

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.В.05 Инновации в гостинично-ресторанной  
деятельности

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)

43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

Форма обучения

заочная

Год набора

2022

Красноярск 2022

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили \_\_\_\_\_

канд. техн. наук, доцент, Сафронова Т.Н.

\_\_\_\_\_  
должность, инициалы, фамилия

## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью дисциплины «Инновации в гостинично-ресторанной деятельности» является формирование знаний, умений и навыков, связанных с адаптацией инновационных технологий к деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания, готовности к проектированию инновационного гостинично-ресторанного продукта. Согласно учебному плану подготовки бакалавров 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль 43.03.03.01 «Гостинично-ресторанная деятельность» дисциплина «Инновации в гостинично-ресторанной деятельности» является обязательной дисциплиной вариативной части Б1.В.ОД.5.

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

#### 1.2 Задачи изучения дисциплины.

- теоретические основы инновационного процесса в сфере гостеприимства и общественного питания, государственное регулирование инновационного процесса;
- стратегия и планирование инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.
- управление инновационной деятельностью в компании в сфере гостеприимства и общественного питания;
- ведущие инновации в сфере гостеприимства и общественного питания;
- инновационные компьютерные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания;
- технологические инновации в сфере гостеприимства и общественного питания, направленные на сохранение экологии;
- глобализация экономики и ее влияние на развитие индустрии гостеприимства.

### 1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
<b>УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений</b>	
УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	цели проекта, совокупность взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели цели проекта, совокупность взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели цели проекта, совокупность взаимосвязанных задач в рамках поставленной цели формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач формулировать в рамках поставленной цели проекта

	<p>совокупность взаимосвязанных задач  формулировать в рамках поставленной цели проекта  совокупность взаимосвязанных задач</p> <p>навыками проектирования решения конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения</p> <p>навыками проектирования решения конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения</p> <p>навыками проектирования решения конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения</p>
<p>УК-2.2: Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач</p>	<p>ожидаемые результаты выделенных задач</p> <p>ожидаемые результаты выделенных задач</p> <p>ожидаемые результаты выделенных задач</p> <p>определять ожидаемые результаты выделенных задач</p> <p>определять ожидаемые результаты выделенных задач</p> <p>определять ожидаемые результаты выделенных задач</p> <p>навыками определения результатов решения выделенных задач</p> <p>навыками определения результатов решения выделенных задач</p> <p>навыками определения результатов решения выделенных задач</p>

<p>УК-2.3: Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>решение конкретной задачи проекта, оптимальный способ ее решения, исходя из действующих норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>решение конкретной задачи проекта, оптимальный способ ее решения, исходя из действующих норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>решение конкретной задачи проекта, оптимальный способ ее решения, исходя из действующих норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>навыками проектирования решения конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>навыками проектирования решения конкретной</p>
	<p>задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>навыками проектирования решения конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>

<p>УК-2.4: Способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели</p>	<p>способы представления результатов решения конкретных задач проекта заявленного качества и в установленное время  способы представления результатов решения конкретных задач проекта заявленного качества и в установленное время  способы представления результатов решения конкретных задач проекта заявленного качества и в установленное время  решать конкретные задачи проекта заявленного качества м за установленное время, представлять результаты решения  решать конкретные задачи проекта заявленного качества м за установленное время, представлять результаты решения  решать конкретные задачи проекта заявленного качества м за установленное время, представлять результаты решения</p>
	<p>навыками решения конкретных задач проекта заявленного качества м за установленное время, представлять результаты решения  навыками решения конкретных задач проекта заявленного качества м за установленное время, представлять результаты решения  навыками решения конкретных задач проекта заявленного качества м за установленное время, представлять результаты решения</p>

#### **1.4 Особенности реализации дисциплины**

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
<b>1.</b>									
	1. Теоретические основы инновационного процесса в сфере гостеприимства и общественного питания, государственное регулирование инновационного процесса	2							
	2. Теоретические основы инновационного процесса в сфере гостеприимства и общественного питания, государственное регулирование инновационного процесса							12	
	3. Стратегия и планирование инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	2							
	4. Стратегия и планирование инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания							15	



5. Управление инновационной деятельностью в компании в сфере гостеприимства и общественного питания	2							
6. Бенчмаркинг в сфере гостеприимства и общественного питания			2					
7. Управление инновационной деятельностью в компании в сфере гостеприимства и общественного питания							12	
8. Ведущие инновации в сфере гостеприимства и общественного питания							12	
9. Инновационные компьютерные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания							12	
10. Инновационный аутсорсинг в сфере гостеприимства и общественного питания			2					
11. Технологические инновации в сфере гостеприимства и общественного питания, направленные на сохранение экологии							12	
12. Инновационный франчайзинг в сфере гостеприимства и общественного питания			2					
13. Глобализация экономики и ее влияние на развитие индустрии гостеприимства							12	
14.								
Всего	6		6				87	

## **4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **4.1 Печатные и электронные издания:**

1. Горфинкель В. Я., Попадюк Т. Г. Инновационный менеджмент: учебник для бакалавров(Москва: Проспект).
2. Рычкова Н. В. Маркетинговые инновации: учебное пособие по специальности "Маркетинг"(Москва: КНОРУС).
3. Мальцева С. В. Инновационный менеджмент: Учебник(М.: Издательство Юрайт).
4. Полетаев В. Э. Бизнес в России: инновации и модернизационный проект: монография(Москва: ИНФРА-М).
5. Фатхутдинов Р.А. Инновационный менеджмент: учебник для студентов вузов по экономическим и техническим специальностям(Москва: Питер).
6. Сафронова Т. Н. Проблемы формирования инновационного продукта в области пищевых технологий и здорового питания: сборник материалов V межрегионального конкурса инновационных проектов и идей в области пищевых технологий и здорового питания(Красноярск: СФУ).
7. Фелпс Э., Кралечкин Д. Массовое процветание: Как низовые инновации стали источником рабочих мест, новых возможностей и изменений (Москва: Изд-во ин-та Гайдара).
8. Романова М.В. Управление проектами: учебное пособие.; допущено Советом УМО вузов России по образованию в области менеджмента (М.: ИНФРА-М).
9. Сафронова Т. Н., Балябина Т. А., Камоза Т. Л. Инновации в гостиничной деятельности: учебно-методический комплекс [для студентов напр. подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", профиля 101100.62.01 "Ресторанная деятельность" ](Красноярск: СФУ).
10. Сафронова Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности: учебное пособие [для учащихся бакалавриата по напр. 43.03.03.02.01 «Ресторанная деятельность»](Красноярск: СФУ).

### **4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):**

1. 9.1 Лицензионные программы:
2.  Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
3.  Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214, бессрочный
4.  Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 ;

5. □ Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546.

#### **4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:**

1. 9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем
2. - Информационно-справочная система «Техэксперт» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения в области технического регулирования и стандартизации. – Москва, [1998]. – Режим доступа: <http://www.cntd.ru/>;
3. - Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1997]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>.
4. - Информационно-аналитическая система «Статистика» [Электронный ресурс]: база данных содержит актуальную статистическую информацию для бизнес-планирования, определения вида деятельности и анализа конкурентной среды. – Красноярск, [2007]. – Режим доступа: <http://ias-stat.ru>

#### **5 Фонд оценочных средств**

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

#### **6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа,

№ 2-20

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180\*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274\*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung NP - R528.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 2-07 кабинет санитарии и гигиены

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung NP - R528

Учебная аудитория для самостоятельной работы:

№ 6-21 кабинет информатики

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153\*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Asop

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела об-служивания по торгово - эко-номическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02

ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Пере-плётная ма-шина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48\*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.