

МИНИСТЕРСТВО ТРАНСПОРТА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТРАНСПОРТА»
(РУТ (МИИТ))



Рабочая программа дисциплины (модуля),
как компонент образовательной программы
высшего образования - программы бакалавриата
по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело,
утвержденной первым проректором РУТ (МИИТ)
Тимониным В.С.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Инновации в сфере гостеприимства и общественного питания

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Управление гостиничным бизнесом

Форма обучения: Очная

Рабочая программа дисциплины (модуля) в виде
электронного документа выгружена из единой
корпоративной информационной системы управления
университетом и соответствует оригиналу

Простая электронная подпись, выданная РУТ (МИИТ)
ID подписи: 314524
Подписал: заведующий кафедрой Федякин Иван
Владимирович
Дата: 01.06.2021

1. Общие сведения о дисциплине (модуле).

Целью дисциплины является формирование у студентов представлений о современных инновациях в индустрии гостеприимства, знаний, умений и навыков, позволяющих обеспечить эффективную деятельность предприятий сферы обслуживания, за счет применения последних инновационных разработок.

Задачами дисциплины являются:

- углубленное изучение теоретических основ в области инноваций;
- анализ влияния инноваций на туристский и гостинично-ресторанный рынок;
- получение представления о государственном регулировании в сфере инноваций и интеллектуальной собственности;
- изучение особенностей применения современных компьютерных программ в предприятиях индустрии гостеприимства;
- анализ инновационных тенденций в индустрии гостеприимства;
- изучение особенностей инноваций в маркетинге и менеджменте;
- умение разрабатывать гостиничный или ресторанный продукт, применяя современные инновации;
- анализ инновационных разработок в индустрии гостеприимства.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю).

Перечень формируемых результатов освоения образовательной программы (компетенций) в результате обучения по дисциплине (модулю):

ОПК-1 - Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания;

ОПК-6 - Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности;

ПК-2 - Способен организовывать процесс оказания услуг и разрабатывать технологии процесса обслуживания в отдельных сферах сервиса, проводить выбор ресурсов и средств с учетом требований потребителей и применением клиентоориентированных технологий;

ПК-3 - Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания ;

ПК-4 - Способен применять современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Обучение по дисциплине (модулю) предполагает, что по его результатам обучающийся будет:

Знать:

основные характеристики современного мирового гостинично-ресторанного рынка, основы менеджмента в индустрии гостеприимства, современного маркетинга;

Уметь:

проводить анализ (мониторинг) современного гостинично-ресторанного рынка, оценивать экономический потенциал предприятий сферы индустрии гостеприимства, разрабатывать гостиничный и ресторанный продукт;

Владеть:

навыками использования современных технологий и программ в индустрии гостеприимства, методами оценки эффективности проектов, методами продвижения гостиничного и ресторанный продукта.

3. Объем дисциплины (модуля).

3.1. Общая трудоемкость дисциплины (модуля).

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 з.е. (108 академических часа(ов)).

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

Тип учебных занятий	Количество часов	
	Всего	Сем. №7
Контактная работа при проведении учебных занятий (всего):	48	48
В том числе:		
Занятия лекционного типа	16	16
Занятия семинарского типа	32	32

3.3. Объем дисциплины (модуля) в форме самостоятельной работы обучающихся, а также в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации

образовательной программы на иных условиях, при проведении промежуточной аттестации составляет 60 академических часа (ов).

3.4. При обучении по индивидуальному учебному плану, в том числе при ускоренном обучении, объем дисциплины (модуля) может быть реализован полностью в форме самостоятельной работы обучающихся, а также в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении промежуточной аттестации.

4. Содержание дисциплины (модуля).

4.1. Занятия лекционного типа.

№ п/п	Тематика лекционных занятий / краткое содержание
1	<p>Понятие нововведения, диффузия инноваций в гостиничном и пищевом секторе индустрии услуг.</p> <p>Специфическое содержание инновации И. Шумпетера: использование новой техники, новых технологических процессов; нового рыночного обеспечения производства; внедрение продукции с новыми свойствами; использование нового сырья; изменение организации производства и его материально-технического обеспечения; появление новых рынков сбыта. Свойства инновации: научно-техническая новизна; производственная применимость; коммерческая реализуемость (возможность продать). Циклический характер инновационного процесса.</p>
2	<p>Теория инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.</p> <p>Традиции и инновации в организации гостиничных услуг и услуг питания в туризме. Коммуникация, трансляция и трансмутация как способы передачи традиции и превращения ее в инновацию.</p> <p>Инноватика - наука об инновациях. Жизненный цикл инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания. Виды и типы инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания. Стадии инновационных процессов. Генерация и рецепция информации. Кодирование и передача информации. Понятие «оператор». Свойства информации. Фиксируемость информации. Инвариантность информации по отношению к ее носителям. Бренность информации. Транслируемость и мультипликативность.</p> <p>Действенность информации. Семантика информации и понятие «цели». Характеристики информации: количество, качество, ценность, эффективность. Динамика информации.</p>
3	<p>Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.</p> <p>Понятие индустрии гостеприимства по Уэбстеру. Инновационные признаки гостиничных цепей.</p> <p>Инновационные объекты средств размещения. Инновационные системы в определении категорийности гостиниц. Инновационные стандарты классификаций гостиниц. Инновационные гостиничные службы. Производство и реализация инновационных гостиничных услуг.</p> <p>Инновационный операционный процесс обслуживания. Инновационные функции службы приема и размещения. Система «m2m» в гостиничном секторе, создание «умных услуг». Инновационные подходы к работе с клиентами. E-размещение в системе E-путешествие. Венчурные фирмы в индустрии гостеприимства.</p>
4	<p>Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания.</p>

№ п/п	Тематика лекционных занятий / краткое содержание
	Инновации в предоставлении услуг питания в различных видах туристической индустрии. Инновации в определении категорийности 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. E-ресторан в системе E-путешествие. Венчурные фирмы в индустрии питания.
5	Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанного профиля. Факторы туристического производства продукта гостиничного и ресторанного профиля. Средства производства турпродукта гостиничного и ресторанного профиля. Технологии производства турпродукта. Исторические формы и причины глобальных тенденций на мировом гостиничном и ресторанном рынках. Транснационализация процесса производства продукта гостиничного и ресторанного профиля. Анализ современных тенденций на мировом туристическом рынке в производстве заявленного продукта.

4.2. Занятия семинарского типа.

Практические занятия

№ п/п	Тематика практических занятий/краткое содержание
1	Понятие нововведения, диффузия инноваций в гостиничном и пищевом секторе индустрии услуг. Деловая игра «Ассоциативный ряд». Во время прохождения деловой игры студенты знакомятся с основными понятиями дисциплины заполняют конспект-организатор по каждому термину 10 ассоциаций. Обработка данных и составление графиков по итогам работы.
2	Теория инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания. Во время данного практического занятия студенты отвечают на контрольные вопросы, учатся интерпретировать графики и таблицы данных.
3	Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг. Предложить инновационные способы управления компанией как фактора повышающего эффективность работы фирмы. Разработать на основе изученного материала, инновационный продукт. Сделать презентацию.
4	Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания. Разработать инновационные способы рекламы выбранного предприятия питания.
5	Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанного профиля. Разработка на основе предложенного материала, способов ликвидации основных инновационных конфликтов в инновациях в организации гостиничных услуг и услуг питания.

4.3. Самостоятельная работа обучающихся.

№ п/п	Вид самостоятельной работы
1	Подготовка к практическим занятиям: - работа с лекционным материалом; - работа с рекомендованной литературой; - самостоятельный поиск и привлечение дополнительных источников;

№ п/п	Вид самостоятельной работы
	Работа с нормативными документами и законодательной базой. Обзор и анализ изученного материала.
2	Подготовка к практическим занятиям: - работа с лекционным материалом; - работа с рекомендованной литературой; - самостоятельный поиск и привлечение дополнительных источников; Конспектирование основных положений стандартов и сдача на проверку с целью формирования навыков аналитической работы и критичности мышления.
3	Подготовка к практическим занятиям: - работа с лекционным материалом; - работа с рекомендованной литературой; - самостоятельный поиск и привлечение дополнительных источников; Конспектирование основных положений стандартов и сдача на проверку с целью формирования навыков аналитической работы и критичности мышления.
4	Подготовка к практическим занятиям: - работа с лекционным материалом; - работа с рекомендованной литературой; - самостоятельный поиск и привлечение дополнительных источников.
5	Подготовка к практическим занятиям: - работа с лекционным материалом; - работа с рекомендованной литературой; - самостоятельный поиск и привлечение дополнительных источников.
6	Подготовка к промежуточной аттестации.
7	Подготовка к текущему контролю.

5. Перечень изданий, которые рекомендуется использовать при освоении дисциплины (модуля).

№ п/п	Библиографическое описание	Место доступа
1	Тебекин, Алексей Васильевич. Инновационный менеджмент: учебник для бакалавров / А.В. Тебекин. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2015. - 481 с. :	НТБ РУТ (МИИТ)
2	Подсорин, Виктор Александрович. Экономическая оценка инвестиций: учебное пособие для бакалавров / В.А. Подсорин; МИИТ. - М.: МГУПС	НТБ РУТ (МИИТ)

	(МИИТ), 2015. - 226 с.	
3	Подсорин, Виктор Александрович. Экономическая оценка эффективности инновационного проекта: методические указания к курсовой работе / В.А. Подсорин; МИИТ. - М.: МГУПС (МИИТ), 2015. - 37 с.	НТБ РУТ (МИИТ)
4	Бударина, Ольга Николаевна. Защита интеллектуальной собственности: конспект лекций: учеб. пособие для бакалавров / О.Н. Бударина: МГУПС (МИИТ), 2015. - 124 с.	НТБ РУТ (МИИТ)
5	Прохорова, Инна Сергеевна. Экономика и финансовое обеспечение инновационной деятельности: учебное пособие / И.С. Прохорова, С.Ю. Ляпина М.: МГУПС (МИИТ), 2016.	НТБ РУТ (МИИТ)
6	Эдмондсон, Эми. Взаимодействие в команде: Как организации учатся, создают инновации и конкурируют в экономике знаний: пер. с англ. / Э. Эдмондсон - М.: Эксмо, 2016. - 320 с.	НТБ РУТ (МИИТ)
7	Ефимова, Галина Николаевна. Методы принятия управленческих решений в	НТБ РУТ (МИИТ) URL: http://library.miiit.ru/books/scanbooks_new/metod/DC-849.pdf

	инновационной сфере: [Электронный ресурс]: учебно-метод. пособие / Г.Н. Ефимова. М.: РУТ (МИИТ), 2018. - 112 с.	
8	Дегтярева, Виктория Владимировна. Управление инновационной деятельностью: [Электронный ресурс]: учебно-метод. пособие / В. В. Дегтярева, И.С. Прохорова ; - М. : РУТ (МИИТ), 2018. - 247 с. : ил.	НТБ РУТ (МИИТ) URL: http://library.miit.ru/books/scanbooks_new/metod/DC-835.pdf
9	Седунов, Руслан Анатольевич. Управление инновациями: [Электронный ресурс]: учеб. пособие для бакалавров Ч.1 / Р.А. Седунов.- М.: РУТ(МИИТ), 2018.- 140 с.	НТБ РУТ (МИИТ) URL: http://library.miit.ru/books/scanbooks_new/metod/DC-699.pdf .
10	Прохорова, Инна Сергеевна. Экономика и финансовое обеспечение инновационной деятельности: учебно- метод. пособие / И. С. Прохорова - М.: РУТ (МИИТ), 2020. - 61 с.	НТБ РУТ (МИИТ) URL: http://195.245.205.32:8087/jirbis2/books/scanbooks_new/metod/DC-1228.pdf
11	Ляпина, Светлана Юрьевна. Управление инновационными процессами: [Электронный ресурс]: учебно-метод. пособие/ С.Ю. Ляпина. М.: РУТ (МИИТ), 2019. - 122 с.	НТБ РУТ (МИИТ) URL: http://195.245.205.32:8087/jirbis2/books/scanbooks_new/metod/DC-1128.pdf .
12	Прохорова, Инна	НТБ РУТ (МИИТ) URL:

Сергеевна. Анализ хозяйственной деятельности в инновационной сфере: [Электронный ресурс]: учеб. пособие / И.С. Прохорова- М.: РУТ (МИИТ), 2019. - 201 с.	http://195.245.205.32:8087/jirbis2/books/scanbooks_new/metod/DC-1120.pdf
--	---

6. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, которые могут использоваться при освоении дисциплины (модуля).

Сервер органов государственной власти РФ «Официальная Россия» - <http://gov.ru> Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Консорциум Кодекс» - <http://docs.cntd.ru> Сайт Научно-технической библиотеки РУТ (МИИТ) - <http://library.miit.ru> Сайт Российской государственной библиотеки - <http://www.rsl.ru> Сайт Российской национальной библиотеки - <http://nlr.ru> Сайт Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU - <http://elibrary.ru> Всемирная туристическая организация - <http://www.unwto.org/index.php> Федеральное агентство по туризму - <http://russiatourism.ru/> Федеральное агентство по науке и инновациям - <http://www.fasi.gov.ru/> Инновационное развитие туризма и отдыха в России - <http://www.innovprom.ru/innovacionnoe-razvitie-turizma-i-otdyxa-v-rossii> Инновации и технологии - <http://www.itportal.ru/> Министерство спорта, туризма и молодежной политики РФ - <http://minstm.gov.ru/> Новости об инновациях в Море - <http://www.innovanews.ru/> Инновации в малом бизнесе - <http://sbinnovation.ru/> Новости туризма - <http://www.turizm.ru/> Официальный сайт Федеральной службы статистики - <http://www.gks.ru/> Журнал для специалистов в сфере гостиничного бизнеса - <http://paradeofhotels.ru/> Периодическое издание для профессионалов турбизнеса - <http://tourbus.ru>

7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, необходимого для освоения дисциплины (модуля).

Программное обеспечение не требуются.

8. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).

Для проведения аудиторных занятий по дисциплине используется

аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием: проектор, экран, персональный компьютер/ноутбук.

9. Форма промежуточной аттестации:

Зачет в 7 семестре.

10. Оценочные материалы.

Оценочные материалы, применяемые при проведении промежуточной аттестации, разрабатываются в соответствии с локальным нормативным актом РУТ (МИИТ).

Авторы

Доцент, доцент, к.н. кафедры
«Сервис и туризм»

Клименков Андрей
Николаевич

Лист согласования

Заведующий кафедрой СТ
Председатель учебно-методической
комиссии

И.В. Федякин

М.В. Ишханян