

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.1.1.22 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 2, 3

Семестр 4, 5

Распределение учебного времени

Трудоемкость по учебному плану	180 / 5	часов/зачетных единиц
Лекции	8	часов
Лабораторные работы	-	часов
Практические занятия	10	часов
Иная контактная работа	-	часов
Всего контактной работы (без учета экз.)	18	часов
Контактная работа по экзамену	6	часов
Курсовой проект (работа)	-	семестр
Самостоятельная работа обучающихся (без учета экз.)	126	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 дисциплин: Информационные технологии и программное обеспечение деятельности предприятий сервиса (ОПК-1); практик: Учебная практика. Ознакомительная практика (ОПК-1)

Изучаемая дисциплина является основой для продолжения формирования указанных компетенций в следующих 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: деловая игра, информационные, классическая лекция, мини-проекты

Раздел 4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Виды и темы занятий	Количество часов	Формируемые компетенции
Инновации и предпринимательство. Инновации в сервисной сфере.	36	ОПК-1
Лекция. Понятие инноваций и инновационной деятельности.	2	
Лекция. Предпринимательская деятельность в сервисной	2	
Практическое занятие. Особенности инновационной деятельности. Инновационные процессы.	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.	28	
Иная контактная работа:	0	

5 семестр

Виды и темы занятий	Количество часов	Формируемые компетенции
Новые направления развития в индустрии сервиса в мире и в России	108	ОПК-1
Лекция. Новые направления и тенденции развития гостиничного дела в мире и в России.	2	
Лекция. Тенденции и особенности развития инноваций в ресторанном бизнесе.	2	
Практическое занятие. Оздоровительное направление сервиса в мире и в России.	2	
Практическое занятие. Инновации в музейно-выставочном деле	2	
Практическое занятие. Анализ сферы социально-культурного сервиса в РМЭ.	2	
Задания для самостоятельной работы, в том числе выполнение Изучение конспекта лекций. Изучение литературы. Подготовка к семинарским занятиям: изучение и конспектирование документов, составление глоссария. Подготовка мини-докладов и эссе. Написание контрольной работы.	98	
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

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" специальности "Менеджмент орг." / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова. М.: КНОРУС, 2006. - 100 с. ISBN 5-85971-009-7. Экземпляры: всего 13.	13
2.	Морозов, Михаил Анатольевич. Информационные технологии в социально-культурном сервисе и туризме. Оргтехника [Текст] : учеб. для студентов вузов по специальности 100103 "Соц.-культур. сервис и туризм" / М. А. Морозов, Н. С. Морозова. 6-е изд., перераб. Москва: Academia, 2008. - 238 с. ISBN 978-5-7695-4877-2. Экземпляры: всего 8.	8
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.	Косолапов, Александр Борисович. Управление рисками в туристском бизнесе [Текст] : [учебное пособие] / А. Б. Косолапов. Москва: КноРус, 2016. - 285, [1] с. ISBN 978-5-390-00118-9. Экземпляры: всего 10.	10
5.	Инновационные подходы к обеспечению экономической безопасности туристско-рекреационной сферы : монография / А. Н. Полухина, В. П. Рукомойникова, Е. Е.	5 / https://portal.volgatech.net/books/Poluhina_innovazionnie

	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.	_podhodi_k_obespecheniu_e_konomicheskoi_bezopasnosti_turistko_rekreazionnoi_sferi_2018.pdf
6.	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 / https://portal.volgatech.net/books/Leznin_Lokalnie_sistemi_sferi_turizma_upravleni_e_i_innovazii_2019.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,	удовлетворительно

	недостаточно правильные формулировки, испытывает затруднения в выполнении практических заданий.	
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. 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 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.

