

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б.Н. Ельцина»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор по образовательной  
деятельности

\_\_\_\_\_ С.Т. Князев  
«\_\_» \_\_\_\_\_

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МОДУЛЯ

<b>Код модуля</b>	<b>Модуль</b>
1161019	Инновационные технологии в сфере гостеприимства

**Екатеринбург**

<b>Перечень сведений о рабочей программе модуля</b>	<b>Учетные данные</b>
<b>Образовательная программа</b> 1. Управление в сфере гостеприимства	<b>Код ОП</b> 1. 43.04.03/33.01
<b>Направление подготовки</b> 1. Гостиничное дело	<b>Код направления и уровня подготовки</b> 1. 43.04.03

Программа модуля составлена авторами:

<b>№ п/п</b>	<b>Фамилия Имя Отчество</b>	<b>Ученая степень, ученое звание</b>	<b>Должность</b>	<b>Подразделение</b>
1	Калюжная Екатерина Геннадьевна	кандидат педагогических наук, без ученого звания	Доцент	управления в сфере физической культуры и спорта
2	Томилова Светлана Васильевна	кандидат педагогических наук, доцент	Доцент	управления в сфере физической культуры и спорта

**Согласовано:**

Управление образовательных программ

Р.Х. Токарева

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА МОДУЛЯ **Инновационные технологии в сфере гостеприимства**

## 1.1. Аннотация содержания модуля

В рамках изучения содержания модуля у обучающихся формируется способность управлять инновационными процессами организации и производства услуг в сфере гостеприимства. Цель реализации программы модуля: определить и раскрыть основные понятия в области инноваций в организации гостиничных услуг, сделать обзор концепций инновационного проектирования гостиничной сферы, рассмотреть основные типы услуг, которые являются инновационными для гостиничной сферы. По результатам освоения программы модуля магистр должен быть готов оценивать перспективность инновационных технологий предприятия сферы гостеприимства и разрабатывать мероприятия по управлению инновационными процессами организации и производства услуг в сфере гостеприимства.

## 1.2. Структура и объем модуля

Таблица 1

№ п/п	Перечень дисциплин модуля в последовательности их освоения	Объем дисциплин модуля и всего модуля в зачетных единицах
1	Инновационные технологии в сфере гостеприимства	3
ИТОГО по модулю:		3

## 1.3. Последовательность освоения модуля в образовательной программе

Пререквизиты модуля	Не предусмотрены
Постреквизиты и кореквизиты модуля	Не предусмотрены

## 1.4. Распределение компетенций по дисциплинам модуля, планируемые результаты обучения (индикаторы) по модулю

Таблица 2

Перечень дисциплин модуля	Код и наименование компетенции	Планируемые результаты обучения (индикаторы)
1	2	3
Инновационные технологии в сфере гостеприимства	ПК-6 - Способен управлять инновационными процессами организации и производства услуг в сфере гостеприимства	З-1 - Описывает технологии управления инновационной деятельностью предприятий сферы гостеприимства У-1 - Оценивает перспективность инновационных технологий и информационно-коммуникативных

		инноваций предприятия сферы гостеприимства  П-1 - Разрабатывает мероприятия по управлению инновационными процессами организации и производства услуг в сфере гостеприимства
--	--	---

### **1.5. Форма обучения**

Обучение по дисциплинам модуля может осуществляться в очной и заочной формах.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Инновационные технологии в сфере**  
**гостеприимства**

Рабочая программа дисциплины составлена авторами:

<b>№ п/п</b>	<b>Фамилия Имя Отчество</b>	<b>Ученая степень, ученое звание</b>	<b>Должность</b>	<b>Подразделение</b>
1	Калюжная Екатерина Геннадьевна	кандидат педагогических наук, без ученого звания	Доцент	управления в сфере физической культуры и спорта
2	Томилова Светлана Васильевна	кандидат педагогических наук, доцент	Доцент	управления в сфере физической культуры и спорта

**Рекомендовано учебно-методическим советом института Физической культуры, спорта и молодежной политики**

Протокол № 5 от 18.04.2022 г.

# 1. СОДЕРЖАНИЕ И ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

Авторы:

- Калужная Екатерина Геннадьевна, Доцент, управления в сфере физической культуры и спорта
- Томилова Светлана Васильевна, Доцент, управления в сфере физической культуры и спорта

## 1.1. Технологии реализации, используемые при изучении дисциплины модуля

- Традиционная (репродуктивная) технология
- Разноуровневое (дифференцированное) обучение
  - Базовый уровень

*\*Базовый I уровень – сохраняет логику самой науки и позволяет получить упрощенное, но верное и полное представление о предмете дисциплины, требует знание системы понятий, умение решать проблемные ситуации. Освоение данного уровня результатов обучения должно обеспечить формирование запланированных компетенций и позволит обучающемуся на минимальном уровне самостоятельности и ответственности выполнять задания;*

*Продвинутый II уровень – углубляет и обогащает базовый уровень как по содержанию, так и по глубине проработки материала дисциплины. Это происходит за счет включения дополнительной информации. Данный уровень требует умения решать проблемы в рамках курса и смежных курсов посредством самостоятельной постановки цели и выбора программы действий. Освоение данного уровня результатов обучения позволит обучающемуся повысить уровень самостоятельности и ответственности до творческого применения знаний и умений.*

## 1.2. Содержание дисциплины

Таблица 1.1

Код раздела, темы	Раздел, тема дисциплины*	Содержание
1	Понятие "инновация", диффузия инноваций в гостиничной индустрии	<p>Инновации: понятие, функции, роль в современном мире. Специфическое содержание понятия "инновация" у</p> <p>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> <p>Жизненный цикл инноваций. Источники инновационных возможностей. Факторы, влияющие на успешность инновационных процессов, методики активизации инновационных процессов, модели инновационных процессов.</p> <p>Диффузия инноваций в сфере гостеприимства как процесс распространения новшеств в гостиничной индустрии, новых продуктов, технологий, идей среди потенциальных потребителей. Типы потребителей в зависимости от принятия нововведений. Диффузия инноваций: новые или улучшенные гостиничные услуги, новые или улучшенные процессы</p>

		сервисной деятельности, новые организационные или управленческие формы внутри гостиничного предприятия.
2	Теория инноваций в организации гостиничных услуг	<p>Традиции и инновации в организации гостиничных услуг и услуг в туризме. Коммуникация, трансляция и трансмутация как способы передачи традиции и превращения ее в инновацию. Инноватика – наука об инновациях. Жизненный цикл инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.</p> <p>Виды и типы инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания. Стадии инновационных процессов.</p>
3	Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг	<p>Понятие индустрии гостеприимства по Уэбстеру. Инновационные признаки гостиничных цепей. Инновационные объекты средств размещения. Инновационные системы в определении категоричности гостиниц. Инновационные стандарты классификаций гостиниц. Инновационные гостиничные службы. Производство и реализация инновационных гостиничных услуг. Инновационный операционный процесс обслуживания. Инновационные функции службы приема и размещения. Система «m2m» в гостиничном секторе, создание «умных услуг».</p> <p>Инновационные подходы к работе с клиентами. E-размещение (E-туризм - это онлайн-сервис, обеспечивающий прямые продажи туристских услуг конечным потребителям и объединяющий производителей, турагентов и посредников (B2B) в системе E-путешествия (E-путешествия - это онлайн-информационная служба, консультирующая по всем вопросам, которые могут возникнуть при планировании туристских поездок и путешествий.). Венчурные фирмы в индустрии гостеприимства.</p>
4	Инновация в процессе производства гостиничного продукта	<p>Факторы производства гостиничного продукта. Средства производства турпродукта гостиничного профиля. Технологии производства турпродукта и гостиничного продукта. Исторические формы и причины глобальных тенденций на мировом гостиничном и туристическом рынках.</p> <p>Транснационализация процесса производства продукта гостиничного и ресторанного</p> <p>профиля. Анализ современных тенденций производства инновационного гостиничного продукта на рынке услуг.</p> <p>Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства и туризма. Создание инновационного проекта, основные этапы. Маркетинговые исследования. Участники проекта и их деятельность. Оформление проекта. Презентация проекта. Оценка эффективности проекта. Документация. Оценка экономической эффективности инновационного проекта и его финансирование.</p>

--	--	--

### 1.3. Направление, виды воспитательной деятельности и используемые технологии

Направления воспитательной деятельности сопрягаются со всеми результатами обучения компетенций по образовательной программе, их освоение обеспечивается содержанием всех дисциплин модулей.

1.4. Программа дисциплины реализуется на государственном языке Российской Федерации .

## 2. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### **Инновационные технологии в сфере гостеприимства**

#### **Электронные ресурсы (издания)**

1. Малахова, Н. М.; Инновационная культура как фактор изменений современного общества : монография.; Библио-Глобус, Москва; 2016; <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=498990> (Электронное издание)
2. , Барышева, А. В.; Инновационный менеджмент : учебное пособие.; Дашков и К°, Москва; 2017; <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495768> (Электронное издание)
3. Хайруллина, М. В.; Управление инновациями: организационно-экономические и маркетинговые аспекты : монография.; Новосибирский государственный технический университет, Новосибирск; 2015; <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438354> (Электронное издание)
4. Курчеева, , Г. И.; Управление продвижением инноваций на основе информационных технологий : монография.; Новосибирский государственный технический университет, Новосибирск; 2016; <http://www.iprbookshop.ru/91564.html> (Электронное издание)

#### **Печатные издания**

1. Малахова, Н. Н., Ушаков, Д. С.; Инновации в туризме и сервисе; МарТ, Москва ; Ростов-на-Дону; 2008 (4 экз.)
2. Баранчеев, В. П.; Управление инновациями : [учеб. пособие для вузов по специальностям 220601 (073500) "Управление инновациями", 080507 (061100) "Менеджмент организации"].; Высшее образование, Москва; 2009 (6 экз.)

#### **Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы**

Университетская библиотека онлайн: электронно-библиотечная система (ЭБС): [сайт]. – Москва, 2001-2022 – URL: <http://www.biblioclub.ru/> – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

Университетская информационная система РОССИЯ : [сайт]. – Москва, 2022 – URL: <https://www.uisrussia.msu.ru/> – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека (НЭБ) : [сайт]. – Москва, 2000-2022 – URL: <https://elibrary.ru> – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

Бесплатная электронная библиотека онлайн «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»: <http://window.edu.ru/>

## Материалы для лиц с ОВЗ

Весь контент ЭБС представлен в виде файлов специального формата для воспроизведения синтезатором речи, а также в тестовом виде, пригодном для прочтения с использованием экранной лупы и настройкой контрастности.

### Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

Проект «via Future» – информация об инновациях, историях успеха и обзоры мировых практик внедрения инноваций: <https://viafuture.ru/>

INTEEU.COM – Инновационные технологии Евразийского союза: <http://www.inteeu.com/>

INNOVANEWS.RU – Новости мира инноваций: <http://www.innovanews.ru/>

Бизнес-портал БИБОСС – Инновационные идеи для малого бизнеса: <https://www.beboss.ru/>

Гостиничное дело. Теория и практика гостеприимства: URL: <https://dw6.ru/>

HotelierNews.ru - новости отелей, всё о гостеприимстве: URL: <https://hoteliernews.ru>

HoReCa - интернет-портал индустрии гостеприимства и питания охватывает все темы в сегменте HoReCa: URL: <http://www.horeca-magazine.ru/>

## 3. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### Инновационные технологии в сфере гостеприимства

Сведения об оснащённости дисциплины специализированным и лабораторным оборудованием и программным обеспечением

Таблица 3.1

№ п/п	Виды занятий	Оснащённость специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения
1	Лекции	Мебель аудиторная с количеством рабочих мест в соответствии с количеством студентов Рабочее место преподавателя Доска аудиторная Периферийное устройство Персональные компьютеры по количеству обучающихся Оборудование, соответствующее требованиям организации учебного процесса в соответствии с	Office 365 EDUA5 ShrdSvr ALNG SubsVL MVL PerUsr B Faculty EES Браузер Mozilla FireFox, Google Chrome

		санитарными правилами и нормами Подключение к сети Интернет	
2	Практические занятия	Мебель аудиторная с количеством рабочих мест в соответствии с количеством студентов Рабочее место преподавателя Доска аудиторная Периферийное устройство Персональные компьютеры по количеству обучающихся Оборудование, соответствующее требованиям организации учебного процесса в соответствии с санитарными правилами и нормами Подключение к сети Интернет	Office 365 EDUA5 ShrdSvr ALNG SubsVL MVL PerUsr B Faculty EES Браузер Mozilla FireFox, Google Chrome
3	Консультации	Мебель аудиторная с количеством рабочих мест в соответствии с количеством студентов Рабочее место преподавателя Доска аудиторная Периферийное устройство Оборудование, соответствующее требованиям организации учебного процесса в соответствии с санитарными правилами и нормами Подключение к сети Интернет	Office 365 EDUA5 ShrdSvr ALNG SubsVL MVL PerUsr B Faculty EES Браузер Mozilla FireFox, Google Chrome
4	Текущий контроль и промежуточная аттестация	Мебель аудиторная с количеством рабочих мест в соответствии с количеством студентов Рабочее место преподавателя Доска аудиторная Периферийное устройство	Office 365 EDUA5 ShrdSvr ALNG SubsVL MVL PerUsr B Faculty EES Браузер Mozilla FireFox, Google Chrome

		<p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся</p> <p>Оборудование, соответствующее требованиям организации учебного процесса в соответствии с санитарными правилами и нормами</p> <p>Подключение к сети Интернет</p>	
5	Самостоятельная работа студентов	<p>Мебель аудиторная с количеством рабочих мест в соответствии с количеством студентов</p> <p>Периферийное устройство</p> <p>Персональные компьютеры по количеству обучающихся</p> <p>Оборудование, соответствующее требованиям организации учебного процесса в соответствии с санитарными правилами и нормами</p> <p>Подключение к сети Интернет</p>	<p>Office 365 EDUA5 ShrdSvr ALNG SubsVL MVL PerUsr B Faculty EES</p> <p>Браузер Mozilla FireFox, Google Chrome</p>