

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

очная

Год набора

2019

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
ПК-4: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	
ПК-4.1: Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	- демонстрирует знание современных инновационных технологий для формирования спецификации услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует умение использовать современные инновационные технологии для формирования спецификации услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - демонстрирует владение навыками использования современных инновационных технологий для формирования спецификации услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
<p>ПК-4.2: Применяет современные технологии производства и оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знание современных инновационных технологий оказания услуг в организациях гостеприимства и общественного питания, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности; - демонстрирует умение использовать современные инновационные технологии оказания услуг в организациях гостеприимства и общественного питания, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности; - демонстрирует владение навыками использования современных инновационных технологий оказания услуг в организациях гостеприимства и общественного питания, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности

<p>ПК-4.3: Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>	<p>- демонстрирует знание современных инновационных технологий для разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания в организациях гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья;</p> <p>- демонстрирует умение использовать современные инновационные технологии для разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания в организациях гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе</p>
	<p>лиц с ограниченными возможностями здоровья;</p> <p>- демонстрирует владение навыками использования современных инновационных технологий для разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания в организациях гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья;</p>
<p>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</p>	
<p>УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение</p>	<p>- демонстрирует знание способов формулирования совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели проекта</p> <p>- демонстрирует умение формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение</p> <p>- демонстрирует владение навыками формулирования совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели проекта</p>

УК-2.2: Определяет	- демонстрирует знание способов определения
ожидаемые результаты решения выделенных задач	<p>ожидаемых результатов решения выделенных задач</p> <p>- демонстрирует умение определять ожидаемые результаты решения выделенных задач</p> <p>- демонстрирует владение навыками определения ожидаемых результатов решения выделенных задач</p>
УК-2.3: Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	<p>- демонстрирует знание способов проектирования решения конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>- демонстрирует умение проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>- демонстрирует владение навыками проектирования решения конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>
УК-2.4: Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	<p>- демонстрирует знание способов решения конкретной задачи проекта, заявленного качества и за установленное время</p> <p>- демонстрирует умение решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время, представлять результаты решения конкретной задачи проекта</p> <p>- демонстрирует владение навыками решения конкретной задачи проекта, заявленного качества и за установленное время, представлять результаты решения</p>

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

URL-адрес и название электронного обучающего курса: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=7526> .

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	е
		1
Контактная работа с преподавателем:	1,17 (42)	
занятия лекционного типа	0,39 (14)	
практические занятия	0,78 (28)	
Самостоятельная работа обучающихся:	0,83 (30)	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	
Промежуточная аттестация (Экзамен)	1 (36)	

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
1.									
	1. Теоретические основы инновационного процесса в сфере гостеприимства и общественного питания, государственное регулирование инновационного процесса	2							
	2. Инновации в индустрии гостеприимства и их типология Инновационная инфраструктура Красноярского края и СФУ			4					
	3. Теоретические основы инновационного процесса в сфере гостеприимства и общественного питания, государственное регулирование инновационного процесса							4	4
	4. Стратегия и планирование инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	2							

5. Планирование инноваций и инновационные проекты в сфере гостеприимства и общественного питания			4	2				
6. Стратегия и планирование инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания							4	4
7. Управление инновационной деятельностью в компании в сфере гостеприимства и общественного питания	2							
8. Бенчмаркинг в сфере гостеприимства и общественного питания			4	2				
9. Управление инновационной деятельностью в компании в сфере гостеприимства и общественного питания							4	4
10. Ведущие инновации в сфере гостеприимства и общественного питания	2							
11. Программа «20 ключей» для мониторинга качества гостиничных услуг			4	2				
12. Ведущие инновации в сфере гостеприимства и общественного питания							4	4
13. Инновационные компьютерные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания	2							
14. Применения SWOT-анализа для планирования инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания			4	2				
15. Инновационные компьютерные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания							4	4

16. Технологические инновации в сфере гостеприимства и общественного питания, направленные на сохранение экологии	2							
17. Инновационный аутсорсинг в сфере гостеприимства и общественного питания			4	2				
18. Технологические инновации в сфере гостеприимства и общественного питания, направленные на сохранение экологии							4	4
19. Глобализация экономики и ее влияние на развитие индустрии гостеприимства	2							
20. Инновационный франчайзинг в сфере гостеприимства и общественного питания			4	2				
21. Глобализация экономики и ее влияние на развитие индустрии гостеприимства							6	6
22.								
Всего	14		28	12			30	30

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 Asogr

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.