Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 11:56:23
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
«_25_» ___марта_____ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.02 ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм
(код, наименование)
Образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата
Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(код, наименование)
Профиль: Гостинично - ресторанное дело
(наименование)
Факультет ресторанно - гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:
очная форма обучения 3 курс
заочная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины ФТД.02 «Инновационные технологии в гостинично-ресторанном хозяйстве» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостинично - ресторанное дело, разработанная в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: Кощавка Ирина Владимировна, к.э.н., доцент кафедры сервиса и гостиничного дела

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «20» февраля 2026 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 «24» февраля 2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО "ДОННУЭТ"
Протокол от «25» марта 2026 года № 8
Председатель_____ Л.В. Крылова
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Кощавка И.В., 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, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная/ очно-заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 2</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
43.00.00 Сервис и туризм</td><td colspan="2" rowspan="2">Факультативные дисциплины</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Профиль
Гостинично - ресторанное дело</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 2</td><td>3-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Общее количество часов – 72</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>5 – й</td><td>7 – й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>16 час.</td><td>2 час.</td></tr>
<tr><td rowspan="14">Количество часов в неделю для очной формы обучения:
аудиторных – 4
самостоятельной работы обучающегося – 1,36</td><td rowspan="14">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>14 час.</td><td>2 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>40,95 час.</td><td>65,45 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания*:</td></tr>
<tr><td>0,8 час.</td><td>0,3 час.</td></tr>
<tr><td>2ТМК</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>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – **30/40,95**

для заочной формы обучения – **4/67,7**

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цели дисциплины: сформировать у студентов представление о понятиях инноваци инновационная деятельность, инновационные процессы, определить место данных понятий ресторанном бизнесе; формирование у студентов комплекса знаний по вопросам инновационны технологий в сфере гостинично - ресторанного хозяйства в современных условиях.

Задачи дисциплины: ознакомление с инновационными формами обслуживания и формами предоставления профессиональных услуг в заведениях 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 дисциплина ФТД.02 «Инновационные технологии в гостинично-ресторанном хозяйстве» относится к факультативным дисциплинам ОПОП ВО.

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких дисциплин: Б1.О.20 «Организация гостиничного хозяйства», Б1.О24. «Организация работы предприятий питания», Б1.О.26 «Организация и управление в индустрии гостеприимства», Б1.В.ДВ.07.01 «Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства».

Дисциплина является основополагающей для изучения таких дисциплин: Б1.О.23 «Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии», Б1.О.28 «Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания», Б1.О.29 «Проектирование гостиничной деятельности», Б1.В11 «Углубленное изучение организации питания», а также успешного прохождения производственных практик и выполнения курсовых работ и выпускной квалификационной работы.

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-3. Способен применять современные технологии и маркетинговые инструменты для формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, в т.ч. в цифровой среде	ИДК-1$_{ПК-3}$ Разрабатывает комплексные маркетинговые стратегии для привлечения и удержания клиентов
	ИДК-2$_{ПК-3}$ Создает качественный контент для привлечения целевой аудитории и продвижения гостинично-ресторанного продукта
	ИДК-1$_{ПК-3}$ Применяет инновационные технологии, в т.ч. цифровые, для увеличения продаж и создания положительного клиентского опыта в индустрии гостеприимства

В результате изучения 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.

уметь: 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.

владеть: вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания; навыками критического восприятия информации; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий в ресторанно-гостиничном бизнесе.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Инновационные технологии в ресторанном и гостиничном хозяйстве.

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

Тема 2. Классификация инноваций.

Тема 3. Инновационные процессы и технологии в гостинично - ресторанном хозяйстве.

Смысловой модуль 2. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг и услуг питания.

Тема 4. Производство и реализация инновационных гостиничных услуг

Тема 5. Инновации в предоставлении услуг питания в различных видах индустрии гостеприимства.

Тема 6. Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии гостеприимства**.**

6. СТРУКТУРА 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]	СР[4]	Пр[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Инновационные технологии в гостинично-ресторанном хозяйстве												
Смысловой модуль 1. Инновационные технологии в ресторанном и гостиничном хозяйстве.												
Тема 1. Сущностная характеристика инноваций, инновационных продуктов и услуг.	**10**	**2**	**2**	**-**	**6**	**-**	**10**	**-**	**-**	**-**	**10**	**-**
Тема 2. Классификация инноваций.	**10**	**2**	**2**	**-**	**6**	**-**	**11**	**1**	**-**	**-**	**10**	**-**
Тема 3. Инновационные процессы и технологии в гостинично - ресторанном хозяйстве.	**10**	**2**	**2**	**-**	**6**	**-**	**13**	**-**	**1**	**-**	**12**	**-**
Итого по смысловому модулю 1	**30**	**6**	**6**	**-**	**18**	**-**	**34**	**1**	**1**	**-**	**32**	**-**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Смысловой модуль 2. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг и услуг питания.												
Тема 4. Производство и реализация инновационных гостиничных услуг	**15**	**4**	**4**	**-**	**7**	**-**	**12**	**1**	**-**	**-**	**11**	**-**
Тема 5. Инновации в предоставлении услуг питания в различных видах индустрии гостеприимства.	**13**	**4**	**2**	**-**	**7**	**-**	**12**	**-**	**1**	**-**	**11**	**-**
Тема 6. Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии гостеприимства**.**	**12,95**	**2**	**2**	**-**	**8,95**	**-**	**11,45**	**-**	**-**	**-**	**11,45**	**-**
Итого по смысловому модулю 2	**40,95**	**10**	**8**	**-**	**22,95**	**-**	**35,45**	**1**	**1**		**33,45**	**-**
Катт	**0,8**	**-**	**-**	**-**	**-**	**0,8**	**0,3**	**-**	**-**	**-**	**-**	**0,3**
СРэк	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
ИК	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
КЭ	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**
Каттэк	**0,25**	**-**	**-**	**-**	**-**	**0,25**	**0,25**	**-**	**-**	**-**	**-**	**0,25**
Контроль	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**2**	**-**	**-**	**-**	**-**	**2**
Всего часов	**72**	**16**	**14**	**-**	**40,95**	**1,05**	**72**	**2**	**2**	**-**	**65,45**	**2,55**

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

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	**Тема 1.** Сущностная характеристика инноваций, инновационных продуктов и услуг.	2	-
2	**Тема 2**. Классификация инноваций.	2	-
3	**Тема 3.** Инновационные процессы и технологии в гостинично - ресторанном хозяйстве.	2	1
4	**Тема 4.** Производство и реализация инновационных гостиничных услуг	4	-

5	**Тема 5.** Инновации в предоставлении услуг питания в различных видах индустрии гостеприимства.	2	1
6	**Тема 6.** Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии гостеприимства**.**	2	-
	Всего	**14**	**2**

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	**Тема 1.** Сущностная характеристика инноваций, инновационных продуктов и услуг.	6	10
2	**Тема 2**. Классификация инноваций.	6	10
3	**Тема 3.** Инновационные процессы и технологии в гостинично - ресторанном хозяйстве.	6	12
4	**Тема 4.** Производство и реализация инновационных гостиничных услуг	7	11
5	**Тема 5.** Инновации в предоставлении услуг питания в различных видах индустрии гостеприимства.	7	11
6	**Тема 6.** Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии гостеприимства**.**	8,95	11,45
	Всего	**40,95**	**65,45**

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;
- 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;
- экзамен и 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;

- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере…

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

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

Экзамен 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. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

Система оценивания по дисциплине по очной форме обучения*

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

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - контрольная работа - практические работы (тема 3,5) - тестирование (ТМК 1, ТМК 2)	 40 20 10	 40 40 20
Промежуточная аттестация	*зачет*	*100*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для подготовки к зачету

1. Понятие нововведение, диффузия инноваций в гостиничном и пищевом секторе услуговой индустрии.
2. Свойства инновации: научно-техническая новизна; производственная применимость; коммерческая реализуемость (возможность продать).
3. Циклический характер инновационного процесса.
4. Теория инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.
5. Традиции и инновации в организации гостиничных услуг и услуг питания в туризме.
6. Коммуникация, трансляция и трансмутация как способы передачи традиции и превращения ее в инновацию.
7. Жизненный цикл инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.
8. Виды и типы инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.
9. Стадии инновационных процессов.
10. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.
11. Понятие индустрии гостеприимства.
12. Инновационные признаки гостиничных цепей.
13. Инновационный операционный процесс обслуживания.
14. Инновационные функции службы приема и размещения.
15. Система «m2m» в гостиничном секторе, создание «умных услуг».
16. Инновационные подходы к работе с клиентами.
17. Е-размещение в системе Е-путешествие.
18. Венчурные фирмы в индустрии гостиприимства.
19. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания.
20. Инновации в определении категорийности в индустрии питания.
21. Инновационные концепции и профили ресторанов.
22. Инновационные факторы как факторы успешности ресторанной индустрии.
23. Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии система «m2m» в организации услуг питания, создание «умных услуг» питания.
24. Е-ресторан в системе Е-путешествие.
25. Венчурные фирмы в индустрии питания.
26. Инновация в процессе производства туристического продукт гостиничного и ресторанного профиля.
27. Факторы туристического производства продукта гостиничного и ресторанного профиля.
28. Средства производства турпродукта гостиничного и ресторанного профиля.
29. Технологии производства турпродукта.
30. Исторические формы и причины глобальных тенденций на мировом гостиничном и ресторанном рынках

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу						**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль №1			Смысловой модуль № 2			
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	
20	**10**	**20**	**20**	**10**	**20**	**100**

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

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. 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. Топольник, В. Г. Моделирование инновационных процессов гостинично-ресторанного хозяйства : учебное пособие / В. Г. Топольник. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2022. — 266 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/338894

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. Дмитриева, Е. Л. Управление инновациями : учебное пособие / Е. Л. Дмитриева, О. В. Коробова, Е. М. Королькова. — Тамбов : Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2024. — 81 с. — ISBN 978-5-8265-2773-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/145350.html

3. Современные тренды развития рынка услуг в сфере туризма и гостеприимства : монография / И. Г. Генералов, М. В. Ефремова, О. В. Чкалова [и др.]. — Нижний Новгород : НГИЭУ, 2023. — 202 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/330284 (дата обращения: 07.09.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.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

5. 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.

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– 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– 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/– 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/– 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– Текст : электронный.

7. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru – 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– 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– 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/– 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

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

13. Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: https://biblioclub.ru/ – 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– Текст : электронный.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины ФТД.02 «Инновационные технологии в гостинично-ресторанном хозяйстве» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения:

1. Лекционная мультимедийная аудитория и специализированная лаборатория 3331 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.

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[1]
Кощавка Ирина Владимировна	По основному месту работы	Должность – декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса, доцент кафедры сервиса и гостиничного дела, ученая степень – кандидат экономических наук, ученое звание - отсутствует	1. Высшее, Промышленное и гражданское строительство, инженер-строитель 2. Высшее, Гостиничное дело (Профиль: Гостиничное дело), квалификация Менеджер (управляющий) по административной деятельности 3.Диплом кандидата наук КАН№040272	1. Удостоверение о повышении квалификации № 800400005433 от 18.11.2024 г., «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 часов, ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», г. Донецк 2. Удостоверение о повышении квалификации №7220240338983, 30.11.2024 «Методика антикорупционного просвещения и воспитания в организациях высшего образования (для педагогических работников)», 18 часов, ФГБОУ ВО "Тюменский государственный университет", Тюмень 3. Сертификат о ПК №0563, 24.03.2025г., «Обучение инвалидов и лиц с ОВЗ», 16 часов, ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», г. Донецк 4. Удостоверение о ПК ШБиМК/К-5310, 04.12.2025г., «Инвестиционно-маркетинговые механизмы развития внутреннего туризма», 16 часов, ФГАОУ ВО "Московский государственный институт международных отношений (университет) Министерства иностранных дел РФ", Москва 5. Удостоверение о ПК 25-5890, 04.12.2025г., «Ресурсный потенциал развития туризма в Российской Федерации: выявление, оценка и эффективное использование для развития внутреннего туризма», ФГБОУ ВО "Ставропольский государственный аграрный университет", Ставрополь

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.02 «Инновационные технологии в гостинично-ресторанном хозяйстве»

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль: Гостинично- ресторанное дело

Трудоемкость дисциплины: 2 з.е.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

В результате изучения дисциплины обучающийся 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.

уметь: 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.

владеть: вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания; навыками критического восприятия информации; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий в ресторанно-гостиничном бизнесе.

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-3. Способен применять современные технологии и маркетинговые инструменты для формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, в т.ч. в цифровой среде	ИДК-1$_{ПК-3}$ Разрабатывает комплексные маркетинговые стратегии для привлечения и удержания клиентов
	ИДК-2$_{ПК-3}$ Создает качественный контент для привлечения целевой аудитории и продвижения гостинично-ресторанного продукта
	ИДК-1$_{ПК-3}$ Применяет инновационные технологии, в т.ч. цифровые, для увеличения продаж и создания положительного клиентского опыта в индустрии гостеприимства

Смысловые модули и темы дисциплины:

Смысловой модуль 1. Инновационные технологии в ресторанном и гостиничном хозяйстве.

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

Тема 2. Классификация инноваций.

Тема 3. Инновационные процессы и технологии в гостинично - ресторанном хозяйстве.

Смысловой модуль 2. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг и услуг питания.

Тема 4. Производство и реализация инновационных гостиничных услуг

Тема 5. Инновации в предоставлении услуг питания в различных видах индустрии гостеприимства.

Тема 6. Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии гостеприимства.

Форма промежуточной аттестации: зачет
(зачет, экзамен)

Разработчик:
Кощавка Ирина Владимировна, к.э.н.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)
(подпись)

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

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА
(подпись)