


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**(ТГПУ)**

Утверждаю  
  
И.А.Рوماхина  
декан факультета  
« 01 » 09 2012 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
М.2.В.02 ИННОВАЦИИ В ОРГАНИЗАЦИИ ГОСТИНИЧНЫХ УСЛУГ  
И УСЛУГ ПИТАНИЯ**

**ТРУДОЕМКОСТЬ (В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ) 2**

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Направление подготовки            | 100400.68 Туризм                                |
| Магистерская программа            | Инновационные технологии в туристской индустрии |
| Квалификация (степень) выпускника | Магистр   |

## **1. Цель и задачи изучения дисциплины**

**Целью** освоения дисциплины является формирование у студентов знания об основных понятиях в области инновации в организации гостиничных услуг и услуг питания концепции инновационного проектирования заявленной сферы, об основных видах и типах гостиничных услуг и услуг питания, которые являются инновационными для туриндустрии.

В соответствии с заявленной целью, требованиями ФГОС магистр должен быть готов к выполнению следующих задач исходя из инновационных направлений в организации гостиничных услуг и услуг питания:

### **Направления профессиональной деятельности.**

Область профессиональной деятельности магистра включает разработку и реализацию туристских продуктов, обладающих качествами, удовлетворяющими требования потребителей, организацию комплексного туристского обслуживания в выбранных секторах туристской индустрии.

Объектами профессиональной деятельности магистра являются:

- потребители (индивидуальные или корпоративные клиенты) и их потребности;
- туристский продукт;
- технологические процессы предоставления туристских услуг;
- результаты интеллектуальной деятельности в туристской индустрии;
- нематериальные активы, принадлежащие субъектам туристской индустрии на праве собственности или ином законном основании;
- средства размещения, предприятия питания, и другие объекты, связанные с разработкой и реализацией туристского продукта выбранного профиля подготовки;
- информационные ресурсы и системы, средства обеспечения автоматизированных информационных систем и технологий туристской деятельности.

Видами профессиональной деятельности магистра являются:

- проектная;
- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- сервисная;
- научно-исследовательская,

#### **проектная деятельность:**

- формирование целей и направлений разработки туристского инновационного проекта заявленной сферы и выявление приоритетов в проектировании туристской деятельности выбранного профиля;
- оперативное и стратегическое прогнозирование, проектирование и планирование предоставления инновационных услуг туристской деятельности в индустрии питания и гостиничном секторе на федеральном, региональном, муниципальном (локальном) уровне;
- оперативное и стратегическое планирование и проектирование инновационной деятельности предприятий туристской индустрии;
- проектирование и создание инновационных туристско-рекреационных зон и гостиничных комплексов, с особенной индустрией питания, исходя из выбранного профиля, а также анализа спроса и предложения региональной структуры, на территории которой находится инновационный объект.

#### **производственно-технологическая деятельность:**

- совершенствование процессов разработки и реализации туристских инновационных продуктов, отвечающих требованиям потребителей, оценка их экономической эффективности;
- выявление и оценка инновационно-технологических рисков процессов реализации туристских инновационных продуктов;
- организационно-управленческая анимационная деятельность:

- организация и управление процессами формирования и реализации инновационных туристских продуктов, отвечающих требованиям потребителей, работой коллектива предприятия выбранной туристской индустрии;
- принятие тактических и стратегических решений в разработке и реализации инновационных туристских продуктов, соответствующих требованиям потребителей;
- мониторинг и оценка туристской инновационной деятельности на разных уровнях (федеральном, региональном, муниципальном (локальном) уровне);

**сервисная деятельность:**

- разработка и внедрение стандартов качества комплексного инновационного обслуживания потребителей в гостиничном секторе и индустрии питания, создание систем безопасности;

**научно-исследовательская деятельность:**

- проведение комплексных научных исследований в сфере данного инновационного сервиса туристской индустрии;
- системный анализ рынка туристских услуг и прогнозирование его развития с целью эффективного функционирования туристской индустрии и обеспечения запросов потребителей;
- разработка и внедрение инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания, предоставления услуг туристской индустрии и научное сопровождение туристской инновационно деятельности выбранного профиля;

Подготовка магистров туризма предполагает получение базовой системы знаний (общепрофессиональная часть) и вариативной части.

В соответствии с Федеральным образовательным стандартом ВПО РФ «Инновации в организации гостиничных услуг и услуг питания» относится к циклу вариативной части гуманитарных, социальных и экономических дисциплин и изучается студентами ТГПУ направления подготовки 100400.68 «Туризм».

Преподавание дисциплины базируется на знаниях, полученных при изучении курсов «Инновации в организации транспортных услуг», «Маркетинг и брендинг туристской дестинации», «Актуальные проблемы развития регионального рынка туристской индустрии», «История туризма и путешествий», «Культурно-историческое пространство Томска». В свою очередь, знания и умения по дисциплине будут востребованы при изучении курсов «Международный туризм», «Туристско-рекреационное проектирование», «Экономика впечатлений», «Организация туристской деятельности», «Туристские ресурсы», «Технология внутреннего туризма», «Технология выездного туризма», «Технология въездного туризма» и т.д.

### **3. Требования к уровню освоения программы**

Курс «Инновации в организации гостиничных услуг и услуг питания» относится к циклу общих гуманитарных и социально-педагогических дисциплин.

Процесс изучения дисциплины «Инновации в организации гостиничных услуг и услуг питания» предполагает, что выпускник с квалификацией ( степенью) «магистр» в соответствии с требованиями ФГОС ВПО, целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности магистра должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК)**:

- способностью совершенствовать и развивать свой интеллектуальный и общекультурный уровень, добиваться совершенствования собственной личности, раскрытия творческого потенциала (ОК-1);
- способностью к поиску и самостоятельному обучению новым методам исследования, возможному изменению научного и научно-практического профиля
- профессиональной деятельности, изменению социокультурных условий (ОК-2); готовностью к активному общению в научной, профессиональной и
- социально-общественной сферах деятельности (ОК-3);
- способностью к активной социальной мобильности (ОК-4);

- способностью использовать навыки и умения организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, управления коллективом, владеть основами командообразования, формировать благоприятный морально-психологический климат для достижения поставленных целей, оценивать качество результатов личной и коллективной деятельности (ОК-5);
- готовностью нести ответственность за принятые решения в рамках профессиональной компетенции, способен принимать нестандартные решения,
- разрешать проблемные ситуации в туристской деятельности (ОК-6);
- способностью к успешной адаптации и критическому переосмыслению как позитивного, так и негативного опыта, к объективной оценке своих возможностей (ОК-7);
- способностью оказывать позитивное воздействие на окружающих собственным примером с точки зрения образа жизни и личного поведения (ОК-8);
- способностью проявлять инициативу, в том числе, в сложных и нестандартных ситуациях, брать на себя всю полноту ответственности (ОК-9);
- способностью использовать углубленные современные теоретические и практические знания в области туризма (ОК-10);
- способностью самостоятельно с помощью новейших информационных технологий приобретать и эффективно использовать в практической деятельности новую информацию, знания и умения, в том числе в инновационных сферах, расширять и углублять свой интеллектуальный потенциал (ОК-11);
- способностью использовать углубленные знания правовых и этических норм при разработке и осуществлении широкомасштабных и социально значимых проектов туристской индустрии, оценки результатов профессиональной деятельности (ОК-12);
- способностью свободно демонстрировать навыки работы в научно-исследовательском коллективе (в лаборатории, бизнес-инкубаторе, студии и т.д.), генерировать новые идеи, поддерживать и развивать собственный креативный потенциал и творческие способности сотрудников (ОК-13);
- способностью выявлять и оценивать основные проблемы в своей профессиональной области, при решении которых требуется постановка сложных задач, требующих широкого методологического инструментария, в том числе с применением количественных и качественных методов измерения, методов индукции и дедукции, и т.п. (ОК-14);
- способностью ориентироваться в сложной системе определения целей и постановке задач, а также в их ранжировании по степени важности и другим признакам (ОК-15);
- готовностью вести экспериментальную работу и проводить полевые исследования, объективно оценивать результаты исследований и внедрять их (ОК-16);
- способностью находить, обобщать, анализировать, синтезировать и критически переосмысливать полученную научную, справочную, статистическую и иную информацию (ОК-17);
- способностью к эффективному использованию современного компьютерного и офисного оборудования в рамках возможностей и потенциала современной туристской индустрии в соответствии с профилем и целями магистерской программы (ОК-18);
- способностью формировать, оформлять, представлять, докладывать и анализировать результаты выполненной работы (ОК-19).

Выпускник с квалификацией (степенью) «магистр» в соответствии с требованиями ФГОС ВПО, целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности магистра должен обладать

следующими **профессиональными компетенциями (ПК)**, исходя из видов профессиональной деятельности магистра являются:

**проектная деятельность:**

- способностью разрабатывать инновационные проекты в организации гостиничных услуг и услуг питания, соответствующие требованиям туристской индустрии, выявлять приоритетные направления в инновационном проектировании, составлять необходимую нормативно-техническую документацию (ПК-1);
- способностью к разработке стратегий развития инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания на федеральном, региональном, муниципальном (локальном) уровне и соответствующих уровнях проектов (ПК-2);
- готовностью применять методы анализа, разработки и поиска решений в инновационной деятельности предприятий туристской индустрии (ПК-3);

**производственно-технологическая деятельность:**

- способностью к мониторингу и оценке эффективности инновационных проектов в организации гостиничных услуг и услуг питания в туристской индустрии (ПК-4);
- способностью к оценке инновационно-технологических рисков в инновационной туристской индустрии (ПК-5);
- способностью к организационно-управленческой деятельности:
- владением приемами и методами работы с персоналом, методами оценки
- качества и результативности труда персонала предприятия туристской индустрии (ПК-7);
- способностью формулировать концепцию туристского инновационного предприятия, разрабатывать эффективную стратегию и формировать активную политику оценки рисков предприятия туристской индустрии (ПК-8);
- способностью оценивать и осуществлять технико-экономическое организационное управление;
- способностью к обоснованию инновационных проектов в организации гостиничных услуг и услуг питания, на разных уровнях (федеральном, региональном, муниципальном (локальном) уровне) (ПК-9);

**сервисная деятельность:**

- готовностью использовать современные достижения науки и передовой инновационной технологии в организации гостиничных услуг и услуг питания, технологии в научно-исследовательских работах в заявленной сфере туризма (ПК-11);
- способностью ставить задачи и выбирать методы исследования инновационной деятельности, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-12);
- способностью к разработке и внедрению инновационных технологий в организации гостиничных услуг и услуг питания в туристской индустрии (ПК-14).

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**Знать:**

- сущность, понятие и особенности инновационной в организации гостиничных услуг и услуг питания их элементов и структур;
- общие закономерности формирования концепции инновационных проектов;
- классификацию инновационных проектов в организации гостиничных услуг и услуг питания;
- инновационную методiku в соответствии с особенностями психологического восприятия разных возрастных категорий и культурных архитипов;
- национальные особенности различных сегментов потребительского рынка при проведении инновационных проектов заявленного профиля.

**Уметь:**

- уметь применять методы анализа, разработки и поиска решений в деятельности предприятий туристской индустрии;

- уметь оценивать инновационно-технологические риски;
- быть готовым к внедрению современной системы стандартизации;
- владеть приемами и методами работы с персоналом;
- уметь оценивать и осуществлять технико-экономическое обоснование инновационных проектов;
- уметь разрабатывать и внедрять нормативную документацию по стандартизации, сертификации и качеству туристского продукта и услуг;
- составлять разрабатывать и реализовывать инновационные проекты в организации гостиничных услуг и услуг питания;
- осуществлять руководство коллективом специалистов;
- решать конфликтные ситуации ориентируясь, исключительно, на клиента;
- быстро и решительно корректировать инновационные проекты, исходя из изменившейся ситуации;
- применять приобретенные знания и навыки из области новых информационных технологий в своей профессиональной деятельности при решении общих и прикладных задач.

#### **Владеть:**

- аудиторией, вне зависимости от половозрастной структуры и национальности<sup>^</sup>
- технологией подготовки инновационных проектов;
- навыками грамотного коммуникативного общения с потребителями инновационных проектов;
- методологией и методикой проведения инновационных проектов;
- навыками тематизированного взаимодействия;
- способностью интегрировать современное знание из любых профильных и непрофильных предметов;
- основными навыками инновационного проектирования.
- представлять результаты научного исследования в сфере туризма в формах отчетов, прикладных разработок, докладов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений и др.

#### **4. Общая трудоемкость дисциплины 2 зачетных единиц и виды учебной работы**

| Вид учебной работы   | Трудоемкость (в соответствии с учебным планом) (час) | Распределение по семестрам (в соответствии с учебным планом) (час) |   |   |
|--|--|--|---|---|
|  |  | 2  | 3 | 4 |
|  | Всего  | 2  | 3 | 4 |
| Аудиторные занятия   | 8  | 8  |   |   |
| Лекции   | 2  | 2  |   |   |
| Практические занятия   | 6  | 6  |   |   |
| Семинары   |  |  |   |   |
| Лабораторные работы  |  |  |   |   |
| Другие виды аудиторных работ                                   |  |  |   |   |
| Другие виды работ  |  |  |   |   |
| Самостоятельная работа   | 64   | 64   |   |   |
| Курсовой проект (работа)                                       |  |  |   |   |
| Реферат  |  |  |   |   |
| Общая трудоемкость   | 72   | 72   |   |   |
| Формы текущего контроля  | Тестирование   |  |   |   |
| Формы промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом | зачет  | зачет  |   |   |

## 5. Содержание программы учебной дисциплины

### 5.1. Содержание учебной дисциплины

| №п /п | Наименование раздела дисциплины (темы)   | Аудиторные часы       |        |                         |                     |   | Самостоятельная работа (час) |
|-------|--|-----------------------|--------|-------------------------|---------------------|---|------------------------------|
|       |  | ВСЕГО                 | лекции | практические (семинары) | лабораторные работы | В т.ч. интерактивные формы обучения ( не менее ....%) |                              |
| 1.    | Понятие нововведение, диффузия инноваций в гостиничном и пищевом секторе услугевой индустрии.    | 2                     | 2      |                         |                     |   | 10                           |
| 2.    | Теория инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.                                | 1                     |        | 1                       |                     |   | 12                           |
| 3.    | Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг. | 1                     |        | 1                       |                     | 2   | 14                           |
| 4.    | Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания.     | 2                     |        | 2                       |                     | 2   | 14                           |
| 5.    | Инновация в процессе производства туристического продукт гостиничного и ресторанного профиля.    | 2                     |        | 2                       |                     |   | 14                           |
|       | ИТОГО  | 8 ч./<br>0,2<br>з.ед. | 2      | 6                       |                     | 4 час/50%   | 64                           |

### 5.2. Содержание разделов дисциплины

#### Тема 1. Понятие нововведение, диффузия инноваций в гостиничном и пищевом секторе услугевой индустрии.

Специфическое содержание инновации И. Шумпетера: использование новой техники, новых технологических процессов; нового рыночного обеспечения производства; внедрение продукции с новыми свойствами; использование нового сырья; изменение организации производства и его материально-технического обеспечения; появление новых рынков сбыта. Свойства инновации: научно-техническая новизна; производственная применимость; коммерческая реализуемость (возможность продать). Циклический характер инновационного процесса.

#### Тема 2. Теория инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.

Традиции и инновации в организации гостиничных услуг и услуг питания в туризме. Коммуникация, трансляция и трансмутация как способы передачи традиции и превращения ее в инновацию. Инноватика - наука об инновациях. Жизненный цикл инноваций в

организации гостиничных услуг и услуг питания. Виды и типы инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания. Стадии инновационных процессов. Генерация и рецепция информации. Кодирование и передача информации. Понятие «оператор». Свойства информации. Фиксируемость информации. Инвариантность информации по отношению к ее носителям. Бренность информации. Транслируемость и мультипликативность. Действенность информации. Семантика информации и понятие «цели». Характеристики информации: количество, качество, ценность, эффективность. Динамика информации.

### **Тема 3. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.**

Понятие индустрии гостеприимства по Уэбстеру. Инновационные признаки гостиничных цепей. Инновационные объекты средств размещения. Инновационные системы в определении категорийности гостиниц. Инновационные стандарты классификаций гостиниц. Инновационные гостиничные службы. Производство и реализация инновационных гостиничных услуг. Инновационный операционный процесс обслуживания. Инновационные функции службы приема и размещения. Система «m2m» в гостиничном секторе, создание «умных услуг». Инновационные подходы к работе с клиентами. E-размещение в системе E-путешествие. Венчурные фирмы в индустрии гостеприимства.

### **Тема 4. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания.**

Инновации в предоставлении услуг питания в различных видах туристической индустрии. Инновации в определении категорийности в индустрии питания. Инновационные концепции и профили ресторанов. Инновационные факторы как факторы успешности ресторанной индустрии. Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии питания система «m2m» в организации услуг питания, создание «умных услуг» питания. E-ресторан в системе E-путешествие. Венчурные фирмы в индустрии питания.

### **Тема 5. Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанного профиля.**

Факторы туристического производства продукта гостиничного и ресторанного профиля. Средства производства турпродукта гостиничного и ресторанного профиля. Технологии производства турпродукта. Исторические формы и причины глобальных тенденций на мировом гостиничном и ресторанном рынках. Транснационализация процесса производства продукта гостиничного и ресторанного профиля. Анализ современных тенденций на мировом туристическом рынке в производстве заявленного продукта.

## **Содержание практических занятий дисциплины «Инновации в организации гостиничных услуг и услуг питания»**

### **1. Тематика деловых игр**

#### **1. Деловая игра «Ассоциативный ряд».**

Во время прохождения деловой игры студенты знакомятся с основными понятиями дисциплины заполняют конспект-организатор по каждому термину 10 ассоциаций. Обработка данных и составление графиков по итогам работы.

#### **2. Инновационные конфликты и возможности их решения.**

Разработка, на основе предложенного материала, способов ликвидации основных инновационных конфликтов в инновациях в организации гостиничных услуг и услуг питания.

#### **3. Инновация в процессе производства туристического продукта заявленного профиля.**

Разработать, на основе изученного материала, инновационный продукт. Сделать его презентацию.



**4. Инновации в структуре и внутренней среде современной туристической компании**  
Предложить инновационные способы управления компанией как фактора повышающего эффективность работы фирмы.

**5. Инновации в сфере государственного регулирования туристического рынка выбранного профиля.**

На основе пройденного материала, разработать способы управления, способствующие преодолению кризиса на современном этапе.

**6. Представление данных в международном туризме.**

Во время данного практического занятия студенты отвечают на контрольные вопросы, учатся интерпретировать графики и таблицы данных.

**7. Инновации в маркетинговой сфере туризма.**

Разработать инновационные способы рекламы выбранного турпродукта.

**5.3. Лабораторный практикум - не предусмотрен.**

**6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

**6.1. Основная литература по дисциплине:**

1. Карлова Л.В. Инновации в туризме: учебное пособие/Л.В. Карлова, И.В. Кондратьева; Институт культуры и глобализации Ольборгского университета, 2011.-170 с.

**6.2. Дополнительная литература:**

1. Диффузии инноваций (<http://marketopedia.ru/77-diffu^innovation.html>).
2. Отели с самой высокой оценкой в Clark ([http://www.tripadvisor.ru/Tourism-g33357-Clark\\_Colorado-Vacations.html](http://www.tripadvisor.ru/Tourism-g33357-Clark_Colorado-Vacations.html))
3. Лучшие **ресТораНби** ([http://www.tripadvisor.ru/Tourism-g33357-Clark\\_Colorado-Vacations.html](http://www.tripadvisor.ru/Tourism-g33357-Clark_Colorado-Vacations.html))
4. Отель Park Hotel Clarke Quay (<http://tour.bigmir.net/hotels/32056-ParkHotelClarkeQuay.php>).
5. Инновации в рекреационном отельном и ресторанном бизнесе. <http://www.slideshare.net/BallyhouraCountry/ballyhoura-tourism-presentation-2031-final-tl>
6. The technological tours are available all **the time** (<http://forinnovations.org/expo/technological-tours/>)
7. Электронный фонд Российской национальной библиотеки «Докусфера»: Бир://1еБ. [nlr.ru](http://nlr.ru)

**6.4. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

| № п/п | Наименование раздела (темы) учебной Дисциплины (модуля)  | Наименование материалов обучения, пакетов программного обеспечения | Наименование технических и аудиовизуальных средств, используемых с целью демонстрации материалов |
|-------|--|--|--|
| 1     | Понятие нововведение, диффузия инноваций в гостиничном и пищевом секторе услуговой индустрии.    | - библиотека материалов по тематике выбранного направления туризм. | Компьютер с выходом в сеть Интернет, Аудиоколонки, Видеопроектор                                 |
| 2     | Теория инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.                                |  |  |
| 3     | Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг. |  |  |

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| 4 | Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания.  |  |  |
| 5 | Инновация в процессе производства туристического продукт гостиничного и ресторанного профиля. |  |  |

## **7. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины**

### **7.1. Методические рекомендации преподавателю**

Изучение курса предполагает, что преподаватель читает лекции, проводит семинарские занятия, организует самостоятельную работу студентов, проводит консультации, руководит докладами студентов на научно-практических конференциях, осуществляет текущий, промежуточный и итоговый формы контроля.

В лекциях излагаются основы изучаемой дисциплины: даются определения; раскрываются причины, закономерности и взаимосвязи, а также их практическая значимость. Студенты обязаны посещать лекции и вести конспекты.

По вопросам, обозначенным и раскрытым в лекциях, проводятся семинарские занятия. Студенты обязаны подготовить и усвоить лекционный материал, прочитать учебную литературу, а в случае необходимости и материалы периодических изданий. Соответственно студенты должны выучить определения и категории.

В процессе проведения семинарских занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На занятиях решаются задачи, разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Желательно, чтобы преподаватель в той или иной форме опросил каждого студента. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю.

Семинарское занятие начинается с вступительного слова преподавателя, в котором отмечаются вопросы, цель, задачи занятия, и заканчивается подведение итогов: выводов по теме занятия и проставлением оценок.

Важным направлением организации изучения дисциплины является осуществление контроля за уровнем усвоения изучаемого материала, с целью чего используются инструменты текущего, промежуточного и итогового форм контроля.

### **7.2. Методические рекомендации для студентов**

Во-первых, студенты обязаны посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, законов, которые должны знать студенты.

Во-вторых, студенты обязаны посещать семинарские занятия, готовиться к ним и активно работать. Задание к семинару выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, задачи, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. На семинарских занятиях студенты отвечают на основные и дополнительные вопросы, участвуют в их обсуждении, решают задачи, выступают с рефератами. В конце семинара преподаватель подводит итоги работы студентов и выставляет им оценки.

В-третьих, студенты под руководством преподавателя занимаются научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.

В-четвертых, преподаватель для студентов проводит еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также все остальные, испытывающие потребности в помощи преподавателя при изучении дисциплины.

Изучение дисциплины формирует у студентов знания об основных понятиях в, об основных видах и типах научной работы в данной области, структуре, содержания и

особенностях составления программ для предприятий различного туристского выбранной специализации

## **8. Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся**

Текущий контроль знаний студентов предполагает:

- опрос студентов на семинарских занятиях;
- тестирование по отдельным темам дисциплины;
- написание рефератов;
- разбор конкретных ситуаций;
- проведение круглых столов по отдельным проблемам экономики;
- дискуссии;
- проведение контрольных срезов знаний студентов.

### **8.1. Тематика рефератов**

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. Сценарно-режиссерские основы деятельности в заявленной индустрии.

### **8.2. Примеры заданий для самостоятельной работы**

- проведение анализа инновационных программ в организации гостиничных услуг и услуг питания в туристской индустрии;
- составление классификации видов инновационных программ в организации гостиничных услуг и услуг питания в туризме;
- анализ типового договора о реализации инновационных программ в организации гостиничных услуг и услуг питания;
- составление инновационных программ в организации гостиничных услуг и услуг питания с учетом определенных особенностей;
- подготовка информационно-аналитических сообщений и т.д.


### **8.2. Примерные вопросы к зачету**

1. Понятие нововведение, диффузия инноваций в гостиничном и пищевом секторе служебой индустрии.
2. Специфическое содержание инновации И. Шумпетера.
3. Свойства инновации: научно-техническая новизна; производственная применимость; коммерческая реализуемость (возможность продать).
4. Циклический характер инновационного процесса.
5. Теория инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.
6. Традиции и инновации в организации гостиничных услуг и услуг питания в туризме.

7. Коммуникация, трансляция и трансмутация как способы передачи традиции и превращения ее в инновацию.
8. Жизненный цикл инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.
9. Виды и типы инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.
10. Стадии инновационных процессов.
11. Генерация и рецепция информации.
12. Кодирование и передача информации. Понятие «оператор».
13. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.
14. Понятие индустрии гостеприимства по Уэбстеру.
15. Инновационные признаки гостиничных цепей.
16. Инновационный операционный процесс обслуживания.
17. Инновационные функции службы приема и размещения.
18. Система «m2m» в гостиничном секторе, создание «умных услуг». Инновационные подходы к работе с клиентами.
19. E-размещение в системе E-путешествие.
20. Венчурные фирмы в индустрии гостеприимства.
21. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания.
22. Инновации в определении категоричности в индустрии питания.
23. Инновационные концепции и профили ресторанов.
24. Инновационные факторы как факторы успешности ресторанной индустрии.
25. Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии система «m2m» в организации услуг питания, создание «умных услуг» питания.
26. E-ресторан в системе E-путешествие.
27. Венчурные фирмы в индустрии питания.
28. Инновация в процессе производства туристического продукт гостиничного и ресторанного профиля.
29. Факторы туристического производства продукта гостиничного и ресторанного профиля.
30. Средства производства турпродукта гостиничного и ресторанного профиля.
31. Технологии производства турпродукта.
32. Исторические формы и причины глобальных тенденций на мировом гостиничном и ресторанном рынках .
33. Транснационализация процесса производства продукта гостиничного и ресторанного профиля.
34. Анализ современных тенденций на мировом туристическом рынке в производстве заявленного продукта.

I

Рабочая программа учебной дисциплины составлена в соответствии с учебным планом, федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 100400.68 «Туризм»

Рабочая программа учебной дисциплины составлена:  О.В. Санфириной  
к.пед.н., доцентом кафедры экономической теории

Рабочая программа учебной дисциплины утверждена на заседании кафедры экономической теории  
протокол № 11 от 31 августа 2012 г.

Зав. кафедрой  В.В.Сизов

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена учебно-методической комиссией факультета экономики и управления  
протокол № 2 от 03.09. 2012 г.

Председатель учебно-методической комиссии ФЭУ  В.Г.Аникина