

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ С.А. ЕСЕНИНА»

Утверждаю:

Декан естественно-географического
факультета



С.В. Жеглов

« 31 » августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Инновации в индустрии гостеприимства

Уровень основной профессиональной образовательной программы

бакалавриат

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) Гостиничная деятельность

Форма обучения Заочная

Сроки освоения ОПОП Нормативный, 4 года 6 месяцев

Факультет Естественно-географический

Кафедра Экономической и социальной географии и туризма

Рязань, 2020

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целями освоения учебной дисциплины «Инновации в индустрии гостеприимства» являются овладение компетенциями и знаниями об основных понятиях в области инноваций и об инновационной деятельности гостиничного предприятия.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОПОП ВУЗА

2.1. Дисциплина (модуль) «Инновации в индустрии гостеприимства» относится к факультативам (ФТД.02).

2.2. Для изучения данной дисциплины (модуля) необходимы следующие предшествующие дисциплины:

«Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания»

«Современные тенденции развития гостиничной и туристской индустрии»

«Введение в гостеприимство»

«Международные гостиничные сети»

«История развития гостиничной индустрии».

2.3. Перечень последующих дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной дисциплиной:

«Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания»

«Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания»

«Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания»

«Экономика гостиничного предприятия»

«Стратегическое планирование в индустрии гостеприимства»

«Проектирование гостиничной деятельности».

2.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся универсальных (УК) и профессиональных (ПК) компетенций:

№ п/п	Код и содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать	Уметь	Владеть (навыками)
1	2	3	4	5	6
1.	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Умеет анализировать проблемную ситуацию на основе знания системного подхода, его сущности и основных принципов	Методы анализа информации по дисциплине. Варианты обработки найденной информации и ее интерпретация. Сущность понятий «инновации», «инноватика», «инновационный менеджмент». Типологию инноваций в гостиничном бизнесе, подходы к разработке инновационной стратегии развития гостиничного предприятия. Взаимосвязь глобализации социальных процессов с тенденциями развития гостиничных услуг.	Анализировать и обобщать разнообразные данные и на их основе строить логичный рассказ. Анализировать на основе знания системного подхода инновационные процессы в индустрии гостеприимства. Применять методы анализа, разработки и поиска решений в деятельности предприятий гостиничной индустрии. Характеризовать инновационный процесс; характеризовать инновации управления качеством в гостиничном предприятии	Понятийно-категориальным аппаратом дисциплины. Навыками анализа научно-технической информации в сфере гостиничной индустрии. Методами анализа современных технологий и возможных рисков в гостиничной индустрии Приемами самостоятельной добычи необходимой информации из различных источников.
	ПК-5 Способен к интернет-продвижению услуг организацией сферы гостеприимства и/или общественного	ПК-5.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг	Общие закономерности формирования концепции инновационных проектов. Классификацию инновационных проектов в организации гостиничных услуг.	Описывать специальные технологии, используемые в продвижении гостиничных услуг. Описывать инновационные системы стимулирования сбыта	Методами исследования тенденций, проблем и перспектив развития гостиничного бизнеса. Навыками анализа задач инновационного менеджмента

	питания	организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Задачи инновационного менеджмента в гостиничном бизнесе.</p> <p>Инновации управления качеством в гостиничном предприятии.</p> <p>Инновационные системы стимулирования сбыта гостиничных услуг.</p> <p>Инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг и сервисной системы гостиничного предприятия.</p> <p>В2В технологии в гостиничном деле; жизненный цикл инновации и жизненный цикл продукта.</p> <p>Характеристику трудовых ресурсов и инновационные методы мотивации персонала в гостиничном предприятии.</p>	<p>гостиничных услуг.</p> <p>Характеризовать инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг и сервисной системы гостиничного предприятия.</p> <p>Анализировать организацию инженерной системы гостиницы на основе энергосберегающих технологий.</p> <p>Описывать инновационные маркетинговые технологии и подходы к разработке концепции развития гостиницы</p> <p>Оценивать инновационно-технологические риски.</p> <p>Оценивать и осуществлять технико-экономическое обоснование инновационных проектов.</p> <p>Корректировать инновационные проекты, исходя из изменившейся ситуации.</p>	<p>в гостиничном бизнесе.</p> <p>Навыками характеристики инновационного процесса.</p> <p>Навыками характеристики инноваций управления качеством в гостиничном предприятии.</p> <p>Навыками характеристики инновационных систем стимулирования сбыта гостиничных услуг.</p> <p>Навыками характеристики инновационных методов формирования пакета дополнительных услуг.</p> <p>Навыками характеристики инновационных маркетинговых технологий и подходов к разработке концепции развития гостиницы.</p> <p>Приемами и методами работы с персоналом.</p> <p>Основными навыками инновационного проектирования.</p>
2.		ПК-5.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет	<p>Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг.</p> <p>Тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии.</p> <p>Развитие прогрессивных технологий в гостиничном и туристском сервисе.</p> <p>Использование инновационных технологий в сфере услуг.</p> <p>Характеристику АСУ номерным фондом.</p>	<p>Характеризовать АСУ номерным фондом.</p> <p>Характеризовать глобальные системы бронирования и центральные сети бронирования, современные подходы к разработке сайта гостиницы.</p> <p>Разрабатывать и внедрять нормативную документацию по стандартизации,</p>	<p>Современными достижениями передовых технологий в гостиничной индустрии.</p> <p>Технологией подготовки инновационных проектов.</p> <p>Навыками характеристики АСУ номерным фондом.</p> <p>Навыками характеристики специальных технологий, используемых в продвижении гостиничных услуг.</p>

			<p>Глобальные системы бронирования и центральные сети бронирования, современные подходы к разработке сайта гостиницы.</p> <p>Нормативную документацию по стандартизации, сертификации и качеству гостиничного продукта.</p>	<p>сертификации и качеству гостиничного продукта.</p> <p>Составлять, разрабатывать и реализовывать инновационные проекты в организации гостиничных услуг и услуг питания.</p> <p>Осуществлять руководство коллективом специалистов.</p> <p>Применять приобретенные знания и навыки из области новых информационных технологий в своей профессиональной деятельности.</p>	<p>Навыками характеристики глобальных систем бронирования и центральных сетей бронирования, современных подходов к разработке сайта гостиницы.</p> <p>Навыками в области новых информационных технологий в своей профессиональной деятельности.</p>
--	--	--	---	--	---

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Курс	
		№3	
		Зимняя сессия	
1	2	3	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	10	10	
В том числе:			
Лекции (Л)	4	4	
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)	6	6	
Лабораторные работы (ЛР)			
Иные виды занятий			
2. Самостоятельная работа студента (всего)	94	94	
3. Курсовая работа (при наличии)	КП	-	-
	КР		
Вид промежуточной аттестации	зачет (З),	4	4
	экзамен (Э)		
ИТОГО: общая трудоемкость			
	часов	108	108
	зач. ед.	3	3

Дисциплина частично реализуется с применением дистанционных образовательных технологий на платформах ZOOM, Skype, Moodle, Microsoft Teams.

2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2.1. Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Содержание раздела в дидактических единицах
1	2	3	4
3	1	Сущность и функции инновационной деятельности	Теория инновационных процессов Й. Шумпетера, технологические уклады развития, CALS-технологии, роль предпринимательства в инновационных процессах, модели поведения «новаторов» и «консерваторов», предпринимательская деятельность в индустрии гостеприимства. Содержание понятия «инновации», инновация и инновационная деятельность, факторы, определяющие инновационное развитие, побудители инноваций. Виды инноваций: по сфере приложения, по масштабам распространения, по характеру нововведений, инновация продукт, инновация-процесс, инновация-сервис, адаптивные инновации, радикальные нововведения. Жизненный цикл и функции инноваций: инновационный цикл, период создания инновации, жизненный цикл инновации, основные функции инноваций. Инновационная деятельность в туризме и гостеприимстве: мотивы появления инноваций, направление развития инноваций в туризме, внедрение нововведений, маркетинговые инновации, периодические нововведения.
3	2	Управление инновационными проектами. Формы финансирования инновационных проектов	Понятие инновационного проекта, виды инновационных проектов. Факторы, снижающие эффективность инновационных проектов. Значение финансирования в управлении инновационными проектами. Формы и виды финансирования проектов: государственное финансирование (прямое и косвенное), рыночное финансирование инновационных проектов – собственные средства организации, акционерное финансирование, банковское кредитование, ипотека, лизинг, венчурное финансирование как особая форма инвестиций в инновационные проекты.
3	3	Стратегия и планирование инновационной деятельности гостиничного предприятия	Содержание и характеристика различных типов стратегий. Государственная инновационная стратегия, стратегия «переноса», стратегия «заимствования», стратегия «наращивания». Инновационная стратегия гостиничного предприятий. Инновационная стратегия: наступательная стратегия, оборонительная стратегия, имитационная стратегия, зависимая стратегия, традиционная стратегия, оппортунистическая традиция, гиперконкуренция. Планирование инноваций и инновационные проекты. Принципы планирования инноваций. Содержание инновационного проекта. Анализ инновационного проекта. Виды проектов, исследовательские проекты, венчурные проекты, модернизационный проект. Этапы разработки инновационных проектов, формирование идеи,

			маркетинговые исследования и разработка параметров конечной цели проекта, определение «дерева целей» и дерева «работ», анализ неопределенности рисков, выбор жизнеспособного варианта реализации проекта. Риски в инновационной деятельности. Виды рисков, экономический риск, риск технологической неадекватности, риск финансового несоответствия, риск неуправляемости проектом, юридический риск, негативное воздействие рисков. Управление инновациями и знаниями, отношение к потребителям, как необходимое условие развития. Привлечение сотрудников к участию в инновационных процессах, создание команды для внедрения нововведения. Поддержка инновационной деятельности, генерирование идей. Классификация предприятий по типу инновационного поведения. Виолентное поведение, пациентное поведение, эксплорентное поведение. Коммутантное поведение.
3	4	Инновационные процессы в гостиничной деятельности	Разработка инновационной стратегии развития гостиничного предприятия. Инновации управления качеством в гостиничном предприятии. Характеристика АСУ номерным фондом на примере продукта российского и зарубежного разработчика. Глобальные системы бронирования и центральные сетям бронирования. Инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг в гостиничном предприятии. Организация инженерной системы гостиницы на основе энергосберегающих технологий. Инновационные методы формирования сервисной системы гостиничного предприятия. Инновационные подходы к разработке концепции развития гостиницы.

2.2. Перечень лабораторных работ (при наличии), примерная тематика курсовых работ (при наличии)

Лабораторный практикум не предусмотрен.

Курсовые работы не предусмотрены по учебному плану.

3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТА

Самостоятельная работа осуществляется в объеме 94 часов (указать в соответствии с учебным планом). Видами СРС являются подготовка:

- к практической работе;
- к индивидуальному собеседованию;
- к тестированию знаний фактического материала;
- к защите электронных рефератов-презентаций;
- к творческим заданиям.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

(см. Фонд оценочных средств)

4.1. Рейтинговая система оценки знаний обучающихся по дисциплине (модулю).

Рейтинговая система в Университете не используется.

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1. Основная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год
1	2
1	Баранчеев, В.П. Управление инновациями : учебник для бакалавров / В. П. Баранчеев, Н. П. Масленникова, В. М. Мишин. – 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2019. - 747 с. https://www.biblio-online.ru/bcode/445971 (дата обращения: 14.06.2020).
2	Инновационный менеджмент : учебник для вузов / Л. П. Гончаренко, Б. Т. Кузнецов, Т. С. Бульшева, В. М. Захарова ; под общей редакцией Л. П. Гончаренко. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 487 с. — URL: https://urait.ru/bcode/450152 (дата обращения: 05.07.2020).
3	Тимохина Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — М. : Юрайт, 2020. — 331 с. — URL: http://biblio-online.ru/bcode/450317 (дата обращения: 14.06.2020).

5.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год
1	2
1	Алексеев А. А. Инновационный менеджмент : учебник и практикум для вузов / А. А. Алексеев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 259 с. — URL: https://urait.ru/bcode/450544 (дата обращения: 05.07.2020).
2	Алексеева М. Б. Анализ инновационной деятельности : учебник и практикум для вузов / М. Б. Алексеева, П. П. Ветренко. — М. : Юрайт, 2020. — 303 с. — URL: https://urait.ru/bcode/450657 (дата обращения: 05.07.2020).
3	Брашнов, Д. Г. Гостиничный сервис и туризм: учеб. пособие / Д. Г. Брашнов. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2012. - 224 с.
4	Дехтярь Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 412 с. — URL: http://biblio-online.ru/bcode/452692 (дата обращения: 15.06.2020).
5	Ефремова М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — М. : Юрайт, 2020. — 350 с. — URL: http://biblio-online.ru/bcode/447103 (дата обращения: 15.06.2020).
6	Золотовский В. А. Правовое регулирование в сфере туризма : учебное пособие для вузов / В. А. Золотовский, Н. Я. Золотовская. — М. : Юрайт, 2020. — 247 с. — URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/453374 (дата обращения: 05.07.2020).
7	Скобкин С. С. Менеджмент в туризме : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 366 с. — URL: http://www.biblio-online.ru/bcode/453849 (дата обращения: 05.07.2020).
8	Тебекин А. В. Инновационный менеджмент : учебник для бакалавров / А. В. Тебекин. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 481 с. — URL: https://urait.ru/bcode/448053 (дата обращения: 05.07.2020).
9	Хотяшева О. М. Инновационный менеджмент : учебник и практикум для вузов / О. М. Хотяшева, М. А. Слесарев. — 3-е изд., перераб. и доп. — М.ю : здательство Юрайт, 2020. — 326 с. — URL: https://urait.ru/bcode/450087 (дата обращения: 05.07.2020).
10	Чуваткин П. П. Управление персоналом гостиничных предприятий : учебник для вузов / П. П. Чуваткин, С. А. Горбатов ; под редакцией П. П. Чуваткина. — М. : Юрайт, 2020. — 280 с. — URL: http://biblio-online.ru/bcode/447423 (дата обращения: 15.06.2020).

5.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. BOOK.ru [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: <http://www.book.ru> (дата обращения: 28.11.2019).
2. LIBRARY.RU [Электронный ресурс] : информационно-справочный портал. – Режим доступа: <http://www.library.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2019).
3. КиберЛенинка [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2019).
4. КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : официальный сайт. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2019).
5. Научная библиотека РГУ имени С. А. Есенина [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: <http://library.rsu.edu.ru>, свободный (дата обращения: 28.11.2019).
6. Труды преподавателей [Электронный ресурс] : коллекция // Электронная библиотека Научной библиотеки РГУ имени С. А. Есенина. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: <http://dspace.rsu.edu.ru/xmlui/handle/123456789/3> (дата обращения: 28.11.2019).
7. Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red (дата обращения: 28.11.2019).
8. Электронный каталог НБ РГУ имени С. А. Есенина [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающих в фонд НБ РГУ имени С. А. Есенина. – Рязань, [1990 -]. – Режим доступа: <http://library.rsu.edu.ru/marc>, свободный (дата обращения: 28.11.2019).
9. Юрайт [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/> (дата обращения: 28.11.2019).

5.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины (модуля)*

1. Hotelier.PRO – интернет-медиа для отельеров, топ-менеджеров гостиничной индустрии и работников сферы гостеприимства. – Режим доступа : <https://hotelier.pro/>(дата обращения: 14.06.2020).
2. Бесплатная библиотека стандартов и нормативов. <http://www.docload.ru/Basesdoc/4/4812/index.htm> (дата обращения 18.11.2019).
3. Единый информационно-справочный ресурс индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] Режим доступа: 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.).
4. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса [Электронный ресурс] Режим доступа: 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.)
5. Инновационное развитие туризма и отдыха в России [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://www.innovprom.ru/innovacionnoe-razvitie-turizma-i-otdyxa-v-rossii> -. на сайте собраны основные направления инновационного развития индустрии туризма и гостеприимства в России.
6. 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.)
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.)

5.5 Периодические издания

1. Hotel.report – журнал Современный отель . – Режим доступа: <https://hotel.report/> (дата обращения: 14.06.2020).

2. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии. <http://ratanews.ru/statistics/> . RATA-news – ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии (бывшая Российская ассоциация туристических агентств, РАТА). (дата обращения 18.11.2019).

3. Официальный сайт журнала Отель, научно-информационный журнал . – Режим доступа: <https://xn--80akbvbiymweli.xn--p1ai/>(дата обращения: 14.06.2020).

4. Турбизнес. Информационно-аналитический журнал для специалистов туристической отрасли [Электронный ресурс] Режим доступа: www.tourbus.ru/ (дата обращения: 14.06.2020).

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий:

Для проведения занятий необходимы стандартно оборудованные лекционные аудитории, в том числе, для проведения лекций с использованием мультимедийных и интерактивных технологий. Лекционные аудитории должны быть оснащены: видеопроектором, экраном, ноутбуком с необходимым программным обеспечением (MS Office 10: Word, Excel, PowerPoint), затемненными окнами, периферией к оборудованию, интерактивной доской с периферией.

6.2 Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся:

Рабочее место преподавателя и студента должно быть оснащено: стационарным компьютером или ноутбуком с периферией и необходимым программным обеспечением (MS Office 10: Word, Excel, PowerPoint).

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	<p>В процессе лекционного занятия студент должен выделять важные моменты, выводы, анализировать основные положения. Если при изложении материала преподавателем создана проблемная ситуация, пытаться предугадать дальнейший ход рассуждений. Это способствует лучшему усвоению материала лекции и облегчает запоминание отдельных выводов. На лекции необходимо обращать внимание не только на текстовое содержание или устное изложение, но и на весь, предлагаемый преподавателем иллюстративный материал в электронной презентации. Для более прочного усвоения знаний лекцию необходимо конспектировать. Конспект лекций должен быть в отдельной тетради. Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на лабораторных занятиях.</p>
Тестирование	<p>Перед тем как приступить к подготовке, необходимо ознакомиться с темами, которые будут включены в контрольную работу и ответить на рекомендуемые вопросы. Нужно изучить содержание учебника и прочитать темы раздела, которые будут проверяться на контрольной. Вместе с текстом учебного пособия нужно прочитать лекции по данной теме и повторить содержание практических работ, так как часто вопросы тестов сформулированы по практическим заданиям. Повторение тем следует начинать от сложных к простым.. На тесты с развернутым ответом отводится времени в среднем от 20 до 30 минут.</p>
Практические занятия	<p>При выполнении заданий практической работы студенту необходимо внимательно просмотреть конспекты лекции по соответствующей теме. Прочитать материал по теме, обсуждаемой на занятии, в учебнике. Прочитать дополнительную литературу по соответствующей теме. Выполнить предложенные преподавателем задания по практической работе. Проверить правильность выполнения полученных заданий. Подготовиться к устным ответам к вопросам, предложенным для обсуждения. При необходимости задать вопрос преподавателю на занятии.</p>
Реферат	<p>При работе над рефератом необходимо формулировать тему; подобрать и изучить основных источников по теме; составить библиографию; обработать и систематизировать информацию; разработать план; подготовить реферат. Содержание реферата должно отражать: знание современного состояния проблемы; обоснование выбранной темы; использование известных результатов и фактов; полноту цитируемой литературы, ссылки на работы ученых, занимающихся данной проблемой; актуальность поставленной проблемы; материал, подтверждающий научное, либо практическое значение в настоящее время.</p>
Контрольная работа/индивидуальные задания	<p>Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.</p>
Подготовка к зачету	<p>При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, материалы практических работ. Подготовка к зачету - это тщательная систематизация материала при вдумчивом повторении, запоминании формулировок, установлении внутри предметных связей, увязке различных тем и разделов, закреплении путем решения задач.</p>

8. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОГРАММНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА:

Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)

Стандартный набор ПО (в компьютерных классах):

Название ПО	№ лицензии
Операционная система WindowsPro	Договор №65/2019 от 02.10.2019
Антивирус Kaspersky Endpoint Security	Договор № 14-ЗК-2020 от 06.07.2020г.
Офисное приложение Libre Office	Свободно распространяемое ПО
Архиватор 7-zip	Свободно распространяемое ПО
Браузер изображений Fast Stone ImageViewer	Свободно распространяемое ПО
PDF ридер Foxit Reader	Свободно распространяемое ПО
Медиа проигрыватель VLC mediaplayer	Свободно распространяемое ПО
Запись дисков Image Burn	Свободно распространяемое ПО
DJVU браузер DjVuBrowser Plug-in	Свободно распространяемое ПО

Стандартный набор ПО (для кафедральных ноутбуков):

Название ПО	№ лицензии
Операционная система Windows	
Антивирус Kaspersky Endpoint Security	Договор № 14-ЗК-2020 от 06.07.2020г.
Офисное приложение Libre Office	Свободно распространяемое ПО
Архиватор 7-zip	Свободно распространяемое ПО
Браузер изображений Fast Stone ImageViewer	Свободно распространяемое ПО
PDF ридер Foxit Reader	Свободно распространяемое ПО
Медиа проигрыватель VLC mediaplayer	Свободно распространяемое ПО
Запись дисков Image Burn	Свободно распространяемое ПО
DJVU браузер DjVuBrowser Plug-in	Свободно распространяемое ПО

При реализации дисциплины с применением (частичным применением) дистанционных образовательных технологий используются: вебинарная платформа Zoom (договор б/н от 10.10.2020г.); набор веб-сервисов MS office365 (бесплатное ПО для учебных заведений <https://www.microsoft.com/ru-ru/education/products/office>); система электронного обучения Moodle (свободно распространяемое ПО).

9. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

«Рязанский государственный университет имени С.А. Есенина»

Утверждаю:

Декан естественно-географического
факультета



С.В. Жеглов

« 31 » августа 2020 г.

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Инновации в индустрии гостеприимства»

Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)
Гостиничная деятельность

Квалификация
бакалавр

Форма обучения
заочная

Рязань 2020

1. Цель освоения дисциплины

Целями освоения учебной дисциплины «Инновации в индустрии гостеприимства» являются овладение компетенциями и знаниями об основных понятиях в области инноваций и об инновационной деятельности гостиничного предприятия.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к факультативам (ФТД 02).

Дисциплина изучается на 3 курсе (зимняя сессия).

3. Трудоемкость дисциплины: 3 зачетные единицы, 108 академических часов.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы и индикаторами достижения компетенций:

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	Знать	Уметь	Владеть (навыками)
3	4	5	6
УК-1.1.	Методы анализа информации по дисциплине. Варианты обработки найденной информации и ее интерпретация. Сущность понятий «инновации», «инноватика», «инновационный менеджмент». Типологию инноваций в гостиничном бизнесе, подходы к разработке инновационной стратегии развития гостиничного предприятия. Взаимосвязь глобализации социальных процессов с тенденциями развития гостиничных услуг.	Анализировать и обобщать разнообразные данные и на их основе строить логичный рассказ. Анализировать на основе знания системного подхода инновационные процессы в индустрии гостеприимства. Применять методы анализа, разработки и поиска решений в деятельности предприятий гостиничной индустрии. Характеризовать инновационный процесс; характеризовать инновации управления качеством в гостиничном предприятии	Понятийно-категориальным аппаратом дисциплины. Навыками анализа научно-технической информации в сфере гостиничной индустрии. Методами анализа современных технологий и возможных рисков в гостиничной индустрии Приемами самостоятельной добычи необходимой информации из различных источников.
ПК-5.1.	Общие закономерности формирования концепции инновационных проектов. Классификацию инновационных проектов в организации гостиничных услуг. Задачи инновационного менеджмента в гостиничном бизнесе. Инновации управления качеством в гостиничном предприятии. Инновационные системы стимулирования сбыта гостиничных услуг. Инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг и сервисной системы гостиничного предприятия.	Описывать специальные технологии, используемые в продвижении гостиничных услуг. Описывать инновационные системы стимулирования сбыта гостиничных услуг. Характеризовать инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг и сервисной системы гостиничного предприятия. Анализировать организацию инженерной системы гостиницы на основе энергосберегающих технологий. Описывать инновационные маркетинговые технологии и подходы к разработке концепции развития гостиницы Оценивать инновационно-	Методами исследования тенденций, проблем и перспектив развития гостиничного бизнеса. Навыками анализа задач инновационного менеджмента в гостиничном бизнесе. Навыками характеристики инновационного процесса. Навыками характеристики инноваций управления качеством в гостиничном предприятии. Навыками характеристики инновационных систем стимулирования сбыта гостиничных услуг. Навыками характеристики инновационных методов

	<p>B2B технологии в гостиничном деле; жизненный цикл инновации и жизненный цикл продукта.</p> <p>Характеристику трудовых ресурсов и инновационные методы мотивации персонала в гостиничном предприятии.</p>	<p>технологические риски.</p> <p>Оценивать и осуществлять технико-экономическое обоснование инновационных проектов.</p> <p>Корректировать инновационные проекты, исходя из изменившейся ситуации.</p>	<p>формирования пакета дополнительных услуг.</p> <p>Навыками характеристики инновационных маркетинговых технологий и подходов к разработке концепции развития гостиницы.</p> <p>Приемами и методами работы с персоналом.</p> <p>Основными навыками инновационного проектирования.</p>
ПК-5.2.	<p>Современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг.</p> <p>Тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии.</p> <p>Развитие прогрессивных технологий в гостиничном и туристском сервисе.</p> <p>Использование инновационных технологий в сфере услуг.</p> <p>Характеристику АСУ номерным фондом.</p> <p>Глобальные системы бронирования и центральные сети бронирования, современные подходы к разработке сайта гостиницы.</p> <p>Нормативную документацию по стандартизации, сертификации и качеству гостиничного продукта.</p>	<p>Характеризовать АСУ номерным фондом.</p> <p>Характеризовать глобальные системы бронирования и центральные сети бронирования, современные подходы к разработке сайта гостиницы.</p> <p>Разрабатывать и внедрять нормативную документацию по стандартизации, сертификации и качеству гостиничного продукта.</p> <p>Составлять, разрабатывать и реализовывать инновационные проекты в организации гостиничных услуг и услуг питания.</p> <p>Осуществлять руководство коллективом специалистов.</p> <p>Применять приобретенные знания и навыки из области новых информационных технологий в своей профессиональной деятельности.</p>	<p>Современными достижениями передовых технологий в гостиничной индустрии.</p> <p>Технологией подготовки инновационных проектов.</p> <p>Навыками характеристики АСУ номерным фондом.</p> <p>Навыками характеристики специальных технологий, используемых в продвижении гостиничных услуг.</p> <p>Навыками характеристики глобальных систем бронирования и центральных сетей бронирования, современных подходов к разработке сайта гостиницы.</p> <p>Навыками в области новых информационных технологий в своей профессиональной деятельности.</p>

5. Форма промежуточной аттестации и семестр (ы) прохождения

Зачет 3 курс (зимняя сессия).

Дисциплина реализуется частично с применением дистанционных образовательных технологий.