное обеспечение
1.	430 (I)	Телевизор Samsung 21 K3 (1), Экран на штативе 180*180см (1), Комплект учебной мебели (1)	Microsoft Windows Enterprise, Справочная правовая система "Консультант Плюс", Microsoft Office Standard, Агент Dr.Web, Комплект ГАРАНТ-Мастер, Microsoft Access, Microsoft Visio Professional, Microsoft Project Professional, Microsoft Visual Studio Enterprise, Комплект ПО для решения основных пользовательских задач

Раздел 7. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ/ ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Критерии оценивания индикаторов достижения компетенций направлены на:

- усвоение теоретического материала (объем знаний, глубина усвоения), предусмотренного рабочей программой;
- умение излагать материал (четкость, грамотность изложения материала, точность и полнота воспроизведения учебного материала);
- умение применять теоретические знания при решении практических заданий.

Шкала оценивания представлена ниже.

Уровень сформированности элементов компетенции	Критерии оценивания	Шкала оценивания
Пороговый уровень	Обучающийся имеет знания основного материала, проявляет умение логично его излагать, но может допускать неточности в изложении материала, недостаточно правильные формулировки, испытывает затруднения в выполнении практических заданий.	удовлетворительно
Продвинутый уровень	Обучающийся твердо знает программный материал, излагает его грамотно и по существу, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения	хорошо
Высокий уровень	Обучающийся глубоко и прочно усвоил программный	отлично

	материал, грамотно и логически стройно его излагает, дает исчерпывающие ответы на поставленные вопросы. В ответе тесно увязывается теория с практикой, при этом обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, показывает знакомство с монографической литературой, периодическими изданиями, правильно обосновывает принятые решения, свободно владеет разносторонними навыками, приемами выполнения практических работ	
--	---	--

7.1. Промежуточная аттестация обучающихся

Промежуточная аттестация обучающихся направлена на оценивание результатов обучения по дисциплине (модулю) и проводится с использованием фондов оценочных средств.

Примеры типовых контрольных заданий из базы фонда оценочных средств по образовательной программе.

1. Инновация – это:

- а) новый продукт, готовый к реализации на рынке.
- б) конечный продукт инновационной деятельности, реализуемый на рынке.
- в) нововведение, которое является продуктом интеллектуального труда.

2. Распространение мелких и средних изобретений в фазах научно-технического цикла, носит название:

- а) улучшающих инноваций.
- б) псевдоинноваций.
- в) базисных инноваций.

3. Основные источники инноваций, относящиеся к бизнесу, – это:

- а) неожиданность, необходимость, демография.
- б) неожиданность, необходимость, изменения в промышленности.
- в) необходимость, изменения в промышленности, новая информация.

4. К целям Федерального закона «Об инновационной деятельности и государственной инновационной политике в РФ» относится:

- а) проведение общих маркетинговых исследований в сфере инновационной деятельности.
- б) введение единых правил осуществления инновационной деятельности.
- в) поддержка конкретных новаторов и изобретателей.

5. Одна из важнейших целей государственного регулирования инновационной деятельности – это:

- а) повышение конкурентноспособности национального продукта на мировом рынке.
- б) кадровая поддержка инновационной деятельности.
- в) законодательное регулирование инновационной деятельности.

6. Базовое новшество – это:

- а) комплекс взаимосвязанных новшеств.
- б) несколько взаимосвязанных новшеств.
- в) комплекс базовых новшеств.

Перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации

Вопросы к экзамену по дисциплине «Инновации в сервисе»

1. Инновация и ее основные виды.
2. Особенности инновационной деятельности.
3. Инновационные процессы
4. Жизненный цикл и функции инноваций
5. Инновационная деятельность в сервисе
6. Особенности и новые тенденции развития гостиничного бизнеса.
7. Инновационные технологии в гостиничном бизнесе.
1. Новые направления в гостиничном бизнесе в России.
2. Общие тенденции развития ресторанного бизнеса
3. Кейтеринг – новое направление в ресторанной сфере
4. Новые направления развития ресторанного бизнеса
5. Новые направления развития в курортной отрасли России.
6. Специфика и инновации западной курортной сферы.
7. Инновационные проекты в сфере сервиса в Российской Федерации.
8. Инновационные проекты в сфере сервиса в республике Марий Эл
9. Последние тенденции и инновации в сфере сервиса в мире.