

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 туристической индустрии.

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 уровням 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[^]
- 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./ 0,2 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)
3. Лучшие **ресТораНби** (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

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 сервисной 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