

**МИНИСТЕРСТВО ТРАНСПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**  
**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТРАНСПОРТА»**

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ИЭФ



Ю.И. Соколов

17 сентября 2020 г.

Кафедра «Сервис и туризм»

Автор Ефимова Галина Николаевна, к.т.н.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Инновации в сфере гостеприимства и общественного питания»**

|                          |                                               |
|--------------------------|-----------------------------------------------|
| Направление подготовки:  | 38.03.02 – Менеджмент                         |
| Профиль:                 | Менеджмент гостинично-ресторанных предприятий |
| Квалификация выпускника: | Бакалавр                                      |
| Форма обучения:          | очная                                         |
| Год начала подготовки    | 2019                                          |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p style="text-align: center;">Одобрено на заседании<br/>Учебно-методической комиссии института<br/>Протокол № 1<br/>31 августа 2020 г.<br/>Председатель учебно-методической<br/>комиссии</p>  <p style="text-align: right;">М.В. Ишханян</p> | <p style="text-align: center;">Одобрено на заседании кафедры</p> <p style="text-align: center;">Протокол № 17<br/>31 августа 2020 г.<br/>Заведующий кафедрой</p>  <p style="text-align: right;">И.В. Федякин</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Москва 2020 г.

## **1. Цели освоения учебной дисциплины**

Целями освоения учебной дисциплины (модуля) «Инновации в сфере гостеприимства и общественного питания» является: обеспечение профессионального образования и востребованности выпускника на рынке гостиничных услуг; личностному развитию и успешной карьере в гостиничном предпринимательстве.

Курс «Инновации в гостиничном деле», входящий в ОП ВО, познакомит обучающихся с основами теории инноватики; даст представление о теоретических аспектах организации инновационной деятельности, раскроет специфику разработки, создания и внедрения нового продукта в условиях инновационной среды гостиничного предпринимательства.

Курс «Инновации в гостиничном деле» ставит перед собой целью формирование у обучающихся целостных знаний о теоретических и практических аспектах инноватики, которые раскрывают сущность, закономерности развития и распространения инноваций в гостиничной индустрии.

Курс представляет собой введение в проблематику инновационного развития предприятия гостиничной индустрии.

Освоение курса должно содействовать:

- развитию умения логично мыслить, осознанно целенаправленно строить процесс организации гостиничной деятельности, аргументировано отстаивать собственное видение рассматриваемых проблем инновационного развития средств размещения;
- формированию способности строить деловые отношения с потребителями гостиничного продукта, способности рационально организовывать процесс обслуживания потребителей в условиях инновационной среды гостиничного предпринимательства.

Задачи дисциплины:

- раскрыть содержание и сущность основных понятий, категорий и свойств нового или усовершенствованного продукта; методов и проблем концепций инноватики, позволяющих решать сложные проблемы в современном гостиничном предпринимательстве.
- изложить основные положения и концепции инноватики на разных этапах истории развития мировой и отечественной школ от теории Г.Тарда до современной эпохи; описать взаимосвязь рассматриваемых в них вопросов с исследованием и решением практических задач инновационного развития гостиничной индустрии;
- рассмотреть методы и инструменты моделирования при разработке новых или усовершенствованных продуктов и программ гостиничного обслуживания;
- показать особенности разработки инновационных и инвестиционных проектов в гостиничном предпринимательстве с точки зрения культурно-исторической специфики развития и меняющихся потребностей современного общества .

Освоение курса должно также содействовать:

- развитию умения осуществлять оценку инновационного потенциала и конкурентоспособность гостиничного предприятия с целью принятия эффективного управленческого решения;
- формированию навыков применения основных результатов инноватики для решения проблем прогнозирования и реализации нововведений в гостиничном деле.

## **2. Место учебной дисциплины в структуре ОП ВО**

Учебная дисциплина "Инновации в сфере гостеприимства и общественного питания" относится к блоку 1 "Дисциплины (модули)" и входит в его вариативную часть.

## **3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|        |                                                                                                                                                                                                       |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПКС-31 | Способен к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов ресторанов, гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования |
| ПКС-32 | Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта, соответствующего требованиям потребителей                                               |
| ПКС-33 | Способен к применению современной системы управления качеством и обеспечения конкурентоспособности                                                                                                    |

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины составляет**

3 зачетные единицы (108 ак. ч.).

#### **5. Образовательные технологии**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки, реализация компетентностного подхода включает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков студентов. При чтении лекционного материала занятия могут проходить с использованием: информационно-коммуникационных образовательных технологий: лекция-визуализация – изложение содержания каждой темы сопровождается презентацией (демонстрацией учебных материалов, представленных в среде программы Microsoft Powerpoint) интерактивных технологий (лекция «обратной связи» – лекция–провокация, в которой часть материала приводится с заранее запланированными ошибками, после чего завязывается лекция-беседа, лекция-дискуссия). На всех практических занятиях студенты выполняют задания на рабочем месте за персональным компьютером, пользуясь консультацией преподавателя на индивидуальном уровне. В качестве домашних заданий студенты заканчивают работу, выданную на практических занятиях, а также выполняют индивидуальные задания, выдаваемые преподавателем, с проверкой и обсуждением результата выполнения на следующем занятии. С целью повышения эффективности учебного процесса, в ходе практических занятий используются: интерактивные технологии, например, семинар-дискуссия – коллективное обсуждение какого-либо спорного вопроса, проблемы, выявление мнений в группе; информационно-коммуникационные образовательные технологии: практическое занятие в форме презентации (представление результатов исследовательской деятельности с использованием специализированных программных сред); инновационные методы: использование мультимедийных учебников, электронных версий эксклюзивных курсов в преподавании дисциплины; использование медиаресурсов, энциклопедий, электронных библиотек и Интернет; использование программно-педагогических тестовых заданий для проверки знаний студентов и т.д. Кроме того, инновационные методы также предполагают и применение методов активного обучения: интерактивные методы обучения: («метод кейсов», метод проектов), модульно-рейтинговые технологии организации учебного процесса и др. Кейсы-случаи (занятия на тренажерах) - это очень краткие кейсы, описывающие один случай. Кейсы этого типа могут использоваться во время лекции или урока для демонстрации того или иного понятия или как тема для обсуждения. Их можно быстро прочитать, и обычно они не требуют от студентов специальной подготовки до начала занятий. Кейсы-случаи полезны при знакомстве с методом кейсов. Вспомогательные кейсы - основная цель, которых передать информацию. Это интереснее, чем традиционное чтение или изучение

раздаточного материала. Студенты гораздо лучше воспринимают информацию, представленную в виде кейса, чем, если бы она была в безличном документе. Типичный вспомогательный кейс может быть использован как основа, на базе которой обсуждаются другие кейсы. Кейсы-упражнения (контекстное обучение) дают студенту возможность применить определенные приемы и широко использовать материал кейсов, когда необходим количественный анализ. Манипулировать цифрами в контексте реальной ситуации гораздо интереснее, чем делать простые упражнения. Кейсы-примеры, где студенту необходимо проанализировать информацию из кейса и выявить наиболее важные связи между различными составляющими. Обычно здесь встает вопрос: почему все произошло неправильно, и как этого можно было избежать. Комплексные кейсы - описывают ситуации, где значимые аспекты спрятаны в большом количестве информации, большая часть которой несущественная. Задача студента – отделить важные аспекты от мало значимых и не отвлекать на них внимания. Сложность может состоять в том, что выделенные аспекты могут быть взаимосвязаны. Кейсы-решения, где студентам необходимо решить, что они будут делать в сложившихся обстоятельствах, и сформулировать план действий. Для этого студенту необходимо разработать ряд обоснованных подходов и потренироваться в выборе подхода, который больше всего нацелен на успех..

## **6. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам)**

### **РАЗДЕЛ 1**

#### **Раздел 1. Современный мир и инновации РИТМ- МИИТ**

Тема: Возникновение научных взглядов на природу инноваций

Тема: Тенденции и разновидности развития инновационной деятельности. Гостиничная индустрия в современной ситуации инновационного развития.

### **РАЗДЕЛ 2**

#### **Раздел 2. Теоретические основы инноватики РИТМ- МИИТ**

Тема: Инновационная система: общество, организация, субъект инновационной деятельности.

Тема: Понятие, виды и характеристика «нового продукта».

### **РАЗДЕЛ 3**

#### **Раздел 3. Личность в инновационном процессе**

Тема: Интеллектуальный ресурс и творчество

### **РАЗДЕЛ 4**

#### **Раздел 4. Организация инновационной деятельности в гостиничном деле РИТМ- МИИТ**

Тема: Методы оценки инновационного потенциала и конкурентоспособности гостиничного предприятия.

Тема: Разработка, создание и внедрение новых продуктов гостиничного сервиса, программ и проектов инновационного развития гостиничного предприятия.

Тема: Инновационные и инвестиционные проекты в гостиничном деле

РАЗДЕЛ 5

Курсовая работа

РАЗДЕЛ 6

Промежуточная аттестация