Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 14:17:45
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a078a271d2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ Крылова Л.В.
(подпись)
« _25_ » ____03____ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.04 МОДЕЛИРОВАНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ ПРОЦЕССОВ В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки ___43.00.00 Сервис и туризм_
(код, наименование)
Образовательная программа высшего образования программа магистратуры
Направление подготовки ____43.04.03 Гостиничное дело_____
(код, наименование)
Магистерская программа ____Гостиничное и ресторанное дело_____
(наименование)
Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса_____

Форма обучения, курс очная форма обучения, 2 курс
заочная форма обучения, 2 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

«Рабочая программа дисциплины «Моделирование инновационных процессов в гостинично-ресторанном хозяйстве» для обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа Гостиничное и ресторанное дело, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года».

Разработчик: Посяда Анастасия Александровна, старший преподаватель кафедры сервиса и гостиничного дела.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «_20_» __02__2026 года № 16

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела
_____ _____Дегтярева Я.В._____
(подпись) (фамилия, инициалы)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
_____ _____Кощавка И.В._____
(подпись) (фамилия, инициалы)

Дата «_24_» __02____2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «_25_» __03__2026 года № 8
Председатель_____ _____Крылова Л.В._____
(подпись) (фамилия, инициалы)

© Посяда Анастасия Александровна, 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки/профиль/ магистерская программа/специализация, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – _3_</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки/специальностей
_43.00.00_Сервис и туризм__
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки/Специальность
43.04.03 Гостиничное дело__
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей - 1</td><td rowspan="5">Профиль/Магистерская программа/Специализация:
Гостиничное и ресторанное дело
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей - 3</td><td>2-й</td><td>2-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество

часов – 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>3-й</td><td>Зимняя сессия</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных - 1,9;
самостоятельной работы обучающегося - 4,8</td><td rowspan="11">Программа высшего образования

Магистратура</td><td>16 час</td><td>8 час</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>14 час</td><td>8 час</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>76,95 час.</td><td>88,55 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации</td></tr>
<tr><td>зачет</td><td>зачет</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:
для очной формы обучения – 30/76,95
для заочной формы обучения – 16/88,55

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: формирование у обучающихся представлений об инновации, инновационном процессе, совершенствовании процессов, о методах моделирования, системы знаний по моделированию инновационных процессов, средствах функционального моделирования в нотации IEDF0.

Задачи дисциплины: приобретение навыков применения теоретических знаний по анализу последовательности выполнения процессов производства продукции и обслуживания потребителей предприятий сферы услуг, их моделировании средствами IEDF0 при организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц, других средств размещения и предприятий питания, разработке и внедрении инноваций в деятельность гостиниц, других средств размещения и объектов общественного питания; постановке целей и задач проектирования в

гостиничной деятельности, разработке нормативно-технологической документации, стандартов гостиничной деятельности и общественного питания.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.04 «Моделирование инновационных процессов в гостинично-ресторанном хозяйстве» относится к части дисциплин, формируемой участниками образовательных отношений. Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких дисциплин: «Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве», «Исследование бизнес-процессов гостиничного хозяйства», «Основы научных исследований», «Стандартизация, сертификация и метрология».

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-4. Способен к разработке, внедрению и оценке инновационных решений в гостинично-ресторанном хозяйстве	ИДК-1$_{ПК-4}$ Разрабатывает контекстные, функциональные модели различных уровней, описывающие инновационные процессы в гостинично-ресторанном хозяйстве ИДК-2$_{ПК-4}$ Разрабатывает проекты новых услуг или улучшения существующих на основе моделирования

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: понятие инноваций, инновационного процесса, бизнес-процесса, процесса как объекта моделирования, современные методологии моделирования процессов (бизнес-процессов), синтаксис и правила методологии функционального моделирования IDEF0;

уметь: разрабатывать контекстные, функциональные модели различных уровней процессов предприятий и организаций гостиничной и ресторанной отрасли;

владеть: методологией функционального моделирования в нотации IDEF0, методами анализа сложных объектов.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ 1. Моделирование инновационных процессов в гостинично-ресторанном хозяйстве

Смысловой модуль 1. Моделирование как метод исследования.

Тема 1. Понятие модели и моделирования. Основные характеристики

Тема 2. Методологии моделирования процессов

Тема 3. Основные сведения о современных методологиях моделирования процессов

Смысловой модуль 2. Моделирование бизнес-процессов с использованием методологии IDEF0.

Тема 4. Методология функционального моделирования IDEF0.

Тема 5. Правила разработки диаграмм IDEF0.

Тема 6. Функциональное моделирование деятельности гостиницы.

Тема 7. Моделирование бизнес-процессов служб гостиницы

Смысловой модуль 3. Инновационные процессы в гостинично-ресторанном хозяйстве.

Тема 8. Инновационная деятельность в гостиничном хозяйстве

Тема 9. Функциональное моделирование инновационной деятельности.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]
Модуль 1. Моделирование инновационных процессов в гостинично-ресторанном хозяйстве												
Смысловой модуль 1. Моделирование как метод исследования												
Тема 1. Понятие модели и моделирования. Основные характеристики	12	2	1	-	9	-	11	0,5	0,5	-	10	-
Тема 2. Методологии моделирования процессов	12	2	1	-	9	-	10,55	0,5	0,5	-	9,55	-
Тема 3. Основные сведения о современных методологиях моделирования процессов	13	2	2	-	9	-	11	1	1	-	9	-
Всего по смысловому модулю 1	**37**	**6**	**4**	**-**	**27**	**-**	***32,55***	***2***	***2***	**-**	***28,55***	**-**
Смысловой модуль 2. Моделирование бизнес-процессов с использованием методологии IDEF0.												
Тема 4. Методология функционального моделирования IDEF0	13	2	2	-	9	-	12	1	1	-	10	-
Тема 5. Правила разработки диаграмм IDEF0.	13	2	2	-	9	-	12	1	1	-	10	-
Тема 6. Функциональное моделирование деятельности гостиницы	13	2	2	-	9	-	12	1	1	-	10	-
Тема 7. Моделирование бизнес-процессов служб гостиницы	13	2	2	-	9	-	12	1	1	-	10	-
Всего по смысловому модулю 2	***52***	***8***	***8***	**-**	***36***	**-**	***48***	***4***	***4***	**-**	***40***	**-**

Смысловой модуль 3. Инновационные процессы в гостинично-ресторанном хозяйстве												
Тема 8. Инновационная деятельность в гостиничном хозяйстве	9	1	1	-	7	-	12	1	1	-	10	-
Тема 9. Функциональное моделирование инновационной деятельности	8,95	1	1	-	6,95	-	12	1	1	-	10	-
Всего по смысловому модулю 3	***17,95***	***2***	***2***	***-***	***13,95***	***-***	***24***	***2***	***2***	***-***	***20***	***-***
Всего часов	***106,95***	***16***	***14***	***-***	***76,95***	***-***	***104,55***	***8***	***8***	***-***	***88,55***	***-***
ИК	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*
Катт	*0,8*	*-*	*-*	*-*	*-*	*0,8*	*1,2*	*-*	*-*	*-*	*-*	*1,2*
СРэк	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*
КЭ	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*
Каттэк	*0,25*	*-*	*-*	*-*	*-*	*0,25*	*0,25*	*-*	*-*	*-*	*-*	*0,25*
Контроль	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*	*-*	*2*	*-*	*-*	*-*	*-*	*2*
Итого	**108**	**16**	**14**	**-**	**76,95**	**1,05**	**108**	**8**	**8**	**-**	**88,55**	**3,45**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом;
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Моделирование как метод исследования	1	0,5
2	Модели. Виды. Характеристика	1	0,5
3	Современные методологии моделирования процессов	2	1
4	Моделирование процессов в виде блок-схем	2	1
5	Отработка навыков работы по программе ERwin Process Modeler 7.3	2	1
6	Создание контекста для функциональной модели «Оказывать гостиничные услуги». Декомпозиция контекстной диаграммы	2	1
7-8	Разработка неконтекстных диаграмм	3	2
9	Новшества, инновации, инновационный процесс	1	1
	Всего	**14**	**8**

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	очная форма
1	Понятие модели и моделирования. Основные характеристики	9	10
2	Методологии моделирования процессов	9	9,55
3	Основные сведения о современных методологиях моделирования процессов	9	9
4	Методология функционального моделирования IDEF0	9	10
5	Правила разработки диаграмм IDEF0.	9	10
6	Функциональное моделирование деятельности гостиницы	9	10
7	Моделирование бизнес-процессов служб гостиницы	9	10
8	Инновационная деятельность в гостиничном хозяйстве	7	10
9	Функциональное моделирование инновационной деятельности	6,95	10
	Всего	**76,95**	**88,55**

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом;

− при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

− письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

- зачет, экзамен проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение их в форме тестирования.

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

− зачет, экзамен проводятся в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения зачета, экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Зачет, экзамен могут проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:
– в печатной форме увеличенным шрифтом;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.
2) для глухих и слабослышащих:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения[1]

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль – индивидуальная работа – текущий модульный контроль (тестирование)	 40 20	 40 60
Промежуточная аттестация	зачет	100
Итого за семестр	100	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в заочной форме обучения

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль – индивидуальная работа – текущий модульный контроль (тестирование)	 40 20	 40 60
Промежуточная аттестация	зачет	100
Итого за семестр	100	

Вопросы для подготовки к зачету:

1. Раскрыть сущность понятия «инновационный процесс».
2. Для чего создаются модели процессов?
3. Раскрыть смысл термина «инновации». Типы инноваций.
4. Особенности организационно-управленческих инноваций.

5.Понятие инновационной деятельности.
6.В чем сущность нововведений в управлении (предприятия, организации).
7.Понятие бизнеса. Способы описания бизнеса.
8.Классификация бизнес-процессов.
9.Основные составляющие бизнес-процессов.
10. Выход бизнес-процессов, его виды.
11. Иерархия бизнес-процессов.
12. Способы описания бизнес-процессов.
13. Основные преимущества моделирования бизнес-процессов.
14. Основные задачи моделирования бизнес-процессов.
15. Цели идентификации бизнес-процессов.
16. Способы идентификации бизнес-процессов при документировании.
17. Карта взаимосвязей процессов как способ (метод) документирования бизнес-процессов.
18. Документирование бизнес-процессов с помощью блок-схем.
19. Сущность межфункциональных блок-схем бизнес-процессов.
20. Понятие о многоуровневых блок-схемах бизнес-процессов.
21. Что представляет собой «рабочая ячейка»? Для чего она используется?
22. Какие цели преследуются при совершенствовании бизнес-процессов методом анализа рабочей ячейки?
23. Сколько этапов содержит алгоритм проведения анализа рабочей ячейки?
24. Изложить последовательность анализа рабочей ячейки.
25. Общие понятия и сведения о методологии IDEF0 (интегрированного описания моделирование функций)э
26. Понятие функциональной модели.
27. Основные структурные компоненты синтаксиса графического языка IDEF0.
28. Блок как синтаксиса графического языка IDEF0, его основные характеристики.
29. Характеристики стрелок как компонента синтаксиса графического языка IDEF0.
30. Диаграмма как компонент синтаксиса графического языка IDEF0, ее основные составные части.
31. Характеристика контекстной диаграммы IDEF0.
32. Неконтекстные диаграммы IDEF0, их особенности.
33. Иерархия диаграмм IDEF0.
34. Правила представления неконтекстных диаграмм IDEF0.
35. Представление функциональных блоков на диаграммах IDEF0.
36. Особенности связей блоков на диаграмме IDEF0.
37. Характеристика функционального блока диаграммы IDEF0 как преобразующего.
38. Основные виды функций, которые моделируются средствами языка IDEF0.
39. Дать понятие деятельности как объекта моделирования средствами языка IDEF0.
40. Дать понятие процесса как объекта моделирования средствами языка IDEF0.
41. Дать понятие операции как объекта моделирования средствами языка IDEF0.
42. Дать понятие действия как объекта моделирования средствами языка IDEF0.
43. Виды механизмов преобразующих блоков. Иерархия механизмов.
44. Сущность управления функциональным (преобразующим) блоком.
45. Раскрыть сущность понятия «управление деятельностью».
46. Раскрыть сущность понятия «управление процессом».
47. Раскрыть сущность понятия «управление операцией».

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу									**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль 1			Смысловой модуль 2				Смысловой модуль 3		
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	100
10	10	10	10	10	10	10	15	15	

Примечание. Т1, Т2, ... Т9 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**
90-100	«Зачтено»
75-89	«Зачтено»
60-74	«Зачтено»
менее 60	«Не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Топольник В.Г. Моделирование инновационных процессов гостинично-ресторанного хозяйства [Текст] : учеб. пособие для студентов очн. и заочн. форм обучения, направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело : магистер. программа Гостиничное и ресторанное дело / М-во образования и науки Донец. Нар. Респ., Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского : В. Г. Топольник– Донецк : ДонНУЭТ, 2022. – 266 с.

2. Топольник, В. Г. Моделирование инновационных процессов гостинично-ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]: текст лекций для студентов очной и заочной форм обучения, направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело / В. Г. Топольник; Министерство образования и науки ДНР, ДОННУЭТ, Кафедра сервиса и гостиничного дела.- Донецк: ДонНУЭТ, 2021.- Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ

Дополнительная литература:

1. Воронова, О. В. Моделирование и реинжиниринг бизнес-процессов сетевых торговых компаний : учебное пособие / О. В. Воронова, В. А. Шелейко. — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2023. — 136 с. — ISBN 978-5-7422-8343-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/147725.html

2. Ахмедьянова Г.Ф. Моделирование процессов : монография / Ахмедьянова Г.Ф., Пищухина Т.А., Пищухин А.М.. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2024. — 162 с. — ISBN 978-5-7410-3332-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/153205.html

3. Моделирование экономических процессов : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям экономики и управления / Е. Н. Лукаш, В. А. Чахоян, Ю. Н. Черемных [и др.] ; под редакцией М. В. Грачевой, Ю. Н. Черемных, Е. А. Тумановой. — 2-е изд. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2023. — 543 с. — ISBN 978-5-238-02329-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/141785.html

4. Ильин И.В. Менеджмент бизнес-процессов : учебное пособие / Ильин И.В., Могилко Д.Ю., Ильяшенко О.Ю.. — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2022. — 142 c. — ISBN 978-5-7422-7900-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/128644.html

Учебно-методические издания:

1. Топольник В.Г., Посяда А.А. Моделирование инновационных процессов гостинично-ресторанного хозяйства: метод. указ. для вып. практ. занятий (для студентов дневной и заочной форм обучения направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» магистерская программа «Гостиничное и ресторанное дело») / М-во образования и науки Донецкой Народной Республики, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса. и гостин. дела; В.Г. Топольник, А.А. Посяда. - Донецк: ДонНУЭТ, 2022. – 50 с.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст : электронный.

2. Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информио», [2018?–]. – URL: https://www.informio.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

3. IPR SMART : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: http://www.iprbookshop.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4. Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://seb.e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

6. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

7. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, cop. 2000–2022. – URL: https://elibrary.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

9. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: http://cyberleninka.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

10. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: https://rusneb.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: http://liber.rea.ru/login.php (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: http://library.fa.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13. Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: https://biblioclub.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

14. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, URL: http://catalog.donnuet.education (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

В качестве материально-технического обеспечения дисциплины используются: лекционная мультимедийная аудитория; мультимедийные средства (проекторы, ноутбуки); компьютерные рабочие места; программное обеспечение; наборы слайдов и кинофильмов по темам дисциплины.

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Посяда Анастасия Александровна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель кафедры сервиса и гостиничного дела, ученая степень отсутствует, ученое звание отсутствует	Высшее, 43.04.03 Гостиничное дело, магистр 107705 0082119	1. Удостоверение о повышении квалификации №800400005479 от 25.11.2024 г., «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 часов. Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», г. Донецк. 2. Диплом о профессиональной переподготовке ПП 0001254 от 29.11.2024 г., «Российское гостеприимство: технология и организация въездного

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
				международного туризма в контексте приоритетных страновых направлений», 252 часа. Автономная некоммерческая организация «Центр компетенций в сфере туризма и гостеприимства», г. Санкт-Петербург. 3. Удостоверение о повышении квалификации №770400991224 от 24.05.2025 г., «Управление качеством гостиничных услуг», 16 часов. Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования города Москвы «Московский государственный университет спорта и туризма», г. Москва. 4. Удостоверение о повышении квалификации №162421594075 от 28.11.2025 г., «Программа запуска средств размещения туристской территории», 72 часа. Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Поволжский государственный университет физической культуры, спорта и туризма», г. Казань.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.04 МОДЕЛИРОВАНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ ПРОЦЕССОВ В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ

Направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело
Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело
Трудоемкость дисциплины: 3 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: понятие инноваций, инновационного процесса, бизнес-процесса, процесса как объекта моделирования, современные методологии моделирования процессов (бизнес-процессов), синтаксис и правила методологии функционального моделирования IDEF0;

уметь: разрабатывать контекстные, функциональные модели различных уровней процессов предприятий и организаций гостиничной и ресторанной отрасли;

владеть: методологией функционального моделирования в нотации IDEF0, методами анализа сложных объектов.

Компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-4. Способен к разработке, внедрению и оценке инновационных решений в гостинично-ресторанном хозяйстве	ИДК-1ПК-4 Разрабатывает контекстные, функциональные модели различных уровней, описывающие инновационные процессы в гостинично-ресторанном хозяйстве ИДК-2ПК-4 Разрабатывает проекты новых услуг или улучшения существующих на основе моделирования

Смысловые модули и темы дисциплины:

Смысловой модуль 1. Моделирование как метод исследования.

Тема 1. Понятие модели и моделирования. Основные характеристики

Тема 2. Методологии моделирования процессов

Тема 3. Основные сведения о современных методологиях моделирования процессов

Смысловой модуль 2. Моделирование бизнес-процессов с использованием методологии IDEF0.

Тема 4. Методология функционального моделирования IDEF0.

Тема 5. Правила разработки диаграмм IDEF0.

Тема 6. Функциональное моделирование деятельности гостиницы.

Тема 7. Моделирование бизнес-процессов служб гостиницы

Смысловой модуль 3. Инновационные процессы в гостинично-ресторанном хозяйстве.

Тема 8. Инновационная деятельность в гостиничном хозяйстве

Тема 9. Функциональное моделирование инновационной деятельности.

Форма промежуточной аттестации: _____зачет_____
(зачет, экзамен)

Разработчик:
Посяда Анастасия Александровна.,
ст. преподаватель
(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*

Заведующий кафедрой сервиса и
гостиничного дела
Дегтярева Яна Владимировна.,
к.э.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание) *(подпись)*