

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.02.2025 13:04:15
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce792f7224a676a271b2

**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



« 28 » 02 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ФТД.02 ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ГОСТИНИЧНО-
РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ**

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм
(код, наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(код, наименование)

Профиль: Гостинично - ресторанное дело
(наименование)

Факультет ресторанного 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
2024**

Рабочая программа учебной 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 учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024 г. - для заочной формы обучения.

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

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

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

Я.В. Дегтярева

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

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса

И.В. Кощавка

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

Дата «26» февраля 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «28» февраля 2024 года № 7

Председатель *Л.В. Крылова*

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

©Кощавка И.В., 2023 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2023 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направление подготовки/специальность, профиль/ магистерская программа/специализация, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная/очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 2	Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм	Факультативные дисциплины	
	Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело		
Модулей – 1	Профиль Гостинично - ресторанное дело	Год подготовки	
Смысловых модулей – 2		3-й	4-й
Общее количество часов – 72		Семестр	
		5 – й	7 – й
	Лекции		
		18 час.	2 час.
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 4 самостоятельной работы обучающегося – 2,05	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Практические, семинарские занятия	
		16 час.	2 час.
		Лабораторные занятия	
		-	-
		Самостоятельная работа	
		36,85 час.	65,45 час.
		Индивидуальные задания*:	
		1,15 час.	0,3 час.
		2ТМК	Контрольная работа
		Форма промежуточной аттестации: (зачёт, экзамен)	
Зачёт	Зачёт		

* 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 – **36/33,1**

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

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.

Задачи: 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 учебная дисциплина ФТД.02 «Инновационные технологии в гостинично-ресторанном хозяйстве» относится к факультативным дисциплинам ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль Гостинично – ресторанное дело

Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких учебных 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».

Учебная дисциплина является основополагающей для изучения таких учебных 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. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи УК-1.2 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки УК-1.3 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки УК-1.4 Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности УК-1.5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-1.2 Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело ОПК-1.3 Использует основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания
ПКО-3 Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	ПКО-3.1 Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий ПКО-3.2 Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания ПКО-3.3 Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя

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.

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 УЧЕБНОЙ 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 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	СРС ⁵		л	п	лаб	инд	СРС
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.	8	2	2	-	-	4	10	-	-	-	-	10
Тема 2. Классификация инноваций.	8	2	2	-	-	4	11	1	-	-	-	10
Тема 3. Инновационные процессы и технологии в гостинично - ресторанном хозяйстве.	14	4	4	-	-	6	13	-	1	-	-	12
Итого по смысловому модулю 1	30	8	8	-	-	14	34	1	1	-	-	32
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.	12,85	2	2	-	-	8,85	11,45	-	-	-	-	11,45
Итого по смысловому модулю 2	40,85	10	8			22,85	35,45	1	1			33,45
Катт	0,9	-	-	-	0,9	-	0,3	-	-	-	0,3	-
СРэк	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ИК	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
КЭ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Каттэк	0,25	-	-	-	0,25	-	0,25	-	-	-	0,25	-
Контроль	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-
Всего часов	72	18	16	-	1,15	36,85	72	2	2	-	2,55	65,45

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	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.	4	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	16	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.	4	10
2	Тема 2. Классификация инноваций.	4	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.	8,85	11,45
	Всего	36,85	65,45

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 проводится 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 проводится 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:

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

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. Виды инноваций и их классификация.
12. Особенности планирования процессов внедрения новшеств.
13. Стратегическое, тактическое и оперативное планирование инновационной деятельности организации.
14. Этапы инновационного процесса: формирование идей, отбор идей, разработка замысла и его проверка, разработка стратегии маркетинга, оценка производственных возможностей, создание опытного образца, испытание в рыночных условиях, начало серийного (коммерческого производства)
15. Внешние и внутренние источники инновационных идей.

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

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
11. Понятие оценки эффективности инновационных проектов.
12. Взаимосвязь появления технических инноваций и развития гостиничной услуги.
13. Внедрение энергосберегающих и экологических технологий в процесс производства гостиничной услуги.
14. Привести примеры инновационных систем стимулирования сбыта гостиничных услуг.
15. Факторы, влияющие на степень риска при внедрении инноваций в производство гостиничной услуги.

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

1. История зарождения и развития индустрии питания и средств размещения.
2. Социологические исследования как фактор повышения эффективности работы специалистов выбранного профиля.
3. Основные направления и виды научно-исследовательской работы в теории и практике инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.
4. Основные формы инновации в организации гостиничных услуг и услуг питания.
5. Инновационный менеджмент и маркетинг в заявленной сфере.
6. История возникновения российской индустрии гостеприимства и ресторанного бизнеса. Место и роль инноваций в этом аспекте.
7. Инновации в организации гостиничных услуг и услуг питания как способ повышения конкурентоспособности.
8. Отражение русской национальной культуры в инновациях организации

9. Национальные особенности туристов, их учет при составлении инновационных программ в организации гостиничных услуг и услуг питания
10. Инновационные программ в организации гостиничных услуг и услуг питания программы для семейного досуга.
11. Понятие инноваций в гостиничном бизнесе.
12. Виды инноваций по степени новизны
13. Виды инноваций по типу новизны для рынка.
14. Виды инноваций по этапам научно-технического прогресса.
15. Источники инноваций в гостиничных предприятиях.
16. Виды инновационных технологий в гостиницах. Вендинг-услуги.
17. Инновационные технологии специальных развлекательных мероприятий.
18. Инновационные подразделения гостиниц.
19. Мировые компьютерные системы бронирования.
20. Автоматизированные системы управления гостиницей.
21. «Интеллектуальное» здание гостиницы.
22. Инновационный эко-отель.
23. Инновационные системы безопасности, системы энергосбережения.
24. Инновационные мультимедийные технологии - умный экран.
25. Интерактивное меню.

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*

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	<i>зачет</i>	<i>100</i>
Итого за семестр	<i>100</i>	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

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

Вопросов для подготовки к зачету

1. Понятие нововведение, диффузия инноваций в гостиничном и пищевом секторе сервисной 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. E-размещение в системе E-путешествие.
18. Венчурные фирмы в индустрии гостеприимства.
19. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания.
20. Инновации в определении категоричности 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. E-ресторан в системе E-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

Текущее тестирование и самостоятельная работа						Сумма в балах
Смысловой модуль №1			Смысловой модуль № 2			
T1	T2	T3	T4	T5	T6	
20	10	20	20	10	20	100

Примечание. T1, T2, ... T6 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
60-100	зачтено	правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
0-59	Не зачтено	неудовлетворительно, с возможностью повторной аттестации

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. Кошавка И.В. Инновационные гостинично-ресторанные технологии: [Электронный ресурс] : конспект лекций / И. В. Кошавка . – 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. Информю : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информю», [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, сор. 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, сор. 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, сор. 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, сор. 2017. – URL: <https://bookonline.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, сор. 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 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.

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	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*
Кошавка 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	<p>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</p> <p>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</p> <p>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»</p> <p>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</p>