

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.1.1.24 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

Распределение учебного времени

Трудоемкость по учебному плану	180 / 5	часов/зачетных единиц
Лекции	36	часов
Лабораторные работы	-	часов
Практические занятия	36	часов
Иная контактная работа	-	часов
Всего контактной работы (без учета экз.)	72	часов
Контактная работа по экзамену	6	часов
Курсовой проект (работа)	-	семестр
Самостоятельная работа обучающихся (без учета экз.)	72	часов
Самостоятельная работа по подготовке к экзамену	30	часов
Экзамен	5	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	4	
Лекция. Государственное регулирование инновационного развития. Национальная инновационная система	4	
Лекция. Глобализация в сервисе. Исторические формы и причины глобальных тенденций на мировом рынке сервисных услуг.	4	
Лекция. Особенности инновационной деятельности. Инновационные процессы.	4	
Практическое занятие. Государственное регулирование сферы сервиса в России.	2	
Практическое занятие. Жизненный цикл и функции инноваций.	2	
Практическое занятие. Инновационные проекты: особенности разработки.	4	
Практическое занятие. Руководство инновационными проектами	2	
Практическое занятие. Глобализация в сервисе. Исторические формы и причины глобальных тенденций на мировом рынке сервисных услуг.	4	
Практическое занятие. ТНК в сфере гостеприимства.	4	
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.	36	
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.	4	
Лекция. Тенденции и особенности развития инноваций в ресторанном бизнесе.	4	
Лекция. Оздоровительное направление сервиса в мире и в России.	2	
Лекция. Сельский туризм как инновация.	2	
Лекция. Новые направления развития экологического и этнографического туризма.	2	
Лекция. Инновации в музейно-выставочном деле.	4	
Практическое занятие. Новации в гостиничной сфере	2	
Практическое занятие. Новые направления в ресторанной	2	
Практическое занятие. Индустрия развлечений в России.	2	
Практическое занятие. Новые направления и перспективы развития мирового рынка социально-культурных услуг.	2	
Практическое занятие. Новые направления и перспективы развития сферы сервиса в России.	4	
Практическое занятие. Анализ сферы социально-культурного	4	

сервиса в РМЭ.		
Практическое занятие. Социально-культурный сервис в Йошкар-Оле	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.	36	
Иная контактная работа: выполнение контрольной работы	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

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. Информационные технологии управления в туризме [Текст] : учеб. пособие по дисциплине специализации "Гостин. и турист. бизнес"	13

	специальности "Менеджмент орг." / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова. М.: КНОРУС, 2006. - 100 с. ISBN 5-85971-009-7. Экземпляры: всего 13.	
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.	Полухина, Анна Николаевна. Инновационная модель развития туризма в регионах Приволжского федерального округа [Текст] : (на примере экологического туризма) : монография / А. Н. Полухина, В. В. Лежнин; М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО "Поволж. гос. технол. ун-т". Йошкар-Ола: ПГТУ, 2014. - 175 с. ISBN 978-5-8158-1390-8. Экземпляры: всего 8.	8 / https://portal.volgatech.net/books/Poluxina_innovacion_model_2014.pdf
4.	Новиков, Владимир Семенович. Организация туристской деятельности [Текст] : [учебник для студентов вузов по направлению "Туризм"] / В. С. Новиков. Москва: Академия, 2013. - 333 с. ISBN 978-5-4468-0311-8. Экземпляры: всего 10.	10
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". Йошкар-Ола: ПГТУ, 2022. - 103 с. ISBN 978-5-8158-2293-1. Экземпляры: всего 7.	7 / https://portal.volgatech.net/books/Lezhnin_Innovatsionnaya_deyatelnost_na_predpriyatii_turizma_2022.pdf

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 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	отлично

7.1. Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины (модуля) и производится с применением технологии рейтингового контроля в соответствии с технологической картой дисциплины. Порядок составления технологической карты и алгоритм проведения процедуры оценивания видов деятельности обучающихся, направленных на освоение знаний, умений, навыков и/ или опыта деятельности, по накопительной системе в баллах устанавливается положением о системе РИТМ в ФГБОУ ВО «ПГТУ»

7.2. 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 конкурентоспособности 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 индустрии гостеприимства»

- 1. Понятие инноваций.
- 2. Классификации инноваций.
- 3. Основные правила организации инновационной деятельности.
- 4. Управление инновационными проектами, его элементы.

5. Этапы программирования инноваций.
6. Основные элементы инновационного проекта, его виды и содержание.
7. Порядок разработки инновационного проекта.
8. Инновационные проекты в сфере сервиса.
9. Государственное регулирование инновационных процессов.
10. Принципы и задачи региональной инновационной политики.
11. Новые направления в сфере гостиничного дела
12. Гостиничные цепи на российском рынке.
13. Основные проблемы ресторанного бизнеса.
14. Основные категории ресторанов в России.
15. Система франчайзинга в ресторанном бизнесе.
16. Кейтеринг в России.
17. История возникновения и развития индустрии развлечений.
18. Основные виды услуг развлечений: кинотеатры.
19. Услуги развлечений: клубы, парки отдыха, спортивно-развлекательные центры.
20. Развитие сферы сервиса в РМЭ.