Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.02.2025 13:20:11
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

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 _____ Л.В. Крылова
(подпись)
«28» 02 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.08 ИННОВАЦИОННЫЕ ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм
(код, наименование)
Программа высшего образования – программа магистратуры
Направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело
(код, наименование)
Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело
(наименование)
Факультет ресторанного гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:
очная форма обучения 1 курс
заочная форма обучения 1 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2024

Рабочая программа учебной дисциплины Б1.О.08 «Инновационные гостинично-ресторанные технологии» для обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа Гостиничное и ресторанное дело, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ":
- в 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024г. - для заочной формы обучения.

Разработчик: Кощавка Ирина Владимировна, старший преподаватель кафедры сервиса и гостиничного дела

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «22» 02 2024 года № 16

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

_____ Я.В. Дегтярева
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ И.В. Кощавка
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата « 26 » 02 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «28» февраля 2024 года № 7

Председатель_____ Л.В. Крылова
(подпись) (инициалы, фамилия)

©Кощавка И.В., 2024 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

I семестр

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направление подготовки/ специальность, профиль/ магистерская программа/специализация, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика учебной дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 7
1-й семестр – 4</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
43.00.00 Сервис и туризм</td><td colspan="2" rowspan="2">Обязательная часть</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
43.04.03 Гостиничное дело</td></tr>
<tr><td>Модулей – 2</td><td rowspan="5">Магистерская программа
Гостиничное и ресторанное дело</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей:
1-й семестр – 3</td><td>1-й</td><td>1-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 252
1-й семестр – 144</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>1 – й</td><td>1 – й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="14">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных
1-й семестр – 3

самостоятельной работы обучающегося
1-й семестр – 5,05</td><td rowspan="14">Программа высшего образования – программа магистратуры</td><td>18 час.</td><td>14 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>34 час.</td><td>10 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>90,85 час.</td><td>116,25 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания*:</td></tr>
<tr><td>0,9 час.</td><td>1,5 час.</td></tr>
<tr><td>3ТМК</td><td>Контрольная работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачёт, экзамен)</td></tr>
<tr><td>Зачёт</td><td>Зачёт</td></tr>
</table>

* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)

для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения

1-й семестр – **52/90,85**

для заочной формы обучения

1-й семестр – **28/116,25**

II семестр

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направление подготовки/ специальность, профиль/ магистерская программа/специализация, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика учебной дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 7
2-й семестр - 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
43.00.00 Сервис и туризм</td><td colspan="2" rowspan="2">Обязательная часть</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
43.04.03 Гостиничное дело</td></tr>
<tr><td>Модулей – 2</td><td rowspan="4">Магистерская программа
Гостиничное и ресторанное дело</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей:
2-й семестр - 3</td><td>1-й</td><td>1-й</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Общее количество часов – 252
2-й семестр - 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>2 – й</td><td>2 – й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="15">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных
2-й семестр - 2
самостоятельной работы обучающегося
2-й семестр - 1,78</td><td rowspan="15">Программа высшего образования – программа магистратуры</td><td>18 час.</td><td>8 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>18 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>32,5 час.</td><td>65,7 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания*:</td></tr>
<tr><td>2,9 часа</td><td>3,2 часа</td></tr>
<tr><td>3ТМК</td><td>Курсовая работа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачёт, экзамен)</td></tr>
<tr><td>Экзамен</td><td>Экзамен</td></tr>
</table>

* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)

для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения

2-й семестр - **36/ 32,5**

для заочной формы обучения

2-й семестр - **16/65,7**

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цели: сформировать у студентов представление о понятиях инновация, инновационная деятельность, инновационные процессы, определить место данных понятий в ресторанном бизнесе; формирование у студентов комплекса знаний по вопросам инновационных технологий в сфере гостинично - ресторанного хозяйства в современных условиях; ознакомление студентов со спецификой осуществления профессиональной деятельности в разнообразных средствах размещения; изучение студентами нормативной и законодательной баз и организационно-нормативной документации, лежащих в основе деятельности определенных типов предприятий размещения, а также формирование у студентов теоретических знаний об особенностях работы структурных подразделений различных специализированных средств размещения.

Задачи: теоретическая и практическая подготовка специалистов по вопросам организации гостинично - ресторанного хозяйства; получение студентами знаний в области гостиничной индустрии; ознакомление с основной философией подхода к созданию и предложения меню в заведениях ресторанного хозяйства различного формата; исследование развития новых форматов заведений гостиничного и ресторанного хозяйства и их трансформации в современном отечественном рынке; ознакомление с инновационными формами обслуживания и формами предоставления профессиональных услуг в заведениях гостиничного и ресторанного хозяйства; критический анализ теорий инновационного развития гостиничного хозяйства, характеристика инновационных признаков и форм развития экономики; обоснование необходимости применения методов прогнозирования и планирования нововведений на уровне гостиничных предприятий как инструментария реализации инновационных технологий; определение основных требований к построению системы организационных, социальных, инфраструктурных, технологических и экономических инноваций гостиничных предприятий.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВО

В структуре ОПОП учебная дисциплина Б1.О.08. «Инновационные гостинично-ресторанные технологии» относится к обязательной части.

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких учебных дисциплин: Б1.О.03 «Методология и методы научных исследований», Б1.О.11 «Стратегический маркетинг», Б1.В.05 «Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве», Б1.В.07 «Организация санаторно-курортного хозяйства»,

Учебная дисциплина является основополагающей для изучения таких учебных дисциплин: Б1.В.04 «Моделирование инновационных процессов в гостинично-ресторанном хозяйстве», Б1.В.06 «Исследование бизнес-процессов гостиничного хозяйства», Б1.В.08 «Корпоративное управление в индустрии гостеприимства», Б1.В.ДВ.01.01 «Организационное проектирование и управление проектами в индустрии гостеприимства», а также успешного прохождения производственных практик и выполнения магистерских диссертаций.

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1$_{УК-1}$ Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2$_{УК-1}$. Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3$_{УК-1}$ Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.
ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ОПК-1}$ Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания ИДК-2$_{ОПК-1}$ Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	ИДК-1$_{ПКО-2}$ Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания ИДК-2$_{ПКО-2}$ Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3$_{ПКО-2}$ Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

знать: типы инноваций в гостиничном хозяйстве; классификацию инноваций и инновационных процессов; понятие жизненного цикла инновации и инновационного процесса; нормативно-правовое регулирование инновационной деятельности; особенности организационных, социальных, инфраструктурных, технологических и экономических инноваций на современном этапе развития гостиничной индустрии; особенности проектирования инновационных услуг и процессов в гостиничном хозяйстве; методологические основы оценки эффективности инноваций.

уметь: самостоятельно с применением современных компьютерных технологий анализировать, обобщать, систематизировать и критически оценивать результаты исследований; быть способным к профессиональной адаптации обучения новым технологиям, отвечать за качество выполняемых работ и научную достоверность результатов; генерировать новые идеи, выявлять фундаментальные проблемы и формулировать задачи и определять пути исследования; соблюдать законодательные и правовые нормы при работе в различных средствах размещения, формировать организационную структуру и разрабатывать внутри

гостиничные стандарты для различных средств размещения, создавать пакеты услуг, для средств размещения различной специализации, разбираться в материально-техническом оснащении и особенностях обеспечения безопасности в различных средствах размещения.

владеть: вопросами правового регулирования деятельности предприятия гостинично-ресторанного хозяйства; навыками критического восприятия информации; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания и инноваций в сфере услуг.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1-й семестр

Смысловой модуль 1. Сущность инновационного развития и планирования инноваций.

Тема 1. Сущностная характеристика инноваций, инновационных продуктов и услуг.

Тема 2. Прогнозирование и планирование нововведений на уровне гостиничных предприятий.

Тема 3. Понятие жизненного цикла инновации и инновационного процесса.

Смысловой модуль 2. Инновационные процессы в гостиничном хозяйстве.

Тема 4. Организационные и социальные инновационные процессы в гостиничном хозяйстве.

Тема 5. Инфраструктурные инновационные процессы в гостиничном хозяйстве.

Тема 6. Технологические инновации гостиничных предприятий.

Тема 7. Экономические инновации в гостиничном бизнесе.

Смысловой модуль 3. Комплексная оценка эффективности инновационной деятельности гостиничного предприятия.

Тема 8. Общие показатели эффекта и эффективности инноваций в гостиничном хозяйстве.

Тема 9. Оценка эффективности инновационного проекта гостиничного предприятия.

2-й семестр

Смысловой модуль 1. Современное развитие форматов предприятий ресторанного хозяйства

Тема 1. Современные форматы предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 2. Особенности создания меню для предприятий ресторанного хозяйства современных форматов.

Смысловой модуль 2. Инновационные формы обслуживания в ресторанном хозяйстве

Тема 3. Характеристика мероприятий формата «гала-ивент» и опыт их внедрения в отечественной и мировой практике ресторанного хозяйства.

Тема 4. Особенности организации выездных услуг барменов (кейтеринг-бар).

Смысловой модуль 3. Современные тенденции внедрение и развитие номенклатуры дополнительных услуг в сфере ресторанной индустрии

Тема 5. Основные условия для внедрения новой услуги в заведении ресторанного хозяйства.

Тема 6. Инновационные формы предоставления специфических профессиональных услуг в ресторанном хозяйстве.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	инд[4]	СР[5]		л	п	лаб	инд	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1 (1-й семестр)												
Смысловой модуль 1. Сущность инновационного развития и планирования инноваций.												
Тема 1. Сущностная характеристика инноваций, инновационных продуктов и услуг.	14	2	2	-	-	10	18	2	2	-	-	14
Тема 2. Прогнозирование и планирование нововведений на уровне гостиничных предприятий.	16	2	4	-	-	10	12	1	1	-	-	10
Тема 3. Понятие жизненного цикла инновации и инновационного процесса.	16	2	4	-	-	10	12	1	1	-	-	10
Итого по смысловому модулю 1	**46**	**6**	**10**	**-**	**-**	**30**	**42**	**4**	**4**	**-**	**-**	**34**
Смысловой модуль 2. Инновационные процессы в гостиничном хозяйстве.												
Тема 4. Организационные и социальные инновационные процессы в гостиничном хозяйстве.	14	2	4	-	-	8	14	2	1	-	-	10
Тема 5. Инфраструктурные инновационные процессы в гостиничном хозяйстве.	16	2	4	-	-	10	14	2	1	-	-	10
Тема 6. Технологические инновации гостиничных предприятий.	16	2	4	-	-	10	15	1	1	-	-	12
Тема 7. Экономические инновации в гостиничном бизнесе.	16	2	4	-	-	10	17	1	1	-	-	14
Итого по смысловому модулю 2	**62**	**8**	**16**	**-**	**-**	**38**	**56**	**6**	**4**	**-**	**-**	**46**
Смысловой модуль 3. Комплексная оценка эффективности инновационной деятельности гостиничного предприятия.												
Тема 8. Общие показатели эффекта и эффективности инноваций в гостиничном хозяйстве.	17	2	4	-	-	11	21	2	1	-	-	18
Тема 9. Оценка эффективности инновационного проекта	17,85	2	4	-	-	11,85	21,25	2	1	-	-	18,25

гостиничного предприятия.												
Итого по смысловому модулю 3	**34,85**	**4**	**8**	**-**	**-**	**22,85**	**42,25**	**4**	**2**	**-**	**-**	**36,25**
Катт	**0,9**				0,9		**1,5**				1,5	
СРэк	**-**				-		-				-	
ИК	**-**				-		-				-	
КЭ	**-**				-		-				-	
Каттэк	**0,25**				0,25		**0,25**				0,25	
Контроль	**-**				-		**2**				2	
Всего часов Модуль 1	**144**	**18**	**34**	**-**	**1,15**	**90,85**	**144**	**14**	**10**	**-**	**3,75**	**116,25**
Модуль 2 (2-й семестр)												
Смысловой модуль 1. Современное развитие форматов предприятий ресторанного хозяйства												
Тема 1. Современные форматы предприятий РХ	10	2	2	-	-	6	16	1	1	-	-	14
Тема 2. Особенности создания меню для предприятий РХ современных форматов.	12	4	4	-	-	4	16	1	1	-	-	14
Итого по смысловому модулю 1	**22**	**6**	**6**	**-**	**-**	**10**	**32**	**2**	**2**	**-**	**-**	**28**
Смысловой модуль 2. Инновационные формы обслуживания в ресторанном хозяйстве												
Тема 3. Характеристика мероприятий формата «гала-ивент» и опыт их внедрения в отечественной и мировой практике РХ	10	2	2	-	-	6	18	2	2	-	-	14
Тема 4. Особенности организации выездных услуг барменов (кейтеринг-бар).	14	4	4	-	-	6	18	2	2	-	-	14
Итого по смысловому модулю 2	**26**	**6**	**6**	**-**	**-**	**12**	**36**	**4**	**4**	**-**	**-**	**28**
Смысловой модуль 3. Современные тенденции внедрение и развитие номенклатуры дополнительных услуг в сфере ресторанной индустрии												
Тема 5. Основные условия для внедрения новой услуги в заведении РХ	9	2	2	-	-	5	13	1	1	-	-	11
Тема 6. Инновационные формы предоставления специфических профессиональных услуг в ресторанном хозяйстве	9,5	4	4	-	-	5,5	12,4	1	1	-	-	10,4
Итого по смысловому модулю 3	**18,5**	**6**	**6**	**-**	**-**	**10,5**	**25,4**	**2**	**2**	**-**	**-**	**21,4**
Катт	**2,9**				2,9		**3,2**				3,2	
СРэк	**33,2**				33,2		-				-	
ИК	**1**				1		**1**				1	
КЭ	**2**				2		**2**				2	

Каттэк	**0,4**				0,4		**0,4**				0,4	
Контроль	**-**				**-**		**8**				8	
Всего часов Модуль 2	**108**	**18**	**18**	**-**	**39,5**	**32,5**	**108**	**8**	**8**	**-**	**14,6**	**77,4**
Всего часов	**252**	**36**	**52**	**-**	**40,65**	**123,35**	**252**	**22**	**18**	**-**	**18,35**	**193,65**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные задания;
5. СР – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
	1-й семестр		
1	**Тема 1.** Сущностная характеристика инноваций, инновационных продуктов и услуг.	2	2
2	**Тема 2.** Прогнозирование и планирование нововведений на уровне гостиничных предприятий.	4	1
3	**Тема 3.** Понятие жизненного цикла инновации и инновационного процесса.	4	1
4	**Тема 4.** Организационные и социальные инновационные процессы в гостиничном хозяйстве.	4	1
5	**Тема 5.** Инфраструктурные инновационные процессы в гостиничном хозяйстве.	4	1
6	**Тема 6.** Технологические инновации гостиничных предприятий.	4	1
7	**Тема 7.** Экономические инновации в гостиничном бизнесе.	4	1
8	**Тема 8.** Общие показатели эффекта и эффективности инноваций в гостиничном хозяйстве.	4	1
9	**Тема 9.** Оценка эффективности инновационного проекта гостиничного предприятия.	4	1
	Всего 1-й семестр	**34**	**10**
	2-й семестр		
1	**Тема 1.** Современные форматы предприятий ресторанного хозяйства.	2	1
2	**Тема 2.** Особенности создания меню для предприятий ресторанного хозяйства современных форматов.	4	1
3	**Тема 3.** Характеристика мероприятий формата «гала-ивент» и опыт их внедрения в отечественной и мировой практике ресторанного хозяйства.	2	2
4	**Тема 4.** Особенности организации выездных услуг барменов (кейтеринг-бар).	4	2
5	**Тема 5.** Основные условия для внедрения новой услуги в заведении ресторанного хозяйства.	2	1

6	**Тема 6.** Инновационные формы предоставления специфических профессиональных услуг в ресторанном хозяйстве	4	1
	Всего 2-й семестр	**18**	**8**
	Всего	**52**	**18**

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Не предусмотрены		

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
	1-й семестр		
1	**Тема 1.** Сущностная характеристика инноваций, инновационных продуктов и услуг.	10	14
2	**Тема 2.** Прогнозирование и планирование нововведений на уровне гостиничных предприятий.	10	10
3	**Тема 3.** Понятие жизненного цикла инновации и инновационного процесса.	10	10
4	**Тема 4.** Организационные и социальные инновационные процессы в гостиничном хозяйстве.	8	10
5	**Тема 5.** Инфраструктурные инновационные процессы в гостиничном хозяйстве.	10	10
6	**Тема 6.** Технологические инновации гостиничных предприятий.	10	12
7	**Тема 7.** Экономические инновации в гостиничном бизнесе.	10	14
8	**Тема 8.** Общие показатели эффекта и эффективности инноваций в гостиничном хозяйстве.	11	18
9	**Тема 9.** Оценка эффективности инновационного проекта гостиничного предприятия.	11,85	18,25
	Всего 1-й семестр	**90,85**	**116,25**
	2-й семестр		
1	**Тема 1.** Современные форматы предприятий ресторанного хозяйства.	6	14
2	**Тема 2.** Особенности создания меню для предприятий ресторанного хозяйства современных форматов.	4	14
3	**Тема 3.** Характеристика мероприятий формата «гала-ивент» и опыт их внедрения в отечественной и мировой практике ресторанного хозяйства.	6	14

4	**Тема 4.** Особенности организации выездных услуг барменов (кейтеринг-бар).	6	14
5	**Тема 5.** Основные условия для внедрения новой услуги в заведении ресторанного хозяйства.	5	11
6	**Тема 6.** Инновационные формы предоставления специфических профессиональных услуг в ресторанном хозяйстве	5,5	10,4
	Всего 2-й семестр	**32,5**	**77,4**
	Всего	**123,35**	**193,65**

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

В ходе реализации учебной 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;
- для выполнения задания 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;
- зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение 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;
- зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

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

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в 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 обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Вопросы для текущего модульного контроля:

1-й семестр

Смысловой модуль 1. Сущность инновационного развития и планирования инноваций.

1. Дайте определение "инновации".
2. В чем состоят основная и дополнительные функции инноваций?
3. Перечислите основные принципы классификации инноваций.
4. Дайте определение и приведите особенности социальных инноваций.
5. Дайте определение материально-технических инноваций.
6. Что такое продуктовые инновации?
7. Что такое процессные инновации?
8. Приведите виды процессов распространения инноваций.
9. В чем состоит содержание процесса диффузии инноваций?
10. Перечислите основные свойства инноваций.
11. Дайте определение и перечислите стадии жизненного цикла инновации.
12. Дайте определение и перечислите стадии жизненного цикла продукта.
13. Дайте определение и перечислите стадии жизненного цикла технологии.
14. Что такое "рутинизация технологии"?
15. Что такое инновационный процесс и перечислите его основные стадии?
16. Опишите основные действия на стадии производства инновационного процесса.
17. Перечислите основные действия на стадии сбыта (потребления) инновационного процесса.

Смысловой модуль 2. Инновационные процессы в гостиничном хозяйстве.

1. Основные понятия и типология инноваций в гостиничном бизнесе.
2. Традиции и инновации в организации гостиничных услуг
3. Организация управления материальными и информационными ресурсами гостиничного предприятия.
4. Инновационные стратегии управления гостиничным предприятием.
5. Инновационные признаки гостиничных цепей.
6. Инновационные объекты средств размещения.
7. Инновационные системы в определении категорийности гостиниц.
8. Инновационные стандарты классификаций гостиниц.
9. Инновационные гостиничные службы.
9. Производство реализация инновационных гостиничных услуг.
10. Инновационный операционный процесс обслуживания

Смысловой модуль 3. Комплексная оценка эффективности инновационной деятельности гостиничного предприятия.

1. Что такое инновационная стратегия?
2. Назовите виды государственных инновационных стратегий.
3. Чем отличаются различные виды инновационных стратегий предприятия?
4. Конкуренция и ее влияние на процесс управления инновациями.

5. Функции планирования инноваций.
6. Назовите последовательность действий при разработке инновационных проектов.
7. Бизнес-план инновационного проекта.
8. Источники инвестиций в инновационные процессы.
10. Риски в инновационных проектах.
11. Роль предпринимательской идеи в повышении эффективности деятельности отеля.
12. Особенности бизнес-плана для гостиничного предприятия.
13. Роль бизнес-планирования при организации нового предприятия гостиничной индустрии.
14. Формы планирования на российских гостиничных предприятиях.
15. Бизнес-план как инструмент выживания гостиничного предприятия в российской экономике.
16. Достоинства и недостатки бизнес-планов, разрабатываемых на российских гостиничных предприятиях.
17. Виды исходной информации для составления бизнес-плана.
18. Конкурентная ситуация на российском рынке гостиничных услуг.

2-й семестр

Смысловой модуль 1. Современное развитие форматов предприятий ресторанного хозяйства

1. Дайте характеристику предприятия фуд-корд (Food Court).
2. Характеристика предприятия FREE FLOW и его развитие на современном рынке.
3. Формат Quick&Casual. Его характеристика.
4. Ресторан Fast Casual, его характеристика.
5. Формат предприятия Fast Casual, его характеристика.
6. Концептуальные рестораны, их характеристика.
7. Виртуальные рестораны. Принципы работы.
8. Характеристика современной "уличной еде".
9. Характеристика меню «Табльдот». Принципы составления данного меню.
10.Принципы составления меню «А-ля карт».
11.Кофейная карта, принципы составления.
12.Дизайн меню и его стили.
13.Мерчендайзинг в ресторанном хозяйстве. Характеристика и принципы.
14.Разновидности инновационных видов меню.
15.Классические и инновационные виды меню: тематическое, детское
16. Разновидности нейминга и их характеристика
17. Характеристика кейтеринга. Виды кейтеринга.
18.Организация работы кейтеринг-бара.
19.Организация питания на выставках и ярмарках.
20.Разъездной кейтеринг, его характеристика.

Смысловой модуль 2. Инновационные формы обслуживания в ресторанном хозяйстве

1. Новшества в работе официанта.
2. Основные ошибки в работе шеф-повара.
3. Инновации в работе руководителя.
4. Пути внедрения профессии виталье (фумилье) и культуры потребления сигар на рынке ресторанных услуг.
5. Пути внедрения профессии "тепан – повар".
6. Бариста, характеристика профессии, основные требования и профессиональные обязанности.
7. Флейринг, характеристика, принципы организации.
8. Сомелье, его обязанности, правила, основные методы и формы работы.

9. Приготовление и подача блюд методом «фондю».
10.Приготовления блюд в присутствии посетителей.

Смысловой модуль 3. Современные тенденции внедрение и развитие номенклатуры дополнительных услуг в сфере ресторанной индустрии

1. Гостиничные СПА-комплексы
2. Организация фитнес-зала
3. Виды косметологических процедур косметического салона.
4. Современные салоны красоты.
5. Типы салонов
6. Современный ассортимент услуг косметических салонов в гостиничных комплексах.
7. Комплектация и оборудование салона.
8. Солярии
9. Гараж и прокат автомобилей в отеле.
10. Типы машин, используемых в гостиничном комплексе. Услуги проката
11. Плюсы и минусы проката.
12. Технология работы с клиентом.
13. Способы организации игры в гольф в гостиницах
14. Способы организации игры в теннис в гостиницах
15. Организация площадок для современных видов спорта в гостиницах
16. Организация игры в бильярд в гостинице

Контрольная работа (для заочной формы обучения 1-й семестр) состоит из написания реферата на заданную тему.

1. Социальные предпосылки и история развития сферы гостеприимства в России.
2. Нормативно-правовое регулирование гостиничной деятельности.
3. Перспективные направления совершенствования сферы гостеприимства в современных условиях.
4. Использование информационных технологий в гостиничной индустрии.
5. Сервисная деятельность с учетом национальных и других особенностей обслуживания.
6. Особенности профессионального поведения работника гостиницы и/или ресторана.
7. Корпоративная этика гостиницы и/или ресторана.
8. Жалобы и конфликты с гостями гостиничных комплексов.
9. Морально-психологический климат в трудовом коллективе гостиницы и/или ресторана.
10. Современное состояние и основные направления развития индустрии гостеприимства.
11. Особенности гостиничного и/или ресторанного сервиса в России и за рубежом.
12. Прогрессивные технологии продвижения ресторанной продукции на рынке услуг.
13. Тенденции развития современного гостиничного и/или ресторанного сервиса.
14. Проблемы качества и безопасности услуг в практике гостиничного и/или ресторанного сервиса.
15. Современные проблемы в развитии гостиничной индустрии.
16. Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей.
17. Современные системы управления персоналом сферы гостеприимства.
18. Система управления залом ресторана и сервисными услугами.
19. Основные виды корпоративных тренингов в гостиницах и/или ресторанах.
20. Инновационные технологии управления обслуживающим персоналом в гостиницах и/или ресторане.
21. Карта вин и особенности ее составления для ресторанов различных кухонь.
22. Система обслуживания в сервисной деятельности.
23. Современное состояние и перспективные инновации в совершенствовании сферы гостеприимства.
24. Сервисное взаимодействие в процессе продажи и предоставления услуги.
25. Конфликты в сфере гостеприимства и их разрешения.

ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (2-й семестр)

1. Инновации в сфере стандартизации гостиничных услуг.
2. Новые методы в процессе управления персоналом отеля.
3. Новейшие подходы к организации маркетинговой деятельности гостиничных предприятий.
4. Применение инноваций в продвижении гостиничного продукта.
5. Новые методы стимулирования труда персонала гостиницы.
6. Новейшие тенденции в перепланировке помещений и модернизации зданий отеля.
7. Исследование рынка материалов для ремонта, реконструкции и модернизации гостиничных предприятий.
8. Применение новейших систем отопления и водоснабжения на предприятиях гостиничного хозяйства.
9. Применение новейших систем воздушного обмена и искусственного освещения на предприятиях гостиничного хозяйства.
10. Внедрение новейших систем обеспечения безопасности гостиничных предприятий и требования к их эксплуатации.
11. Новейшие прогрессивные методы бронирования услуг в отеле.
12. Новейшие прогрессивные методы регистрации гостей и учета услуг, предоставляемых клиентам.
13. Инновации в обслуживании гостей этажными службами.
14. Новейшие технические средства и системы, обеспечивающие процесс уборки номерного фонда и нежилых помещений гостиницы.
15. Внедрение инноваций в сферу предоставления дополнительных услуг.
16. Применение новейших информационных систем в гостиничном хозяйстве.
17. Инновационный подход к организации конгресс-мероприятий в гостинице в период низкого сезона.
18. Исследования новаций в АСУГ.
19. Исследование инноваций в организации гостиничного номера.
20. Инновационные подходы к организации питания клиентов гостиницы.
21. Инновационные подходы к предоставлению гостиничных услуг в транзитных отелях.
22. Применение мобильных технологий в деятельности предприятий гостинично-ресторанного хозяйства.
23. Внедрение аромамаркетинга в деятельность гостиничного предприятия.
24. Внедрение мультимедийных технологий в гостиничном предприятии.
25. Новации в системах безопасности гостиничного предприятия.
26. Инновационные подходы к организации эко-услуг в отеле.
27. Новейшие виды гостиниц и перспективы их развития.
28. Применение вендинга в гостинично-ресторанных комплексах.
29. Инновационные подходы к технологии уборочных работ в гостиницах.
30. Исследования он-лайн репутации отеля.
31. Внедрение новых видов оборудования на предприятиях ресторанного хозяйства при гостиничном комплексе.
32. Внедрение новейших услуг в деятельность предприятий ресторанного хозяйства при отеле.
33. Инновационные подходы к организации услуг room service в гостинично-ресторанных комплексах.

*Примечание: порядковый номер задания для курсовой работы соответствует порядковому номеру студента в списке группы.

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебной дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения

1-й семестр

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль :		
- дискуссия, собеседование (темы 1,2,4,8)	5	20
- практическая работа (темы 5,6)	10	20
- тестирование (ТМК 1, ТМК 2, ТМК 3)	20	60
Промежуточная аттестация	*Зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

2-й семестр

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль :		
- дискуссия, собеседование (темы 1,4)	5	10
- практическая работа (темы 2,3,7)	5	15
- тестирование (ТМК 1, ТМК 2, ТМК 3)	5	15
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

1-й семестр

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- контрольная работа	40	40
- ТМК 1	20	20
- ТМК 2	20	20
- ТМК 3	20	20
Промежуточная аттестация	*Зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

2-й семестр

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- ТМК 1	10	10
- ТМК 2	10	10
- ТМК 3	20	20
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

1-й семестр

Вопросы для подготовки к зачету с оценкой:

1. Основные понятия: сервисная деятельность как наука; сервис; предмет сервисная деятельность; потребность; сервисная деятельность как сфера человеческой деятельности; сфера обслуживания; обслуживание.
2. Основные понятия: качество услуги; качество обслуживания; уровень качества услуги; культура сервиса; контактная зона; предоставление услуги; заказ на услугу; услуга и признаки услуги.
3. Принципы современного сервиса.
4. Виды разновидности услуг и сервисной деятельности.
5. Факторы услуги и виды сервисной деятельности.
6. Организационные основы сервисной деятельности.
7. Дайте определение "инновации".
8. В чем состоят основная и дополнительные функции инноваций?
9. Перечислите основные принципы классификации инноваций.
10. Дайте определение и приведите особенности социальных инноваций.
11. Дайте определение материально-технических инноваций.
12. Что такое продуктовые инновации?
13. Что такое процессные инновации?
14. Приведите виды процессов распространения инноваций.
15. В чем состоит содержание процесса диффузии инноваций?
16. Перечислите основные свойства инноваций.
17. Дайте определение и перечислите стадии жизненного цикла инновации.
18. Дайте определение и перечислите стадии жизненного цикла продукта.
19. Дайте определение и перечислите стадии жизненного цикла технологии.
20. Что такое "рутинизация технологии"?
21. Что такое инновационный процесс и перечислите его основные стадии?
22. Опишите основные действия на стадии производства инновационного процесса.
23. Перечислите основные действия на стадии сбыта (потребления) инновационного процесса.
24. Классификация признаки предприятий сервиса.
25. Особенности сервисных предприятий.
26. Показатели эффективности деятельности сервисной организации.
27. Персонал сервисной организации и их понятие.
28. Поведение потребителя и сервисное взаимодействие.
29. Ролевые отношения в сервисном взаимодействии.
30. Социально культурные характеристики.
31. Социально-профессиональные группы.
32. Демографические группы.
33. Социально-психологические характеристики.
34. Нормативно-правовые аспекты сервисной деятельности.
35. Лицензирование сервисной деятельности.
36. Сертификация работ и услуг, цель сертификации, основные требования при сертификации.
37. Понятие сертификата соответствия, ее виды и уровни.
38. Выдача сертификата соответствия.
39. Стандартизация и ее задачи.
40. Ресторанный сервис и основные тенденции ресторанного сервиса.
41. Месторасположение и ассортиментная политика.
42. Ресторанный сервис и его характеристика.
43. Задачи ресторатора.
44. Рестораны как субъекты инфраструктуры рынка.

45. Характеристика франчайзинга, франшизы, мастер франчайзинга, роялти и проверки ресторанов франчайзером.
46. Особенности создания ресторанных цепей.
47. Особенности и характеристики независимых ресторанов.
48. Особенности и характеристики сетевых ресторанов.
49. Особенности и характеристики демократичных ресторанов.
50. Ресторан в глазах потребителя и различие.
51. Ассортиментная политика и основные особенности создания рентабельного предприятия.
52. Современный подход к созданию предприятия в сфере ресторанного сервиса.
53. Последовательность согласования при открытии и создании предприятий общественного питания.
54. Государственная регистрация юридического лица и кадровая политика ресторана.
55. Классификация ресторанов по ГОСТ.
56. Классификация ресторанов по количеству звезд.
57. Классификация ресторанов по ценовой политике.
58. Перечень документов обеспечивающих создание условий безопасности услуг.
59. Организационные основы сервисной деятельности.
60. Особенности организации и функционирования сервисных организаций.

2-й семестр

Вопросов для подготовки к экзамену

1. Определение понятий «Средства размещения» и «гостиница», рекомендуемые ВТО.
2. Средства размещения коллективные и индивидуальные.
3. Классификация средств размещения, рекомендуемая ВТО.
4. Классификация гостиничных номеров в РФ.
5. Классификационные признаки гостиниц и других средств размещения.
6. Классификация гостиниц по уровню комфорта в РФ и за рубежом.
7. Дополнительные и сопутствующие услуги гостиницы.
8. Нормативно-правовая основа деятельности российских гостиниц.
9. Специализация гостиничных предприятий.
10. Типы средств размещения.
11. Характеристика «Люкс»-отелей и отелей среднего класса.
12. Характеристика отелей экономического класса.
13. Московские отели – памятники архитектуры.
14. Малый отель как вид современного коммерческого предприятия размещения.
15. Предпосылки появления и тенденции развития малых отелей.
16. Развитие малых отелей на новых рекреационных территориях.
17. Концепция создания в Москве сети малых гостиниц.
18. Курортные отели как вид социальных средств размещения.
19. Специфические особенности курортных отелей.
20. Особенности обеспечения безопасности санаторно-курортных предприятий.
21. Туристические гостиницы, туристические деревни, молодежные гостиницы – хостелы, экзотические средства размещения.
22. Предпосылки появления специализированных средств размещения (на примере международных гостиничных цепей).
23. Типы специализированных современных средств размещения.
24. Характеристика мотелей. 24. Характеристика, тенденции развития и специфические особенности апарт-отелей.
25. Характеристика и тенденции развития Ботелей и Флотелей как современных средств размещения.

26. Характеристика казино-отелей, перспективы развития казино-отелей на территории РФ, специфические особенности работы казино-отелей.
27. Характеристика Конгресс-отелей и бизнес-отелей.
28. Характеристика, тенденции развития и специфические особенности работы мотелей.
29. Организация обслуживания автотуристов, архитектурные разновидности современных мотелей и особенности размещения рекламы мотелей.
30. Характеристика бутик-отеля. Специфические особенности работы бутик- отеля.
31. Характеристика СПА-отеля.
32. Характеристика гостиницы – хостел.
33. Особенности клубных отелей.
34. Индивидуальные средства размещения.
35. Характеристика частных средств размещения.
36. Классификации гостиниц.
37. Категории номеров в российских гостиничных предприятиях.
38. Развитие частных средств размещения в России. Российское законодательство об аренде частного жилья.
39. Характеристика экзотических средств размещения.
40. Характеристика редких средств размещения – ферм, шале, коттеджей и кемпингов.
41. Характеристика бизнес-отелей. Специфика культуры ресторанного сервиса.
42. Рестораны: виды, классы, основные требования.
43. Структура и классификация услуг ресторана. Правила оказания услуг.
44. Технология работы с персоналом.
45. Производственная деятельность ресторана.
46. Система управления залом ресторана и сервисными услугами.
47. Виды торговых помещений ресторана, их назначение, оснащение.
48. Структурирование карты вин и сигарной карты.
49. Классификация и характеристика методов и форм обслуживания.
50. Методы подачи блюд.
51. Организация процесса обслуживания потребителей в зале.
52. Основы международной практики обслуживания.
53. Сервисные направления при сервировке стола.
54. Способы предложения блюд и напитков по новым технологиям.
55. Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина.
56. Дипломатические приемы: виды, особенности организации.
57. Сервисные технологии проведения банкета с полным обслуживанием.
58. Сервисные технологии проведения банкета с частичным обслуживанием.
59. Сервисные технологии проведения банкета-коктейля.
60. Сервисные технологии проведения банкета-чая.
61. Особенности обслуживания тематических мероприятий.
62. Ускоренные формы обслуживания: шведский стол, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк.
63. Технологии продвижения ресторанной продукции на рынке услуг.
64. Виды меню, их характеристика. Требования к составлению и оформлению.
65. Мерчандайзинг в ресторанном сервисе.
66. Прогрессивные сервисные технологии, используемые в ресторанах.
67. Правовое регулирование отношений в сервисной деятельности.
68. Современные технологии проведения банкета-фуршета.
69. Инновационная технология управления персоналом ресторана.
70. Использование тренингов и ролевых игр в вопросах управления и развития персонала ресторана.
71. Мотивация и оценка деятельности обслуживающего персонала ресторана.
72. Совершенствование сервисной деятельности в ресторане.

73. Перечень документов обеспечивающих создание условий безопасности услуг.
74. Стандартизация и сертификация в ресторанном сервисе.
75. Новшества в работе официанта. Основные ошибки в работе шеф-повара. Инновации в работе руководителя.
76. Пути внедрения профессии виталье (фумилье) и культуры потребления сигар на рынке ресторанных услуг.
77. Пути внедрения профессии "тепан – повар".
78. Бариста, характеристика профессии, основные требования и профессиональные обязанности.
79. Флейринг, характеристика, принципы организации.
80. Сомелье, его обязанности, правила, основные методы и формы работы.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

За зачет (1-й семестр)

Текущее тестирование и самостоятельная работа									Сумма в балах
Смысловой модуль №1			Смысловой модуль № 2				Смысловой модуль №3		
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	
10	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**10**	**15**	**15**	**100**

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

За экзамен (2-й семестр)

Текущее тестирование и самостоятельная работа						Итого текущий контроль в баллах	Итоговый контроль (экзамен	Сумма в балах
Смысловой модуль №1		Смысловой модуль № 2		Смысловой модуль №3				
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6			
5	**5**	**10**	**10**	**5**	**5**	**40**	**60**	**100**

Примечание. Т1, Т2, ... Т6 – номера тем соответствующих смысловых модулей

За выполнение курсовой работы (2-й семестр)

Пояснительная записка	Иллюстративная часть	Защита работы	Сумма в балах
до 45 баллов	до 15 баллов	до 40 баллов	100

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
75-79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации
0-34		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная

1. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности: учебное пособие / Т. Н. Сафронова. — Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3948-7. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/84355.html

2. Современное состояние ресторанного бизнеса: учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 228 с. — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/86289.html

Дополнительная

1. Третьякова, Т. Н. Теория и методология инновационной деятельности в гостиничном деле : учебное пособие / Т. Н. Третьякова. — Челябинск : ЮУрГУ, 2020. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/197831

2. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции: учебное пособие / А. И. Мглинец. — 2-е изд. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2018. — 208 с. — ISBN 978-5-6040327-6-3. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/75698.html

3.Кощавка И.В.. Инновационные гостинично-ресторанные технологии (часть 1) [Электронный ресурс] : конспект лекций для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль: Гостинично-ресторанное дело, очной и заочной форм обучения / И. В. Кощавка; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, ГО ВПО "Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-

Барановского", Кафедра сервиса и гостиничного дела. - Электрон. текст. дан. (1 файл: 6,47 МБ). - Донецк : ДонНУЭТ, 2021. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ

4. Кощавка И.В. Инновационные гостинично-ресторанные технологии (часть 2) [Электронный ресурс] : конспект лекций для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль: Гостинично-ресторанное дело, очной и заочной форм обучения / И. В. Кощавка; Министерство образования и науки Донецкой Народной Республики, ГО ВПО "Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Кафедра сервиса и гостиничного дела. - Электрон. текст. дан. (1 файл: 5,15 МБ). - Донецк : ДонНУЭТ, 2021. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ

Учебно-методические издания и электронные ресурсы:

1. Кощавка И..В. Инновационные гостинично-ресторанные технологии: [Текст] методические указания для выполнения курсовой работы для студ. направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» специализации «Гостинично-ресторанное дело» оч. и заоч. форм обучения / И.В. Кощавка ГО ВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. гостиничного и ресторанного дела. - Донецк: Донецк, 2022. - 20с.

2. Кощавка И.В. Инновационные гостинично-ресторанные технологии: [Электронный ресурс] : конспект лекций / И. В. Кощавка . ─ Донецк : [ДонНУЭТ], 2022 . ─ Учебно-методический комплекс дисциплины.

15. 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, 1999– . – URL: http://catalog.donnuet.education (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины Б1.0.08 «Инновационные гостинично-ресторанные технологии» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения:

1. Лекционная мультимедийная аудитория и специализированная лаборатория 3631 для проведения практических занятий. Мультимедийная аудитория укомплектована мультимедийным проектором, проекционным экраном, ноутбуком. Преподаватель имеет возможность проводить лекции, практические занятия, презентации, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения.

2. Читальный зал библиотеки №7302 для проведения самостоятельной работы: 20 посадочных мест, 11 компьютеров с выходом в сеть Интернет и доступом к электронно-библиотечной системе.

Дисциплина обеспечена комплектом презентаций и видеоматериалов по темам, необходимыми учебными пособиями и учебной литературой для освоения учебного курса.

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; 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*
Кощавка Ирина Владимировна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель кафедры сервиса и гостиничного дела, ученая степень отсутствует, ученое звание отсутствует	Донбасская государственная академия строительства и архитектуры, 2000г., «Промышленное и гражданское строительство», инженер-строитель	1. Сертификат о повышении квалификации № 0338, 14-15.02.19г., «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья», 16 ч., ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского», Школа педагогического мастерства
				2. Удостоверение о повышении квалификации № 32-19 от 04.03.19г., «Проектирование образовательного процесса в высшей школе на деятельностной основе. Модули: интернет-технологии в организации проектно-исследовательской деятельности студентов», 22 ч., 01.03.19 – 04.03.19 г., ФГБОУ ВО «Ухтинский государственный технический университет», г. Усинск
				3. Диплом о профессиональной переподготовке RB 0519207083 от 20.06.2019г. по программе «Гостиничное дело (Профиль: Гостиничное дело)», 1476ч., ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского»
				4. Удостоверение о повышении квалификации 23000726 номер БАА/193 по программе «Базовые сервисы цифрового образования: инструменты и методики обучения с применением электронных дистанционных технологий», 72 часа, 20.09.21 – 12.12.21г., Автономная некоммерческая организация ДПО «Центр дополнительного образования «Просвещение», г.Сочи