Министерство науки и высшего образования Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Амурский государственный университет»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Инновации в гостиничном сервисе

Направление подготовки

43.03.03 - Гостиничное дело

Направленность (профиль) образовательной программы: Гостиничная деятельность

Квалификация выпускника

бакалавр

Год набора

2021

Форма обучения

очная

Kypc 4

семестр 7

Зачет

семестр 7

Общая трудоемкость дисциплины 72 (акад. час.), 2 (з.е.)

Составитель Пшеничникова Е.В., доцент, канд. пед. наук

Факультет дизайна и технологии

Кафедра сервисных технологий и общетехнических дисциплин

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 -Гостиничное дело (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 08.06.2017 № 515.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры сервисных технологий и общетехнических дисциплин

91 _____ *09* ___ 202 <u>/</u> г., протокол № _ /

Заведующий кафедрой _______И.В. Абакумова

СОГЛАСОВАНО

Учебно-методическое управление

« Ot» ОД 202 1 г.

СОГЛАСОВАНО

Выпускающая кафедра

«У» Од 202 1 г.

СОГЛАСОВАНО

Научная библиотека

СОГЛАСОВАНО

Центр информационных и образовательных технологий

« d » <u>centa бре</u> 202<u>1</u> г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

- профессиональное становление бакалавра гостиничного дела на основе усвоения широкого круга вопросов, связанных с освоением теоретических основ инновационной деятельности в гостиничном сервисе; с рассмотрением инноваций как процессов, пронизывающих всю научно-техническую, производственную, маркетинговую деятельность гостиничных предприятий, ориентированных на удовлетворение потребностей рынка;
 - развитие личностно-профессиональных свойств бакалавра гостиничного дела;
- формирование профессиональных и общекультурных компетенций бакалавра гостиничного дела.

Задачи дисциплины:

- обеспечить условия для овладения знаниями инновационных процессов в гостиничной деятельности, инновационных гостиничных продуктов и услуг;
- обеспечить условия для становления личностно-профессиональных свойств будущего бакалавра гостиничного дела;
- создать условия для развития умений и навыков самостоятельного творческого поиска, направленности бакалавра гостиничного дела на созидательную творческую деятельность.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Инновации в гостиничном сервисе» является дисциплиной по выбору образовательной программы высшего образования по направлению подготовки бакалавров 43.03.03 - Гостиничное дело и реализуется в 7 семестре.

Изучение дисциплины базируется на знаниях, приобретенных студентами после освоения курсов «Технологии гостиничной деятельности», «Организация гостиничного дела», «Методы научных исследований», «Проектирование гостиничной деятельности». Дисциплина «Инновации в гостиничном сервисе» логически, содержательно и методически взаимосвязана с последующими теоретическими дисциплинами профессионального цикла, способствует профессиональному становлению бакалавров гостиничного дела и является базовой основой преддипломной практики и выпускной квалификационной работы.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

3.1. Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения
профессиональной	профессиональной компетенции
компетенции	
ПК-3. Способен при-	ПК-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы
менять технологии об-	гостеприимства на основе современных технологий.
служивания с учетом	ПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в
технологических нова-	организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих
ций сфере в избранной	требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества
профессиональной	обслуживания, а также требованиям безопасности
сфере	ПК-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию
	технологий обслуживания в организациях избранной професси-
	ональной сферы с учетом индивидуальных и специальных тре-
	бований потребителя, в том числе лиц с ограниченными воз-
	можностями здоровья

4. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 академических часа.

00	ощая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 академических часа.										
	Тема (раздел)			Виді			і работы	И	Контроль	Самостоя-	Формы
No	дисциплины,	гр				доемко			(в акаде-	тельная	текущего
Π/	курсовая рабо-		(в академических часах)					мических	работа (в	контроля	
П	та (проект),	Семестр	Л	ЛР	ПР	ИКР	КТО	КЭ	часах)	академи-	успеваемо-
	промежуточ-)								ческих	сти
	ная аттестация									часах)	
1	Базовые тех-										защита
	нологии об-	7			6					6	практиче-
	служивания	,								O	ской рабо-
											ТЫ
2	Ключевые										защита
	технологии	7			6					6	практиче-
	обслужива-	/			6					6	ской рабо-
	ния										ТЫ
3	Прогрессив-										защита
	ные техноло-	_								практиче-	
	гии обслужи-	7			6					6	ской рабо-
	вания										ТЫ
4	Инновацион-										
	ные техноло-										защита
	гии гостинич-	7			8					9	практиче-
	ных комплек-	,									ской рабо-
	COB										ТЫ
5	Подготовка и										ээшигэ
)		7			8					10,8	защита
	представле-	/			0					10,0	отчета
	ние отчета	7					0.2				
	Зачет	/			2.1		0,2			25.0	
	Всего: 2 з.е.,				34		0,2			37,8	
	72 академи-										
	ческих часа										

Л – лекция, ПЗ – практическое занятие, ЛР – лабораторная работа, ИКР – иная контактная работа, КТО – контроль теоретического обучения, КЗ – контроль на экзамене.

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Практические занятия.

No	Наименование темы (раздела)	Содержание темы (раздела)		
Π/Π	<u> </u>	* ,		
Тем	а 1. Базовые технологии обслу	уживания		
1	Базовые технологии обслу-	Анализ видов технологий. Перспектива использова-		
	живания – основа ведения	ния. Опрос экспертов.		
	гостиничного бизнеса			
2	Пути совершенствования	Анализ видов технологий. Перспектива использова-		
	базовых технологий обслу-	ния. Опрос экспертов.		
	живания			
3	Организация деятельности	Анализ видов технологий. Перспектива использова-		
	подразделений гостиницы	ния. Опрос экспертов.		
	по контролю качества ис-			
	пользования базовых техно-			
	логий обслуживания.			
Тема 2. Ключевые технологии обслуживания				
4	Ключевые технологии об-	Анализ видов технологий. Перспектива использова-		

№ п/п	Наименование темы (раздела)	Содержание темы (раздела)			
	служивания – основа достижения гостиничным предприятием конкурентного преимущества	ния. Опрос экспертов.			
5	Проблема ограничения доступности ключевых технологий обслуживания для использования всеми участниками рынка	Анализ видов технологий. Перспектива использования. Опрос экспертов.			
6	Выявление и анализ сегментов гостиничного рынка Амурской области	Особенности формирования выборки в сфере гостиничной деятельности			
	а <mark>3. Прогрессивные техно</mark> логи	и обслуживания			
7	Организационные прогрессивные инструменты, методы и способы ведения гостиничного бизнеса	Кадровые прогрессивные инструменты, методы и способы ведения гостиничного бизнеса. Анализ видов технологий. Перспектива использования. Опрос экспертов.			
8	Технологические прогрессивные инструменты, методы и способы ведения гостиничного бизнеса	Источники прогрессивных технологий в гостиничных предприятиях. Этапы инновационного процесса. Анализ видов технологий. Перспектива использования. Опрос экспертов.			
9	Маркетинговые прогрессивные инструменты, методы и способы ведения гостиничного бизнеса	Финансовые прогрессивные инструменты, методы и способы ведения гостиничного бизнеса. Анализ видов технологий. Перспектива использования. Опрос экспертов.			
Тем	Тема 4. Инновационные технологии гостиничных комплексов				
10	Виды инновационных технологий в гостиницах.	Мировые компьютерные системы бронирования. Автоматизированные системы управления гостиницей. Вендинг-услуги. Анализ видов технологий. Перспектива использования. Опрос экспертов.			
11	Инновационные технологии специальных развлекательных мероприятий	Инновационные подразделения гостиниц. Анализ видов технологий. Перспектива использования. Опрос экспертов.			
12	«Интеллектуальное» здание гостиницы	Инновационные мультимедийные технологии - умный экран. Интерактивное меню. Анализ видов технологий. Перспектива использования. Опрос экспертов.			
13	Инновационный эко-отель	Инновационные системы безопасности, системы энергосбережения. Анализ видов технологий. Перспектива использования. Опрос экспертов.			
Тем	а 5. Подготовка и представле	ние отчета			
14	Структура учебно- исследовательской работы студента	Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Анализ источников. Анализ практического состояния исследуемого вопроса. Выявление проблемы.			
15	Оформление материалов учебно-исследовательской работы студента	Стандарт организации СТО СМК 4.2.3.05-2011 «Оформление выпускных квалификационных и курсовых работ (проектов)».			
16	Нормоконтроль оформления пояснительной записки и графической части работы	Стандарт организации СТО СМК 4.2.3.05-2011 «Оформление выпускных квалификационных и курсовых работ (проектов)».			

$N_{\underline{0}}$	Наименование темы (раздела)	Содержание темы (раздела)
Π/Π		
17	Защита учебно-	Сообщение-доклад о теме и содержании, выводы о до-
	исследовательской работы	стигнутых результатах. Презентация содержит основ-
	студента	ные положения, результаты проделанной работы,
		представленные конкретными, насыщенными факти-
		ческими данными, анализом, расчетами в виде графи-
		ков, таблиц, схем.

6. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Наименование темы (раздела)	Форма (вид) самостоятельной работы	Трудоёмкость в академиче- ских часах
1	Базовые технологии обслуживания	Подготовка к лекциям и практическим работам. Подготовка сообщения. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Подготовка к зачету	6
2	Ключевые техно- логии обслужива- ния	Подготовка к лекциям и практическим работам. Подготовка сообщения. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Подготовка к зачету	6
3	Прогрессивные технологии об- служивания	Подготовка к лекциям и практическим работам. Выполнение отчётов по практическим работам. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Подготовка к зачету	6
4	Инновационные технологии гостиничных комплексов	Подготовка к лекциям и практическим работам. Выполнение отчётов по практическим работам. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Подготовка к зачету	9
5	Подготовка и представление отчета	Подготовка к лекциям и практическим работам. Выполнение отчётов по практическим работам. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Подготовка к зачету.	10,8
		Итого:	37,8

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В ходе обучения по данной дисциплине применяются в учебном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В образовательном процессе предусмотрено использование интерактивных методов обучения – поискового диалога, рефлексивного анализа действий и поступков, применение проблемных ситуаций, проблемного изложения материала, критически насыщенных ситуаций и др.

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ ATTE-СТАЦИИ

Вопросы к зачету

- 1. Определение понятия «инновации».
- 2. Причины необходимости нововведений.
- 3. Характеристики, которыми должны обладать новшества для того, чтобы оказаться успешными.

- 4. Определение понятия «креативность».
- 5. Теоретический фундамент исследования креативности и творчества в нашей стране: культурно-историческая концепция Л.С. Выготского, деятельностный подход А.Н. Леонтьева.
 - 6. Подходы к классификации участников инновационных процессов.
 - 7. Личностные особенности участников инновационных процессов.
 - 8. Работы отечественных учёных в сфере гостиничной деятельности.
- 9. Темы работ отечественных учёных в сфере гостиничной деятельности, которые произвели на вас особое впечатление.
- 10. Проблемы в сфере гостиничной деятельности из вашего личного практического опыта.
 - 11. Понятие инноваций в гостиничном бизнесе.
 - 12. Виды инноваций по степени новизны
 - 13. Виды инноваций по типу новизны для рынка
 - 14. Виды инноваций по этапам научно-технического прогресса
 - 15. Источники инноваций в гостиничных предприятиях.
 - 16. Виды инновационных технологий в гостиницах. Вендинг-услуги
 - 17. Инновационные технологии специальных развлекательных мероприятий.
 - 18. Инновационные подразделения гостиниц.
 - 19. Мировые компьютерные системы бронирования.
 - 20. Автоматизированные системы управления гостиницей.
 - 21. «Интеллектуальное» здание гостиницы.
 - 22. Инновационный эко-отель.
 - 23. Инновационные системы безопасности, системы энергосбережения
 - 24. Инновационные мультимедийные технологии умный экран.
 - 25. Интерактивное меню.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИС-ЦИПЛИНЫ

- а) литература
- 1. Богомолова, А. В. Управление инновациями: учебное пособие / А. В. Богомолова. 2-е изд. Томск: Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники, Эль Контент, 2015. 144 с. ISBN 978-5-4332-0243-6. Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. URL: http://www.iprbookshop.ru/72063.html (дата обращения: 20.04.2021). Режим доступа: для авторизир. пользователей
- 2. Загорская, Л. М. Теория и практика социально-культурного сервиса: учебное пособие / Л. М. Загорская. Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2013. 78 с. ISBN 978-5-7782-2239-7. Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. URL: http://www.iprbookshop.ru/44696.html (дата обращения: 20.04.2021). Режим доступа: для авторизир. пользователей
- 3. Клепцова, О. И. Мировое гостиничное хозяйство : учебное пособие / О. И. Клепцова. Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2012. 106 с. ISBN 978-5-93252-266-0. Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. URL: http://www.iprbookshop.ru/12699.html (дата обращения: 26.03.2021). Режим доступа: для авторизир. пользователей
- 5. Мальшина, Н. А. Моделирование и оптимизация процессов и систем сервиса : учебное пособие / Н. А. Мальшина. 2-е изд. Саратов : Вузовское образование, 2019. 127 с. ISBN 978-5-4487-0405-5. Текст : электронный // Электронно-библиотечная

система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/79773.html (дата обращения: 20.04.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

б) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

No	Наименование	Описание
1	Операционная система MS Win-	DreamSpark Premium Electronic Software Delivery
1	dows 7 Pro	(3 years) договору – Сублицензионный договор
	dows / 110	№Tr000074357/КНВ 17 от 01 марта 2016 года
2	http://www.iprbookshop.ru	Электронно-библиотечная система IPRbooks –
	nttp://www.iproooksnop.ru	научно-образовательный ресурс для решения
		задач обучения в России и за рубежом.
		Уникальная платформа ЭБС IPRbooks
		объединяет новейшие информационные
		технологии и учебную лицензионную
		литературу. Контент ЭБС IPRbooks отвечает
		требованиям стандартов высшей школы, СПО,
		дополнительного и дистанционного образования,
		требованиям законодательства РФ в сфере
		образования
3	https://urait.ru	Фонд электронной библиотеки составляет более
		4000 наименований и постоянно пополняется но-
		винками, в большинстве своем это учебники и
		учебные пособия для всех уровней профессио-
		нального образования от ведущих научных школ
		с соблюдением требований новых ФГОСов
4	https://e.lanbook.com	Электронно-библиотечная система Издательства
		«Лань» – это ресурс, включающий в себя как
		электронные версии книг ведущих издательств
		учебной и научной литературы (в том числе
		университетских издательств), так и электронные
		версии периодических изданий по различным
		областям знаний.
5	http://www.hotelline.ru	Интернет-портала новостей гостиничного
_		бизнеса
6	http://www.gostedu.ru	ГОСТы, СНиПы, СанПиНы и др.
7	http://prohotel.ru/	Информационно-справочный ресурс,
		посвященный гостиничному бизнесу, интернет-
0		журнал
8	http://www.hotelmagazine.ru/	Журнал «Отель» - информация по всем вопросам
9	http://www.msoictossica/	функционирования гостиничных предприятий.
9	http://www.russiatourism.ru/	Федеральное агентство по туризму,
10	http://www.airnano.ru/	Министерство экономического развития РФ
10	http://www.airpano.ru/	Аэропанорамы и виртуальные туры по всему
11	http://www.amurvisit.ru	миру Путеводитель по Амурской области
12	www.booking.com	Booking.com – глобальная система бронирования
12	www.booking.com	отелей
		OTOJICKI

в) профессиональные базы данных и информационные справочные системы

$N_{\underline{0}}$	Наименование	Описание
1	Консультант Плюс	База данных законодательства РФ: кодексы, законы, указы,
		постановления Правительства РФ
2	Google Scholar	Поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин.

$N_{\underline{0}}$	Наименование	Описание
3	Научная электронная	Российский информационно-аналитический портал в обла-
	библиотека	сти науки, технологии, медицины и образования
	eLIBRARY.RU	
4	Мультитран.	Информационная справочная система «Электронные слова-
	http://www.multitran.ru	ри»
5	Культура безопасно-	Портал Министерства РФ по делам гражданской обороны,
	сти жизнедеятельно-	чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий сти-
	СТИ	хийных бедствий.
6	Экономика. Социоло-	Федеральный образовательный портал
	гия. Менеджмент.	
7	Информационно-	Федеральный образовательный портал, обепечивающий
	коммуникационные	информационную поддержку образования в области
	технологии в	современных информационных и телекоммуникационных
	образовании	технологий, а также деятельности по применению ИКТ в
		сфере образования.
8	Росстандарт.	Каталог международных, межгосударственных и
		национальных стандартов, действующих технических
		регламентов
9	www.gks.ru	Федеральная служба государственной статистики
10	www.amurobl.ru	Официальный сайт Правительства Амурской области
11	www.vstamur.ru	Министерство внешнеэкономических связей, туризма и
		предпринимательства Амурской области
12	www.consultant.ru	Нормативно-правовая база документов
13	www.garant.ru	Нормативно-правовая база документов

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

АмГУ располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лекционной и практической работы студентов, предусмотренных рабочей программой дисциплины «Инновации в гостиничном сервисе». Местом проведения занятий является кабинет, в котором обеспечены необходимые условия для успешного изучения и освоения студентами курса «Инновации в гостиничном сервисе», оснащенный современным оборудованием, которое используется при изучении данной дисциплины: доска аудиторная, компьютер, принтер, сканер, мультимедийная установка.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде университета.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в помещениях, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.