|  |
| --- |
| Кафедра социально-культурного сервиса и туризма  УТВЕРЖДАЮ  Проректор  по учебно-методической работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.Н.Большаков  «\_\_\_\_ »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_ г  **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  **Б1.В.03.06 ИННОВАЦИИ В ГОСТИНИЧНОМ ДЕЛЕ**  **направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело**  **Направленность (профиль) Гостиничная деятельность**  Санкт-Петербург  2019 |

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  пп | Индекс компетенции | Содержание компетенции  (или ее части) | Индикатор |
|
| **1** | ПК-4 | Способен проектировать объекты профессиональной деятельности | ПК-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности. |
| **2** | ПК-6 | Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности | ПК-6.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности. |

**2. Место дисциплины в структуре ОП:**

**Цель преподавания дисциплины:** формирование комплекса знаний, умений и навыков у студентов в управлении инновационной деятельностью организации или ее подразделения, в сфере гостеприимства

**Задачами освоения дисциплины являются:**

* изучение основных характеристик и получение студентами практических навыков по инновационным технологиям в гостеприимства;
* ознакомление с инновационными, информационными, технологическими и управленческими технологиями организации гостиничной деятельности.
* овладений методикой технико-экономического обоснования проектов, реализуемых организациями в индустрии гостеприимства

**Место дисциплины**: Дисциплина входит в состав вариативной части основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки Гостиничная деятельность.

**3. Объем дисциплины и виды учебной работы:**

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часа *(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).*

Очная форма обучения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид учебной работы | Трудоемкость в акад.час | |
|  | Практическая подготовка |
| **Контактная работа (аудиторные занятия) (всего):** | **60** | |
| В том числе: |  | |
| Лекции | 30 | - |
| Лабораторные работы / Практические занятия (в т.ч. зачет) | -/30 | -/4 |
| **Самостоятельная работа (всего)** | **48** | |
| **Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой)** | 0,25 | |
| контактная работа | 0,25 | |
| самостоятельная работа по подготовке к зачету | - | |
| Общая трудоемкость час  з.е. | **108** | |
| **3** | |

* Зачет проводится на последнем занятии

**Заочная форма обучения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид учебной работы | Трудоемкость в акад.час | |
|  | Практическая подготовка |
| **Контактная работа (аудиторные занятия) (всего):** | **20** | |
| В том числе: |  | |
| Лекции | 10 | - |
| Лабораторные работы / Практические занятия | -/10 | -/4 |
| **Самостоятельная работа (всего)** | **84** | **-** |
| **Вид промежуточной аттестации (зачет с оценкой):** | 4 | - |
| контактная работа | 0,25 | - |
| самостоятельная работа по подготовке к зачету с оценкой | 3,75 | - |
| Вид промежуточной аттестации (экзамен) | - | |
| контактная работа | - | |
| самостоятельная работа по подготовке к экзамену | - | |
| Общая трудоемкость час  з.е. | **108** | |
| **3** | |

**4.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:**

При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей**).**

**4.1 Блоки (разделы) дисциплины.**

# Тема 1. Введение. Понятия и содержание инновационных процессов в гостиничном деле.

Тема 2. Гостиничное дело как мобильно развивающаяся отрасль.

Тема 4. Информационные технологии в гостиничной сфере. Характеристика компьютерных систем бронирования и резервирования.

Тема 5. Инновационный проект

Тема 6. Исследования и разработки

Тема 7. Оценка эффективности инноваций

**4.2. Примерная тематика курсовых работ (проектов):**

Курсовая работа по дисциплине не предусмотрена учебным планом.

**4.3. Перечень занятий, проводимых в активной и интерактивной формах, обеспечивающих развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств. Практическая подготовка\*.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование блока (раздела) дисциплины** | **Занятия, проводимые в активной и интерактивной формах** | | **Практическая подготовка\*** |
| **Форма проведения занятия** | **Наименование видов занятий** |
| 1. | Тема 5. Инновационный проект | практическое занятие | дискуссия | Выполнение практического задания |
| 2. | Тема 6. Исследования и разработки | практическое занятие | дискуссия | Выполнение практического задания |
| 3. | Тема 7. Оценка эффективности инноваций | практическое занятие | дискуссия | Выполнение практического задания |

**\***Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, **предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.**

**5. Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине:**

**5.1. Темы для творческой самостоятельной работы обучающегося**

Темы для творческой самостоятельной работы студента формулируются обучающимся самостоятельно, исходя из перечня тем занятий текущего семестра.

**5.2. Вопросы для подготовки к практическим занятиям и устного опроса:**

*Тема 1. Введение. Понятие и содержание инновационных процессов в гостиничной сфере*

1.Определение понятия «инновация» и виды инноваций.

2.Инновационный процесс.

3.Государственное регулирование инновационных процессов в России.

4.История нововведений. Труды Дж. Шумпетера, Н.Д. Кондратьева и С. Кузнеца.

5.Признаки инноваций. Свойства инноваций.

6.Классификация фирм по типу конкурентного инновационного поведения.

*Тема 2. Гостиничное дело как мобильно развивающаяся отрасль.*

1.Влияние технологических нововведений на эффективность гостиничного бизнеса

2.Глобализация экономики и ее влияние на развитие гостиничной сферы.

3.Роль Всемирной туристской организации в стимулировании и распространении инноваций.

4.Принципы устойчивого развития гостиничной сферы.

5.Влияние политической, экономической, социальной сфер на инновационные процессы в туризме и гостеприимстве.

*Тема 4. Информационные технологии в гостиничной сфере. Характеристика компьютерных систем бронирования и резервирования.*

1. Гостиничная деятель­ность в сфере телекоммуникаций.

2. Гостиничная деятель­ность в сфере автоматизиро­ванных систем обработки информации

3.Развитие информационных технологий.

4.Применение информационных технологий в гостиничной сфере.

5.Системы бронирования и резервирования.

*Тема 5. Инновационный проект*

1.Понятие и сущность инновационного проекта.

2.Участники инновационного проекта. Порядок разработки инновационного проекта.

3.Реинжиниринг инновационной деятельности.

4.Бенчмаркинг.

5.Перспективные инновационные проекты в гостиничной сфере.

*Тема 6. Исследования и разработки*

1.Инновационная стратегия и тактика развития организации гостиничной сферы.

2.Система управления инновациями.

3.Виды инновационных стратегий.

4.Инновационная деятельность в гостиницах.

*Тема 7. Оценка эффективности инноваций*

1.Показатели коммерческой эффективности, используемые для характеристики организаций гостеприимства.

2.Интегральная оценка эффективности проекта.

3.Инвестиции в инновационный бизнес.

4.Специфика деятельности венчурных предпринимателей.

5. Конкурентоспособность продукта и предприятия.

**6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости**

**6.1. Текущий контроль**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  пп | № и наименование блока (раздела) дисциплины | Форма текущего контроля |
| 1 | Тема 1. Введение. Понятие и содержание инновационных процессов в гостиничной сфере. | Устный опрос. |
| 2 | Тема 2. Гостиничное дело как мобильно развивающаяся отрасль | Устный опрос. |
| 3 | Тема 3. Инновационные процессы в гостиничной сфере. | Устный опрос. |
| 4 | Тема 4. Информационные технологии в гостиничной сфере. Характеристика компьютерных систем бронирования и резервирования | Устный опрос. |
| 5 | Тема 5. Инновационный проект | Устный опрос. |
| 6 | Тема 6. Исследования и разработки | Устный опрос. |
| 7 | Тема 7. Оценка эффективности инноваций | Устный опрос. Тестовое задание. |

**6.2. Примеры оценочных средств для текущего контроля по дисциплине**

***Вопросы для устного опроса***

Представлены в п. 5.1

***Примеры тестовых заданий.***

1. **Выберите правильный вариант ответа.**

Инновация-это:

а) это процесс замещения существующей технологии. В этом случае решающую роль играет научная и технико-технологическая новизна;

б) это процесс внедрения новшеств, под которым понимается новый порядок, новый метод, изобретение, новое явление и т.д.;

в) результат творческой деятельности, направленной на разработку создание и распространение новых видов изделий, технологий, внедрение новых организационных решений, удовлетворяющих потребности человека и общества, вызывающих вместе с тем социальные и другие изменения;

1. **Выберите правильный вариант ответа.**

Функции инноваций:

а) воспроизводственная;

б) социальная;

в) методическое обеспечение принятия решений;

г) все выше перечисленные;

3.  **Выберите правильный вариант ответа.**

Виды инновационной деятельности:

а) производственное проектирование;

б) производственное редактирование;

в) научно-исследовательская деятельность;

**1. Выберите правильный вариант ответа.**

Инновационные стратегии, разрабатываемые Вашей фирмой, должны обеспечивать:

а) максимизацию текущей прибыли,

б) максимальную котировку курса акций фирмы,

в) удовлетворение основных потребностей менеджеров,

г) реализацию политики взаимоотношений с заинтересованными сторонами,

д) быстрый рост ликвидности,

ж) управление маркетингом и финансами.

**2.** **Выберите правильный вариант ответа.**

В промышленности различаются следующие типы технологических инноваций:

а) процессные

б) информационные

в) продуктовые

г) все выше перечисленные

**3.** **Выберите правильный вариант ответа.**

Сущность бенчмаркинга состоит в:

а) изучение деятельности хозяйственного объекта или

конкурентов с целью использования их положительного опыта;

б) проведение инженерных конструкторских работ по созданию

инновационного проекта;

1. **Выберите правильный вариант ответа.**

Инновации в туризме это

а) результат действий направленных на создание нового или изменение существующего туристского продукта, освоение новых рынков, использование передовых информационных и телекомукационных технологий, совершенствование предоставления туристских, транспортных и гостиничных услуг, создание стратегических альянсов для осуществления туристского бизнеса, внедрения современных форм организационно управленческой деятельности;

б) результат любой созидательной деятельности, более

полно удовлетворяющем потребности;

в) вид деятельности по предоставлению комплекса услуг

коммерческого характера;

**7. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Авторы | Место издания | Год издания | Наличие | |
| Печатные издания | в ЭБС, адрес в сети Интернет |
| 1. | Сервисная деятельность (схемы и таблицы): учебное пособие | Назаркина В. А. , Стребкова Л. Н. | Новосибирск: НГТУ, | 2015 |  | <http://biblioclub.ru/> |
| 2. | Организация гостиничного бизнеса: учебное пособие | В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова | Ставрополь: [Ставропольский государственный аграрный университет](https://biblioclub.ru/index.php?page=publisher_red&pub_id=5010), |  |  | <http://biblioclub.ru/> |
| 3. | Теория и практика инноватики: учебное пособие | [Лапин Н.И.](http://www.knigafund.ru/authors/9120) | Логос | 2012. |  | <http://biblioclub.ru/> |
| 4. | Управление инновационной деятельностью: Учебник для бакалавров | [Голов Р.С.](http://www.knigafund.ru/authors/18110), [Агарков А.П.](http://www.knigafund.ru/authors/19417) | Дашков и К | 2015 |  | <http://biblioclub.ru/> |
| 1. | [Инновационный менеджмент: Учебное пособие для бакалавров](http://www.knigafund.ru/books/169778) | [Дармилова Ж.Д.](http://www.knigafund.ru/authors/28818) | М.: [Юнити-Дана](http://biblioclub.ru/index.php?page=publisher_red&pub_id=2438), | 2018 |  | <http://biblioclub.ru/> |
| 2. | Управление рисками в инновационно-инвестиционной деятельности предприятия: Учебное пособие | [Балдин К.В.](http://www.knigafund.ru/authors/7226), [Передеряев И.И.](http://www.knigafund.ru/authors/18109), [Голов Р.С.](http://www.knigafund.ru/authors/18110) | Дашков и К | 2017 |  | <http://biblioclub.ru/> |
| 3. | [Экономическая эффективность интернет-проектов в туризме: монография](http://www.knigafund.ru/books/172722) | [Родигин Л.А.](http://www.knigafund.ru/authors/9318), [Наймарк К.В.](http://www.knigafund.ru/authors/30427) | Советский спорт | 2011 |  | <http://biblioclub.ru/> |

**8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

Официальный сайт Федерального агентства по туризму РФ. – Режим доступа: <http://www.russiatourism.ru/>

Официальный сайт Российского союза туриндустрии. – Режим доступа: <http://www.rostourunion.ru/>

Официальный сайт Российской гостиничной Ассоциации: <URL:http://rha.ru/>

Портал про гостиничный бизнес: <URL:http://prohotel.ru/>

Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса: URL: <http://www.frontdesk.ru>

Все об отелях: URL:http://www.city-of-hotels.ru/

Cайт для профессионалов индустрии гостеприимства: URL://http: [www.hospitalitynet.org](http://www.hospitalitynet.org)

Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека ONLINE». – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>

**9. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

В ходе осуществления образовательного процесса используются следующие информационные технологии:

- средства визуального отображения и представления информации (LibreOffice) для создания визуальных презентаций как преподавателем (при проведении занятий) так и обучаемым при подготовке докладов для семинарского занятия.

- средства телекоммуникационного общения (электронная почта и т.п.) преподавателя и обучаемого.

- использование обучаемым возможностей информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» при осуществлении самостоятельной работы.

**9.1. Требования к программному обеспечению учебного процесса**

Для успешного освоения дисциплины, обучающийся использует следующие программные средства:

* Windows 10 x64
* MicrosoftOffice 2016
* LibreOffice
* Firefox
* GIMP

**9.2. Информационно-справочные системы (при необходимости):**

Не используются

**10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Для изучения дисциплины используется следующее оборудование: аудитория, укомплектованная мебелью для обучающихся и преподавателя, доской, ПК с выходом в интернет, мультимедийным проектором и экраном.

Для самостоятельной работы обучающихся используется аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами (ПК с выходом в интернет и обеспечением доступа в электронно-информационно-образовательную среду организации).