

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

2022

Красноярск 2023

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	

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	
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	
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	
УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	<p>цели проекта, совокупность взаимосвязанных заач, обеспечиваюих их решение</p> <p>цели проекта, совокупность взаимосвязанных заач, обеспечиваюих их решение</p> <p>цели проекта, совокупность взаимосвязанных заач, обеспечиваюих их решение</p> <p>формулировать цели проекта, совокупность взаимосвязанных заач, обеспечиваюих их решение</p> <p>формулировать цели проекта, совокупность взаимосвязанных заач, обеспечиваюих их решение</p> <p>формулировать цели проекта, совокупность взаимосвязанных заач, обеспечиваюих их решение</p> <p>формулировать цели проекта, совокупность взаимосвязанных заач, обеспечиваюих их решение</p> <p>навыками формулировки цели проекта, совокупности взаимосвязанных заач, обеспечиваюих их решение</p> <p>навыками формулировки цели проекта, совокупности взаимосвязанных заач, обеспечиваюих их решение</p> <p>навыками формулировки цели проекта, совокупности взаимосвязанных заач, обеспечиваюих их решение</p>

<p>УК-2.2: Способен выбирать действующие правовые нормы в рамках поставленных задач</p>	<p>ожиаемые результаты решения выеленных задач ожиаемые результаты решения выеленных задач ожиаемые результаты решения выеленных задач определять ожидаемые результаты решения выеленных задач</p>
	<p>определять ожидаемые результаты решения выеленных задач определять ожидаемые результаты решения выеленных задач навыками определения ожидаемых результатов решения выеленных задач навыками определения ожидаемых результатов решения выеленных задач навыками определения ожидаемых результатов решения выеленных задач</p>
<p>УК-2.3: Выбирает оптимальные способы решения задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>способы решения конкретной заачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений способы решения конкретной заачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений способы решения конкретной заачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений проектировать решения конкретной заачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений проектировать решения конкретной заачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений проектировать решения конкретной заачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений навыками проектирования решения конкретной заачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений навыками проектирования решения конкретной заачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений навыками проектирования решения конкретной заачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p>

<p>УК-2.4: Способен разработать план мероприятий, направленных на достижение поставленной цели</p>	<p>способы решения конкретной задачи проекта заявленного качества и за установленное время, способы представления результатов решения</p> <p>способы решения конкретной задачи проекта заявленного качества и за установленное время, способы представления результатов решения</p> <p>способы решения конкретной задачи проекта заявленного качества и за установленное время, способы представления результатов решения</p> <p>способы решения конкретной задачи проекта заявленного качества и за установленное время, способы представления результатов решения</p> <p>способы представления результатов решения решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время, способы представления результатов решения</p> <p>способы представления результатов решения решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время, способы представления результатов решения</p> <p>способы представления результатов решения решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время, способы представления результатов решения</p> <p>способы представления результатов решения решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время, способы представления результатов решения</p> <p>способы представления результатов решения навыками решения конкретных задач проекта заявленного качества и за установленное время, способы представления результатов решения</p> <p>способы представления результатов решения навыками решения конкретных задач проекта заявленного качества и за установленное время, способы представления результатов решения</p> <p>способы представления результатов решения навыками решения конкретных задач проекта заявленного качества и за установленное время, способы представления результатов решения</p> <p>способы представления результатов 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. 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					
6. Стратегия и планирование инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания							4	
7. Управление инновационной деятельностью в компании в сфере гостеприимства и общественного питания	2							
8. Бенчмаркинг в сфере гостеприимства и общественного питания			4					
9. Управление инновационной деятельностью в компании в сфере гостеприимства и общественного питания							4	
10. Ведущие инновации в сфере гостеприимства и общественного питания	2							
11. Программа «20 ключей» для мониторинга качества гостиничных услуг			4					
12. Ведущие инновации в сфере гостеприимства и общественного питания							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					
15. Инновационные компьютерные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания							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					
18. Технологические инновации в сфере гостеприимства и общественного питания, направленные на сохранение экологии							4	
19. Глобализация экономики и ее влияние на развитие индустрии гостеприимства	2							
20. Инновационный франчайзинг в сфере гостеприимства и общественного питания			4					
21. Глобализация экономики и ее влияние на развитие индустрии гостеприимства							6	
22.								
Всего	14		28				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.