

МИНОБРНАУКИ РОССИИ



Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный гуманитарный университет»
(ФГАОУ ВО «РГГУ»)

ИСТОРИКО-АРХИВНЫЙ ИНСТИТУТ

ФАКУЛЬТЕТ ВОСТОКОВЕДЕНИЯ И СОЦИАЛЬНО-КОММУНИКАТИВНЫХ НАУК

Кафедра общественных связей, туризма и гостеприимства

**ФОРМИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ КОНЦЕПЦИИ И ВНЕДРЕНИЕ
ТЕХНОЛОГИЧНЫХ ИННОВАЦИЙ В СФЕРУ ГОСТЕПРИИМСТВА
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

43.04.03 Гостиничное дело

Код и наименование направления подготовки/специальности

Руководитель гостиничного предприятия

Наименование направленности (профиля)

Уровень высшего образования: *магистратура*

Форма обучения: *очная*

РПД адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Москва 2025

«Формирование производственной концепции и внедрение технологичных инноваций в сферу гостеприимства»

Рабочая программа дисциплины

Составитель:

К.э.н., доцент, доцент кафедры общественных связей, туризма и гостеприимства

И.С. Ключевская

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания кафедры общественных связей, туризма и гостеприимства

№ 5 от 16.12.2024 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

<u>1. Пояснительная записка</u>	4
<u>1.1. Цель и задачи дисциплины</u>	4
<u>1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций</u>	4
<u>1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы</u>	5
<u>2. Структура дисциплины</u>	6
<u>3. Содержание дисциплины</u>	6
<u>4. Образовательные технологии</u>	9
<u>5. Оценка планируемых результатов обучения</u>	10
<u>5.1 Система оценивания</u>	10
<u>5.2 Критерии выставления оценки по дисциплине</u>	10
<u>5.3 Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине</u>	11
<u>6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины</u>	16
<u>6.1 Список источников и литературы</u>	16
<u>6.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».</u>	17
<u>6.3 Профессиональные базы данных и информационно-справочные системы</u>	17
<u>7. Материально-техническое обеспечение дисциплины</u>	17
<u>8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов</u>	18
<u>9. Методические материалы</u>	19
<u>9.1 Планы семинарских/ практических/ лабораторных занятий</u>	19
<u>9.2 Методические рекомендации по подготовке письменных работ</u>	21
<u>9.3 Иные материалы</u>	23
<u>Приложение 1. Аннотация рабочей программы дисциплины</u>	24

1. Пояснительная записка

1.1. Цель и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины является овладение компетенциями и знаниями об особенностях формирования производственной концепции и внедрения технологических инноваций в сфере гостеприимства и общественно питания.

Задачи дисциплины:

- дать магистру глубокие и систематизированные знания об инновационной деятельности в сфере гостеприимства;
- рассмотреть особенности разработки производственной концепции в сфере гостеприимства;
- выявить сущность инновационного менеджмента в сфере гостеприимства ;
- сформировать у обучающихся знания о базовых категориях инновационного продукта;
- ознакомить с эффективными формами организации и управления инновационной деятельностью в сфере гостеприимства;
- сформировать у обучающихся знания и выработать практические навыки технологического прогнозирования, разработки и управления инновационными продуктами в сфере гостеприимства;
- сформировать у обучающегося знания об основных показателях и выработать практические навыки использования методик оценки экономической эффективности и рискованности инвестиций в инновационные продукты в сфере гостеприимства

1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1. Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления	Знать: подходы оценки последствий принятых решений Уметь: оценивать возможные последствия принимаемых решений Владеть: навыком применения методов оценки принятых решений
	УК -2.2. Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта	Знать: подходы оценки последствий принятых решений Уметь: оценивать возможные последствия принимаемых решений Владеть: навыком применения методов оценки принятых решений
	УК -2.3 Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений,	Знать: действующие правовые нормы Уметь: планировать реализацию задач в зоне своей ответственности Владеть: навыком принятия

	действующих правовых норм	эффективных решений в зоне собственной ответственности
	УК-2.4 Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Знать: подходы оценки последствий принятых решений Уметь: оценивать возможные последствия принимаемых решений Владеть: навыком применения методов оценки принятых решений
	УК-2.5 Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования	Знать: подходы оценки последствий принятых решений Уметь: оценивать возможные последствия принимаемых решений Владеть: навыком применения методов оценки принятых решений
<i>ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i>	<i>ОПК-1.1 Формирует технологическую концепцию гостиничного предприятия</i>	Знать: инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг и сервисной системы гостиничного предприятия. Уметь: анализировать организацию инженерной системы организаций в сфере гостеприимства и общественного питания на основе энергосберегающих технологий. Владеть: навыками анализа организации инженерной системы гостиницы на основе энергосберегающих технологий; навыками характеристики инновационного процесса в сфере гостеприимства и общественного питания
	<i>ОПК-1.2 Управляет процессом внедрения технологических новаций в деятельность предприятий сферы гостеприимства</i>	Знать: типологию инновационных рисков в гостиничном бизнесе, факторы, влияющие на степень риска внедрения новой услуги; характеристика трудовых ресурсов и инновационные методы мотивации персонала в сфере гостеприимства и общественного питания. Уметь: описывать инновационные маркетинговые технологии и подходы к разработке концепции развития организаций в сфере гостеприимства и общественного питания.

		Владеть: оценки факторов, влияющих на степень риска внедрения новой услуги в сфере гостеприимства и общественного питания
	<i>ОПК-1.3 Способен организовать процесс внедрения программного обеспечения в сфере гостеприимства</i>	Знать: подходы к разработке инновационной стратегии развития гостиничного предприятия; задачи инновационного менеджмента в сфере гостеприимства и общественного питания. Уметь: описывать маркетинговые технологии и подходы к разработке концепции развития организаций в сфере гостеприимства и общественного питания. Владеть: навыками характеристики инновационных маркетинговых технологий и подходов к разработке концепции развития организаций в сфере гостеприимства и общественного питания; оценки факторов, влияющих на степень риска внедрения новой услуги в сфере гостеприимства и общественного питания

1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Формирование производственной концепции и внедрение технологичных инноваций в сферу гостеприимства» относится к обязательной части, блока дисциплин учебного плана.

Для освоения дисциплины необходимы знания, умения и владения, сформированные в ходе изучения следующих дисциплин и прохождения практик: «Отельный маркетинг». «Методология исследовательской деятельности и академическая культура»

В результате освоения дисциплины формируются знания, умения и владения, необходимые для изучения следующих дисциплин и прохождения практик: «Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства», «Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства», «Организационно-управленческая практика».

2. Структура дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 академических часа.

Структура дисциплины для очной формы обучения

Объем дисциплины в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении учебных занятий:

Семестр	Тип учебных занятий	Количество часов
---------	---------------------	------------------

1	Лекции	10
1	Семинары/лабораторные работы	20
Всего:		30

Объем дисциплины в форме самостоятельной работы обучающихся составляет 78 академических часов.

3. Содержание дисциплины

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание
1	1. Сущность и функции инновационной деятельности в сфере гостеприимства	Теория инновационных процессов Й. Шумпетера, технологические уклады развития, CALS-технологии, роль предпринимательства в инновационных процессах, модели поведения «новаторов» и «консерваторов», предпринимательская деятельность в туристской сфере, развитие международной торговли. 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
2	Основные понятия и определения инновационных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания	Инновации в предоставлении услуг питания в различных видах туриндустрии. Инновации в определении категоричности в индустрии питания. Инновационные концепции и профили ресторанов. Инновационные факторы как факторы успешности ресторанной индустрии. Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии система «m2m» в организации услуг питания, создание «умных услуг» питания. Е-ресторан в системе Е-путешествие
3	Особенности и классификация инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания	Инновационная деятельность как объект управления в гостиничном бизнесе. Управление созданием и внедрением нововведений в индустрии гостеприимства. Виды инноваций и их классификационные признаки. Классификация инноваций и их специфика в гостиничном бизнесе.

		Организационные структуры инновационного менеджмента
4	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
5	Инновация в процессе производства гостиничного продукта	Факторы производства продукта гостиничного и ресторанного профиля. Средства производства гостиничного и ресторанного профиля. Исторические формы и причины глобальных тенденций на мировом гостиничном и ресторанном рынках. Транснационализация процесса производства продукта гостиничного и ресторанного профиля.
6	Стратегия и планирование инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	Содержание и характеристика различных типов стратегий. Государственная инновационная стратегия, стратегия «переноса», стратегия «заимствования», стратегия «наращивания». Инновационная стратегия гостиничного предприятий. Инновационная стратегия. 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. 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 идеи
7	Управление инновационными проектами. Маркетинг инноваций.	Организация управления проектами. Контроль и регулирование работ по проектам. Принципы и методы управления инновационными проектами. Виды инновационного маркетинга. Стратегический

		инновационный маркетинг. Оперативный инновационный маркетинг
--	--	--

4. Образовательные технологии

№ п/п	Наименование раздела	Виды учебных занятий	Образовательные технологии
1.	1. Сущность и функции инновационной деятельности в сфере гостеприимства	<i>Лекция 1.</i> <i>Семинар 1.</i> <i>Самостоятельная работа</i>	<i>Вводная лекция</i> <i>Развернутая беседа с обсуждением доклада</i> <i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i>
2.	Основные понятия и определения инновационных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания	<i>Лекция 2.</i> <i>Семинар 2.</i> <i>Самостоятельная работа</i>	<i>Лекция с использованием видеоматериалов</i> <i>Деловая игра</i> <i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i>
3.	Особенности и классификация инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания	<i>Лекция 3.</i> <i>Семинар 3.</i> <i>Самостоятельная работа</i>	<i>Лекция с использованием презентации</i> <i>Групповое обсуждение опорных вопросов</i> <i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i>
4.	Управление инновационными проектами. Формы финансирования инновационных проектов	<i>Лекция 4.</i> <i>Семинар 4.</i> <i>Самостоятельная работа</i>	<i>Лекция с использованием презентации</i> <i>Развернутая беседа</i> <i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i>
5.	Инновация в процессе производства гостиничного продукта	<i>Лекция 5.</i> <i>Семинар 5.</i> <i>Самостоятельная работа</i>	<i>Лекция с использованием презентации</i> <i>Тренинг</i> <i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i>
6	Стратегия и планирование инновационной деятельности в сфере	<i>Лекция 6.</i> <i>Семинар 6.</i> <i>Самостоятельная работа</i>	<i>Лекция с использованием презентации</i> <i>Развернутая беседа</i> <i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i>

	гостеприимства и общественного питания		
7	Управление инновационными проектами. Маркетинг инноваций.	<i>Лекция 7.</i> <i>Семинар 7.</i> <i>Самостоятельная работа</i>	<i>Лекция с использованием презентации</i> <i>Групповое обсуждение опорных вопросов</i> <i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i>

В период временного приостановления посещения обучающимися помещений и территории РГГУ для организации учебного процесса с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий могут быть использованы следующие образовательные технологии:

- видео-лекции;
- онлайн-лекции в режиме реального времени;
- электронные учебники, учебные пособия, научные издания в электронном виде и доступ к иным электронным образовательным ресурсам;
- системы для электронного тестирования;
- консультации с использованием телекоммуникационных средств.

5. Оценка планируемых результатов обучения

5.1 Система оценивания

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- опрос	5 баллов	30 баллов
- участие в дискуссии на семинаре	5 баллов	10 баллов
- контрольная работа (темы 1-4)	10 баллов	10 баллов
- контрольная работа (темы 5-7)	10 баллов	10 баллов
Промежуточная аттестация – зачет с оценкой		40 баллов
Итого за семестр		100 баллов

Полученный совокупный результат конвертируется в традиционную шкалу оценок и в шкалу оценок Европейской системы переноса и накопления кредитов (European Credit Transfer System; далее – ECTS) в соответствии с таблицей:

100-балльная шкала	Традиционная шкала		Шкала ECTS
95 – 100	отлично	зачтено	A
83 – 94			B
68 – 82	хорошо		C
56 – 67	удовлетворительно		D
50 – 55		E	
20 – 49	неудовлетворительно	не зачтено	FX
0 – 19			F

5.2 Критерии выставления оценки по дисциплине

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
100-83/ A,B	отлично/ зачтено	<p>Выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил теоретический и практический материал, может продемонстрировать это на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся исчерпывающе и логически стройно излагает учебный материал, умеет увязывать теорию с практикой, справляется с решением задач профессиональной направленности высокого уровня сложности, правильно обосновывает принятые решения.</p> <p>Свободно ориентируется в учебной и профессиональной литературе.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляются обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «высокий».</p>
82-68/ C	хорошо/ зачтено	<p>Выставляется обучающемуся, если он знает теоретический и практический материал, грамотно и по существу излагает его на занятиях и в ходе промежуточной аттестации, не допуская существенных неточностей.</p> <p>Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических задач профессиональной направленности разного уровня сложности, владеет необходимыми для этого навыками и приёмами.</p> <p>Достаточно хорошо ориентируется в учебной и профессиональной литературе.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляются обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «хороший».</p>
67-50/ D,E	удовлетво- рительно/ зачтено	<p>Выставляется обучающемуся, если он знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает отдельные ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся испытывает определённые затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, владеет необходимыми для этого базовыми навыками и приёмами.</p> <p>Демонстрирует достаточный уровень знания учебной литературы по дисциплине.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляются обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «достаточный».</p>
49-0/ F,FX	неудовлет- ворительно/ не зачтено	<p>Выставляется обучающемуся, если он не знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает грубые ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся испытывает серьёзные затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, не владеет необходимыми для этого навыками и приёмами.</p> <p>Демонстрирует фрагментарные знания учебной литературы по дисциплине.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляются обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции на уровне «достаточный», закреплённые за дисциплиной, не сформированы.</p>

5.3 Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Темы докладов

1. Инновация как экономическая категория, технологические и продуктовые инновации.
2. Планирование и организация инновационной деятельности на предприятии.
3. Формы организации инновационных продуктов на предприятии.
4. Этапы инновационного процесса.
5. Мотивация инновационной деятельности.
6. Классификация инноваций, технологические и продуктовые инновации.
7. Механизм управления процессом НИОКР.
8. Методы управления продуктами инновациями.
9. Оценка эффективности внедрения технологических и продуктовых инноваций.
10. Финансовое обеспечение инновационно-инвестиционных проектов.
11. Нормативная база инновационной деятельности.
12. Инновационная деятельность в землеустройстве.
13. Процесс инвестирования, его сущность и значимость в организации инновационной деятельности на предприятии.
14. Задачи и функции инновационного менеджмента на предприятии.
15. Инвестиционная и инновационная политика в регионе, отрасли, предприятии.
16. Правовое обеспечение инновационной деятельности в России.
17. Конкурентоспособность как фактор эффективности продуктовых и технологических инноваций.
18. Принципы ценообразования на инновационную продукцию

Вопросы к зачету с оценкой

1. Теория инновационных процессов Й. Шумпетера
2. Технологические уклады развития
3. CALS-технологии
4. Роль предпринимательства в инновационных процессах
5. Модели поведения «новаторов» и «консерваторов»
6. Предпринимательская деятельность в туристской сфере
7. Развитие международной торговли
8. Содержание понятия «инновации», инновация и инновационная деятельность
9. Факторы, определяющие инновационное развитие, побудители инноваций.
10. Виды инноваций: по сфере приложения, по масштабам распространения, по характеру нововведений, инновация продукт, инновация-процесс, инновация-сервис, адаптивные инновации, радикальные нововведения.
11. Жизненный цикл и функции инноваций: инновационный цикл, период создания инновации, жизненный цикл инновации, основные функции инноваций.
12. Инновационная деятельность в туризме и гостеприимстве: мотивы появления инноваций, направление развития инноваций в туризме, внедрение нововведений, маркетинговые инновации, периодические нововведения.
13. Инновации в предоставлении услуг питания в различных видах туристической индустрии.
14. Инновации в определении категорийности в индустрии питания.
15. Инновационные концепции и профили ресторанов.
16. Инновационные факторы как факторы успешности ресторанной индустрии.
17. Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии система «m2m» в организации услуг питания, создание «умных услуг» питания.
18. E-ресторан в системе E-путешествие.
19. Венчурные фирмы в индустрии питания.
20. Инновационная деятельность как объект управления в гостиничном бизнесе.
21. Управление созданием и внедрением нововведений в индустрии гостеприимства.
22. Виды инноваций и их классификационные признаки.

Задание № 1. Изучите условия инноваций, которые выделены П.Друкером и приведите собственные примеры источников инновационных возможностей для предприятий вашей специализации.

Задание № 2. Охарактеризуйте поведение следующих групп организаций, выделенных по признакам организационного поведения:

- *виоленты*, или *Гордые Львы*, *Могучие Слоны*, *Неповоротливые Бегемоты*;
- *патиенты*, или *Хитрые Лисы*;
- *эксплеренты*; или *Первые Ласточки*;
- *коммутанты*, или *Серые Мыши*.

При характеристике укажите следующие признаки основных типов инновационного конкурентного поведения организаций:

- уровень конкуренции;
- новизна отрасли;
- какие потребности обслуживает;
- профиль производства;
- размер компании;
- устойчивость компании;
- расходы на НИОКР;
- факторы конкурентной силы, преимущества;
- динамизм развития;
- издержки;
- качество продукции;
- ассортимент;
- тип НИОКР;
- сбытовая сеть;
- реклама.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Список источников и литературы

Основная учебная литература:

1. Наумов, А. Ф. Инновационная деятельность предприятия [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 256 с.

Дополнительная учебная литература:

2. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н. Сафронова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с
- 3 Мильнер Б.З. Организация создания инноваций: горизонтальные связи и управление: монография / Б. З. Мильнер, Т. М. Орлова. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 288 с.
4. Вилисов В.Я. Инфраструктура инноваций и малые предприятия: состояние, оценки, моделирование: монография / В. Я. Вилисов, А. В. Вилисова. - М. : РИОР : ИНФРА-М, 2015. - 228 с.
5. Гамов В.К. Инновации в социально-культурном сервисе и туризме: учеб. пособие / В.К. Гамов. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2013. – 140 с.
6. Грибов В. Д. Инновационный менеджмент: учеб. пособие для студентов вузов / В. Д. Грибов, Л. П. Никитина. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 311 с.

6.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Национальная электронная библиотека (НЭБ) www.rusneb.ru
 ELibrary.ru Научная электронная библиотека www.elibrary.ru
 Электронная библиотека Grebennikon.ru www.grebennikon.ru
 Cambridge University Press
 ProQuest Dissertation & Theses Global
 SAGE Journals
 Taylor and Francis
 JSTOR

6.3 Профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Доступ к профессиональным базам данных: <https://liber.rsuh.ru/ru/bases>

Информационные справочные системы:

1. Консультант Плюс
2. Гарант

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для обеспечения дисциплины используется материально-техническая база образовательного учреждения: учебные аудитории, оснащённые компьютером и проектором для демонстрации учебных материалов.

Состав программного обеспечения:

1. Windows
2. Microsoft Office

Профессиональные полнотекстовые базы данных:

1. Национальная электронная библиотека (НЭБ) www.rusneb.ru
2. ELibrary.ru Научная электронная библиотека www.elibrary.ru
3. Электронная библиотека Grebennikon.ru www.grebennikon.ru
4. Cambridge University Press
5. ProQuest Dissertation & Theses Global
6. SAGE Journals
7. Taylor and Francis
8. JSTOR

Информационные справочные системы:

3. Консультант Плюс
4. Гарант

8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

- для слепых и слабовидящих: лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением; письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом; обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств; письменные задания оформляются увеличенным шрифтом; экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.
- для глухих и слабослышащих: лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме; экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением; письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением; экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих: в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, в форме аудиофайла.
- для глухих и слабослышащих: в печатной форме, в форме электронного документа.
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме, в форме электронного документа, в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих: устройством для сканирования и чтения с камерой SARA CE; дисплеем Брайля PAC Mate 20; принтером Брайля EmBraille ViewPlus;
- для глухих и слабослышащих: автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих; акустический усилитель и колонки;
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата: передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1; компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

9. Методические материалы

9.1 Планы семинарских/ практических/ лабораторных занятий

Тема 1. Сущность и функции инновационной деятельности в сфере гостеприимства

-Теория инновационных процессов Й. Шумпетера, технологические уклады развития, CALS-технологии, роль предпринимательства в инновационных процессах, модели поведения «новаторов» и «консерваторов», предпринимательская деятельность в туристской сфере, развитие международной торговли.

-Виды инноваций: по сфере приложения, по масштабам распространения, по характеру нововведений, инновация продукт, инновация-процесс, инновация-сервис, адаптивные инновации, радикальные нововведения.

- Инновационная деятельность в туризме и гостеприимстве: мотивы появления инноваций, направление развития инноваций в туризме, внедрение нововведений, маркетинговые инновации, периодические нововведения

Список литературы:

1. Наумов, А. Ф. Инновационная деятельность предприятия [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 256 с.
2. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н. Сафронова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с
- 3 Мильнер Б.З. Организация создания инноваций: горизонтальные связи и управление: монография / Б. З. Мильнер, Т. М. Орлова. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 288 с.
4. Вилисов В.Я. Инфраструктура инноваций и малые предприятия: состояние, оценки, моделирование: монография / В. Я. Вилисов, А. В. Вилисова. - М. : РИОР : ИНФРА-М, 2015. - 228 с.
5. Гамов В.К. Инновации в социально-культурном сервисе и туризме: учеб. пособие / В.К. Гамов. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2013. – 140 с.
6. Грибов В. Д. Инновационный менеджмент: учеб. пособие для студентов вузов / В. Д. Грибов, Л. П. Никитина. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 311 с.

Тема 2 Основные понятия и определения инновационных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания

-Инновации в предоставлении услуг питания в различных видах туристической индустрии.

- Инновационные концепции и профили ресторанов.

-Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии система «m2m» в организации услуг питания, создание «умных услуг» питания.

Список литературы:

1. Наумов, А. Ф. Инновационная деятельность предприятия [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 256 с.
2. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н. Сафронова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с
- 3 Мильнер Б.З. Организация создания инноваций: горизонтальные связи и управление:

монография / Б. З. Мильнер, Т. М. Орлова. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 288 с.

4. Вилисов В.Я. Инфраструктура инноваций и малые предприятия: состояние, оценки, моделирование: монография / В. Я. Вилисов, А. В. Вилисова. - М. : РИОР : ИНФРА-М, 2015. - 228 с.

5. Гамов В.К. Инновации в социально-культурном сервисе и туризме: учеб. пособие / В.К. Гамов. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2013. – 140 с.

6. Грибов В. Д. Инновационный менеджмент: учеб. пособие для студентов вузов / В. Д. Грибов, Л. П. Никитина. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 311 с.

Тема 3. Особенности и классификация инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания

Вопросы для обсуждения:

- Инновационная деятельность как объект управления в гостиничном бизнесе.
- Управление созданием и внедрением нововведений в индустрии гостеприимства.
- Виды инноваций и их классификационные признаки.
- Классификация инноваций и их специфика в гостиничном бизнесе.
- Организационные структуры инновационного менеджмента

Список литературы:

1. Наумов, В. Н. Стратегический маркетинг [Электронный ресурс]: учебник / В.Н. Наумов. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 356 с. - ЭБС «Znaniy.com»

2. Стратегический маркетинг для магистров [Электронный ресурс]: учебник / под общ. ред. О.Н. Жильцовой. - М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2019. - 316 с.- ЭБС «Znaniy.com»

Тема 4. Управление инновационными проектами. Формы финансирования инновационных проектов

Вопросы для обсуждения:

- Понятие инновационного проекта, виды инновационных проектов.
- Факторы, снижающие эффективность инновационных проектов
- 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

Список литературы:

1. Наумов, А. Ф. Инновационная деятельность предприятия [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 256 с.

2. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н. Сафронова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с.

3. Мильнер Б.З. Организация создания инноваций: горизонтальные связи и управление: монография / Б. З. Мильнер, Т. М. Орлова. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 288 с.

4. Вилисов В.Я. Инфраструктура инноваций и малые предприятия: состояние, оценки, моделирование: монография / В. Я. Вилисов, А. В. Вилисова. - М. : РИОР : ИНФРА-М, 2015. - 228 с.

5. Гамов В.К. Инновации в социально-культурном сервисе и туризме: учеб. пособие / В.К. Гамов. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2013. – 140 с.

6. Грибов В. Д. Инновационный менеджмент: учеб. пособие для студентов вузов / В. Д. Грибов, Л. П. Никитина. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 311 с.

Тема 5. Инновация в процессе производства гостиничного продукта

Вопросы для обсуждения:

- Факторы производства продукта гостиничного и ресторанного профиля.
- Средства производства гостиничного и ресторанного профиля.
- Исторические формы и причины глобальных тенденций на мировом гостиничном и ресторанном рынках.
- Транснационализация процесса производства продукта гостиничного и ресторанного профиля.

Список литературы:

1. Наумов, А. Ф. Инновационная деятельность предприятия [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 256 с.
2. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н. Сафронова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с
3. Мильнер Б.З. Организация создания инноваций: горизонтальные связи и управление: монография / Б. З. Мильнер, Т. М. Орлова. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 288 с.
4. Вилисов В.Я. Инфраструктура инноваций и малые предприятия: состояние, оценки, моделирование: монография / В. Я. Вилисов, А. В. Вилисова. - М. : РИОР : ИНФРА-М, 2015. - 228 с.
5. Гамов В.К. Инновации в социально-культурном сервисе и туризме: учеб. пособие / В.К. Гамов. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2013. – 140 с.
6. Грибов В. Д. Инновационный менеджмент: учеб. пособие для студентов вузов / В. Д. Грибов, Л. П. Никитина. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 311 с.

Тема 6 Стратегия и планирование инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания

- Государственная инновационная стратегия, стратегия «переноса», стратегия «заимствования», стратегия «наращивания».
- Принципы планирования инноваций. Содержание инновационного проекта.
- Риски в инновационной деятельности.
- Управление инновациями и знаниями, отношение к потребителям, как необходимое условие развития.
- Привлечение сотрудников к участию в инновационных процессах, создание команды для внедрения нововведения.

Список литературы:

1. Наумов, А. Ф. Инновационная деятельность предприятия [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 256 с.
2. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н. Сафронова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с
3. Мильнер Б.З. Организация создания инноваций: горизонтальные связи и управление: монография / Б. З. Мильнер, Т. М. Орлова. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 288 с.
4. Вилисов В.Я. Инфраструктура инноваций и малые предприятия: состояние, оценки, моделирование: монография / В. Я. Вилисов, А. В. Вилисова. - М. : РИОР : ИНФРА-М, 2015. - 228 с.
5. Гамов В.К. Инновации в социально-культурном сервисе и туризме: учеб. пособие / В.К. Гамов. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2013. – 140 с.
6. Грибов В. Д. Инновационный менеджмент: учеб. пособие для студентов вузов / В. Д. Грибов, Л. П. Никитина. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 311 с.

Тема 7 Управление инновационными проектами. Маркетинг инноваций

- Организация управления проектами.
- Контроль и регулирование работ по проектам.

-Принципы и методы управления инновационными проектами.

- Стратегический инновационный маркетинг.

- Оперативный инновационный маркетинг

Список литературы:

Наумов, А. Ф. Инновационная деятельность пред

приятия [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 256 с.

2.Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н. Сафронова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с

3 Мильнер Б.З. Организация создания инноваций: горизонтальные связи и управление: монография / Б. З. Мильнер, Т. М. Орлова. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 288 с.

4. Вилисов В.Я. Инфраструктура инноваций и малые предприятия: состояние, оценки, моделирование: монография / В. Я. Вилисов, А. В. Вилисова. - М. : РИОР : ИНФРА-М, 2015. - 228 с.

5. Гамов В.К. Инновации в социально-культурном сервисе и туризме: учеб. пособие / В.К. Гамов. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2013. – 140 с.

6. Грибов В. Д. Инновационный менеджмент: учеб. пособие для студентов вузов / В. Д. Грибов, Л. П. Никитина. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 311 с.

9.2 Методические рекомендации по подготовке письменных работ

Требования к написанию доклада

Доклад – это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;

2. Развитие навыков логического мышления;

3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики доклада к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

При оценке доклада используются следующие критерии:

1. Новизна реферированного текста: – актуальность проблемы и темы;

– новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы;

2. Степень раскрытия сущности проблемы: – соответствие плана теме доклада;

– соответствие содержания теме и плану доклада;

– полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; – обоснованность способов и методов работы с материалом;

– умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал;

– умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.

3. Обоснованность выбора источников:

– круг, полнота использования литературных источников по проблеме;

- привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).

4. Соблюдение требований к оформлению:

- правильное оформление ссылок на используемую литературу;
- грамотность и культура изложения;
- владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы;
- соблюдение требований к объему доклада;
- культура оформления: выделение абзацев.

5. Грамотность:

- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей;
- отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых;
- литературный стиль.

Требования к контрольной работе

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д. При оценке контрольной преподаватель руководствуются следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- обучающийся подобрал достаточный список литературы, которая необходима для осмысления темы контрольной;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- обучающийся анализирует материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;
- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;
- контрольная работа соответствует всем требованиям по оформлению;
- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

При выявлении заданий, выполненных самостоятельно, преподаватель вправе провести защиту студентами своих работ. По результатам защиты преподаватель выносит решение либо о зачете контрольной работы, либо об ее возврате с изменением варианта. Защита контрольной работы предполагает свободное владение студентом материалом, изложенным в работе и хорошее знание учебной литературы, использованной при написании.

9.3 Иные материалы

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является овладение компетенциями и знаниями об особенностях формирования производственной концепции и внедрения технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественно питания.

Задачи дисциплины:

- дать магистру глубокие и систематизированные знания об инновационной деятельности в сфере гостеприимства;
- рассмотреть особенности разработки производственной концепции в сфере гостеприимства;
- выявить сущность инновационного менеджмента в сфере гостеприимства ;
- сформировать у обучающихся знания о базовых категориях инновационного продукта;
- ознакомить с эффективными формами организации и управления инновационной деятельностью в сфере гостеприимства;
- сформировать у обучающихся знания и выработать практические навыки технологического прогнозирования, разработки и управления инновационными продуктами в сфере гостеприимства;
- сформировать у обучающегося знания об основных показателях и выработать практические навыки использования методик оценки экономической эффективности и рискованности инвестиций в инновационные продукты в сфере гостеприимства

В результате освоения дисциплины *обучающийся* должен:

Знать основные подходы к планированию и применению научно-практических подходов в профессиональной деятельности.

Уметь применять научные подходы в профессиональной деятельности.

Владеть навыками определения трендов в индустрии туризма.