

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермакова Виктория Павловна
Должность: Директор школы авангардного гостеприимства и инноваций (ШАГИ
Сочи), проректор
Дата подписания: 24.03.2026 10:32:00
Уникальный программный ключ:
e54076e55b73117661ddd57c83d3b08d1fdef5de

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Сочи́нский государственный университет»



СОГЛАСОВАНО
Декан факультета Туризма и сервиса
А.Р. Давыдович
2023 год



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УРиКОД
А.В. Иваненко
10 марта 2023 год

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Инновационные технологии в индустрии гостеприимства

Шифр и направление подготовки 43.04.03 Гостиничное дело
Квалификация (степень) выпускника Магистр
Профиль подготовки бакалавра Инновационные технологии индустрии гостеприимства
Форма обучения очная
Выпускающая кафедра Гостиничного и ресторанного бизнеса
Кафедра-разработчик рабочей программы Гостиничного и ресторанного бизнеса
Год набора 2023

Семестр	Трудоемкость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экс./зачет)
1	108/3	-	-	24	84	-	Зачет с оценкой
Итого	108/3	-	-	24	84	-	Зачет с оценкой

Сочи 2023

Лист согласования рабочей программы дисциплины Инновационные технологии индустрии гостеприимства

Рабочую программу составил(и): к.э.п., доцент кафедры ГИРБ

 Григорьева Жанна Васильевна

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

Заведующий кафедрой


подпись

Н.К. Сердюкова
Ф.И.О.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ


подпись

Е.В. Онищенко
Ф.И.О.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям:

Отдел качества образования и методического обеспечения


подпись

С.В. Левин
Ф.И.О.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2025/2026 учебный год, протокол № 9 заседания кафедры гостиничного и ресторанного бизнеса от «13» мая 2025 г. В программу внесены дополнения и(или) изменения:

В п. 4.2 актуализировано учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.

Заведующий кафедрой ГиРБ



подпись

Н.К. Сердюкова, к.э.н., доцент

13.05.2025 г.

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ВНОСИМЫХ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИН**

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 2024/2025 учебный год, протокол
№ 7 заседания кафедры от «14» марта 2024 года
Изменений нет.

Заведующий кафедрой 
(подпись)

Сердюкова Н.К.

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 2024/2025 учебный год, протокол
№ 7 заседания кафедры от «14» марта 2024 года
Изменений нет.

Заведующий кафедрой _____
(подпись)

ФИО

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 2024/2025 учебный год, протокол
№ 7 заседания кафедры от «14» марта 2024 года
Изменений нет.

Заведующий кафедрой _____
(подпись)

ФИО

РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РЦД

Рабочая программа переутверждена на 20__/20__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 20__ г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Рабочая программа переутверждена на 20__/-20__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 20__ г.

Рабочая программа переутверждена на 20__/-20__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 20__ г.

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Целью освоения дисциплины Инновационные технологии индустрии гостеприимства является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков совершенствования гостинично-ресторанного продукта за счет знания основных векторов инновационного развития сферы гостеприимства.

1.2 Задачи изучения дисциплины:

1. Ознакомить с основными векторами инновационного развития индустрии гостеприимства.
2. Научить адаптировать полученные знания для формирования предложений по совершенствованию гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции (перечисляются дисциплины, практики кроме, ГЭ,
Профессиональные компетенции (ПКО, ПКР, ПК)	
ПК-1 Способен разрабатывать, внедрять и управлять инновационными технологиями в сфере гостеприимства	Организационное проектирование и управление проектами в гостиничной деятельности Технологическая практика Организация безбарьерной среды в гостиничной индустрии Организационно-управленческая практика

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 2

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
ПК-1 Способен разрабатывать, внедрять и управлять инновационными технологиями в сфере гостеприимства	ПК-1.1 Обосновывает необходимость разработки инновационных решений в сфере гостеприимства	Знать: современные инновационные технологии формирования услуг индустрии гостеприимства Уметь: разрабатывать инновационные решения для индустрии гостеприимства Владеть: навыками оценки необходимости и целесообразности разработки инновационных решений в индустрии гостеприимства
	ПК-1.2 Определяет перспективность	Знать: порядок проведения мероприятий по разработке и внедрению инноваций в

	ПК-1.2 Определяет перспективность инноваций и разрабатывает мероприятия по их внедрению	<p>Знать: порядок проведения мероприятий по разработке и внедрению инноваций в индустрии гостеприимства</p> <p>Уметь: определять перспективность внедрения инноваций на предприятиях индустрии гостеприимства</p> <p>Владеть: навыками приема решений о перспективности инноваций и разработки мероприятий по внедрению инноваций в индустрии гостеприимства</p>
	ПК-1.3 Внедряет инновационные решения при оказании услуг индустрии гостеприимства	<p>Знать: этапы и механизм внедрения инновационных решений в индустрии гостеприимства</p> <p>Уметь: разрабатывать инновационные решения при оказании услуг индустрии гостеприимства</p> <p>Владеть: навыками разработки и внедрения инновационных решений при оказании услуг индустрии гостеприимства</p>
	ПК-1.4 Осуществляет управление инновационными технологиями сферы гостеприимства	<p>Знать: способы управления инновационными технологиями в индустрии гостеприимства</p> <p>Уметь: управлять инновационными технологиями индустрии гостеприимства</p> <p>Владеть: методами эффективного управления инновационными технологиями сферы гостеприимства</p>

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

№ темы	Наименование темы дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			СРС
			Контактная работа			
			Лекции	Практические занятия*	Лабораторные работы*	
1	Тема 1. Основные задачи инновационного менеджмента и вызовы, связанные с внедрением инновационной политики в гостиничных предприятиях в России.	20	-	-	4	16

2	Тема 2. Государственная поддержка инновационного развития. Стратегия и планирование инновационной деятельности.	20	-	-	4	16
3	Тема 3. Автоматизация бизнес-процессов в гостиничной индустрии.	24	-	-	4	10
4	Тема 4. Технологические инновации в гостиничном бизнесе, направленные на сохранение экологии.	20	-	-	4	16
5	Тема 5. Цифровизация как направление инновационной деятельности	4	-	-	4	10
6	Тема 6. Влияние инноваций на характер труда в гостеприимстве и на требования для персонала	20	-	-	4	16
7	Зачет с оценкой	-	-	-	-	-
ИТОГО		108	-	-	24	84

4.1.1 Лекционные занятия

Учебным планом не предусмотрены

4.1.2 Практические занятия

Учебным планом не предусмотрены

4.1.3 Лабораторные занятия

№ п/п	Раздел дисциплины	Краткое содержание
1	Тема 1. Основные задачи инновационного менеджмента и выгоды, связанные с внедрением инновационной политики в гостиничных предприятиях в России.	Предпосылки появления инноваций в гостиничной индустрии. Факторы, влияющие на внедрение инновационных процессов в индустрии гостеприимства. Всемирная туристическая организация и ее деятельность. Основные факторы глобализации экономики и их влияние на индустрию гостеприимства.
2	Тема 2. Государственная поддержка инновационного развития. Стратегия и планирование инновационной деятельности.	Правовые особенности формирования и существования инновационных проектов. Особенности государственной поддержки. Налоговые льготы, особые экономические зоны и их связь с гостиничной индустрией (Иннополис и др.). Жизненный цикл инноваций. Инновационные гостиничные службы.
3	Тема 3. Автоматизация бизнес-процессов в гостиничной индустрии.	SaaS Software as a Service, PMS-системы, BMS-системы, GRMS-системы, чат-боты, приложения для управления гостиничными услугами как клиентский сервис.
4	Тема 4. Технологические инновации в гостиничном бизнесе, направленные на сохранение экологии.	Основные принципы сохранения экологии, внедряемые в гостиничном бизнесе. Технологические и маркетинговые особенности внедрения. Экономическая эффективность внедрения.

№ п/п	Раздел дисциплины	Краткое содержание
5	Тема 5. Цифровизация как направление инновационной деятельности	Анализ существующих и оценка перспективных цифровых технологий в гостиничном бизнесе.
6	Тема 6. Влияние инноваций на характер труда в гостеприимстве и на требования для персонала	Экономическая целесообразность внедрения инноваций в бизнес-процессы. Влияние инноваций на маркетинговую и рекламную политику отеля.

4.1.4 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРС
1	Тема 1. Основные задачи инновационного менеджмента и вызовы, связанные с внедрением инновационной политики в гостиничных предприятиях в России.	Тестирование Темы круглого стола Контрольный опрос
2	Тема 2. Государственная поддержка инновационного развития. Стратегия и планирование инновационной деятельности.	Тестирование Темы круглого стола Контрольный опрос
3	Тема 3. Автоматизация бизнес-процессов в гостиничной индустрии.	Тестирование Темы круглого стола Контрольный опрос
4	Тема 4. Технологические инновации в гостиничном бизнесе, направленные на сохранение экологии.	Тестирование Темы круглого стола Контрольный опрос
5	Тема 5. Цифровизация как направление инновационной деятельности	Тестирование Темы круглого стола Контрольный опрос
6	Тема 6. Влияние инноваций на характер труда в гостеприимстве и на требования для персонала	Тестирование Темы круглого стола Контрольный опрос

4.1.5 Интерактивные формы занятий

Учебным планом предусмотрено 22 часа практических занятий в интерактивной форме

№ п/п	Раздел дисциплины	Краткое содержание
1	Тема 1. Основные задачи инновационного менеджмента и вызовы, связанные с внедрением инновационной политики в гостиничных предприятиях в России.	Круглый стол на тему: Предпосылки появления инноваций в гостиничной индустрии. Факторы, влияющие на внедрение инновационных процессов в индустрии гостеприимства.
2	Тема 2. Государственная поддержка инновационного развития. Стратегия и планирование инновационной деятельности.	Круглый стол на тему: Налоговые льготы, особые экономические зоны и их связь с гостиничной индустрией (Иннополис и др.). Жизненный цикл инноваций. Инновационные гостиничные службы.
3	Тема 3. Автоматизация бизнес-процессов в гостиничной индустрии.	Круглый стол на тему: варианты внедрения SaaS Software as a Service, PMS-системы, BMS-системы, GRMS-системы, чат-боты, приложения для управления гостиничными услугами как клиентский сервис.
4	Тема 4. Технологические инновации в гостиничном бизнесе, направленные на сохранение экологии.	Круглый стол на тему: Инновационные «Зеленые технологии в индустрии гостеприимства». Экономическая эффективность внедрения
5	Тема 5. Цифровизация как направление инновационной деятельности	Круглый стол на тему: Перспективные направления цифровизации в гостиничном бизнесе
6	Тема 6. Влияние инноваций на характер труда в гостеприимстве и на требования для персонала	Круглый стол на тему: Экономический эффект от внедрения инноваций в бизнес-процессы.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

1. Буйленко, В. Ф. Инновации в социально-культурном сервисе и туризме : учебное пособие / В. Ф. Буйленко. — Краснодар : Южный институт менеджмента, 2008. — 292 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/9587.html> (дата обращения: 05.09.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

2. Жуков, А. А. Персонал. Управление. Инновации. Современные подходы к организации управления персоналом на предприятиях туристической индустрии : монография / А. А. Жуков. — Санкт-Петербург : Петрополис, 2009. — 212 с. — ISBN 978-5-9676-1080-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/27063.html> (дата обращения: 05.09.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

3. Захарова, Н. А. Основы гостиничного дела : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 297 с. — ISBN 978-5-4497-0308-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL:

<https://www.iprbookshop.ru/93543.html> (дата обращения: 05.09.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Котлер, Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм : учебник для студентов вузов / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз; пер. с англ. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2005.– 1071 с. – (Серия «Зарубежный учебник»). - 978-5-238-01263-6. – Текст : непосредственный.

Таблица 4 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИСС)

№	Наименование СПБД
1	Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, 2017 – . – URL: http://lib.sutr.ru/ (дата обращения: 05.09.2025). – Текст : электронный.
	Наименование ИСС
1	КонсультантПлюс : справочно-правовая система: сайт / Компания «КонсультантПлюс». – Москва, 1997 – . – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.

Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Таблица 5 – Интернет-ресурсы и электронные информационные источники

№	Наименование интернет-ресурсов и электронных информационных источников
1	Цифровой образовательный ресурс IPRsmart : электронно-библиотечная система : сайт / ООО Компания «Ай Пи Эр Медиа». – Саратов, 2010 – . – URL: http://www.iprbookshop.ru/ (дата обращения: 05.09.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
2	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000 – . – URL: https://elibrary.ru/ (дата обращения: 05.09.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3	КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа : сайт. – Москва, 2014 – . – URL: https://cyberleninka.ru/ (дата обращения: 05.09.2025). – Текст : электронный.

4.2.4. Нормативные документы

1. Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» №132-ФЗ от 24.11.1996 (в последней редакции). Опубликован на официальном сайте Федерального агентства по туризму (доступ свободный по URL <http://russiatourism.ru/content/3/section/37/detail/3463/>)

2. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации (с изменениями на 18 июля 2019 года). Утверждены Постановлением Правительства

Российской Федерации от 09.10.2015 № 1085 (доступ свободный по URL <http://docs.cntd.ru/document/420307882/>).

3. Национальные стандарты (доступ свободный по URL <http://docs.cntd.ru/>).

ГОСТ Р 56780-2015 Услуги средств размещения. Бизнес-услуги. Общие требования
ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу

1. Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине «Инновационные технологии индустрии гостеприимства»

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине;
- критерии оценивания;
- шкалы оценивания.

**Примерный перечень вопросов к зачету с оценкой по дисциплине
«Инновационные технологии индустрии гостеприимства»**

1. Инновации: основные понятия, определения, виды.
2. Механизмы внедрения и распространения инноваций.
3. Факторы, влияющие на инновационные процессы.
4. Модели инновационной деятельности.
5. Современные технологии и программное обеспечение в ИГ и Т
6. Государственное регулирование инновационного развития: нормативно-правовое регулирование.
7. Интеллектуальная собственность и её защита.
8. Всемирная туристическая организация и её деятельность.
9. Инновации в маркетинге: типы маркетинга, их влияние на сферу ИГ и Т.
10. Функциональный маркетинг.
11. Креативный маркетинг.
12. Конструктивный маркетинг.
13. Бренд и брендинг.

14. «Иновационные технологии индустрии гостеприимства»: принципы реализации и контроля.
15. Иновационный потенциал туристической фирмы.
16. Иновационный потенциал гостиничного предприятия.
17. Иновационный банк данных и его значение.
18. Маркетинговые исследования идеи иновационного проекта.
19. Оценка эффективности иновационных проектов.
20. Иновации в гостиничном бизнесе.
21. Иновации в ресторанном бизнесе.
22. Взаимосвязь иноваций и качества услуг.
23. Влияние иноваций на деятельность персонала.
24. Этапы создания иновационного проекта.
25. Оценка эффективности иновационного проекта.
26. Проблемы в иновационной деятельности.
27. Влияние иноваций на гостиничный и туристический рынок.
28. Положительные и отрицательные стороны иновационной деятельности.
29. Техничко-экономическое обоснование иновационного проекта.
30. Иновации в иновационных проектах
31. Проблемы внедрения иноваций на российский рынок ИГ и Т
32. Иновации в иновации.
33. Различия в иновационной деятельности в России и за рубежом.

Критерии оценивания результатов освоения дисциплины при проведении промежуточной аттестации:

- полнота и правильность усвоенного материала по изученной теме,
- правильное понимание основных методов и законов изучаемой теории при решении конкретных практических задач.
- умение применять на практике полученные знания,
- умение правильно выбирать алгоритм действий при решении поставленных практических задач.

Примерная шкала оценивания ответов обучающегося при проведении промежуточной аттестации по дисциплине (дифференцированный зачет):

- «отлично»** - материал усвоен полностью, студент правильно отвечает на все вопросы. Ответы на открытые вопросы аргументированы, сделанные выводы отличаются научностью, объективностью, адекватностью, сделанные описания и проведенный анализ данных качественны и глубоки, студент грамотно использует терминологию науки, активен при работе на занятиях, добивается результата в деятельности, инициативен;
- «хорошо»** - студент усвоил материал, правильно отвечает на большинство вопросов, приводит аргументы, отвечая на открытые вопросы, сделанные выводы научны, объективны и адекватны, но присутствуют некоторые неточности, в сделанных описаниях есть незначительные недостатки, проведенный анализ данных достаточно качественен, но не всегда глубокий, студент использует терминологию науки, достаточно активен при работе на занятиях, добивается хорошего результата в деятельности, но не всегда проявляет инициативу;
- «удовлетворительно»** - студент недостаточно усвоил материал, правильно отвечает на половину вопросов, отвечая на открытые вопросы, не приводит аргументы, сделанные выводы не всегда научны и объективны, затрудняется при описании причин поведения, проведенный анализ данных недостаточно качественен, поверхностен, студент не

«удовлетворительно» - студент недостаточно усвоил материал, правильно отвечает на половину вопросов, отвечая на открытые вопросы, не приводит аргументы, сделанные выводы не всегда научны и объективны, затрудняется при описании причин поведения, проведенный анализ данных недостаточно качественен, поверхностен, студент не использует в ответах и описаниях терминологию науки, не активен при работе на занятиях, результаты деятельности посредственные, инициативу не проявляет;

«неудовлетворительно» - материал усвоен в недостаточном объеме, студент неправильно отвечает на большинство вопросов. Ответы на открытые вопросы не аргументированы, сделанные выводы ненаучны, необъективны, неадекватны, сделанные описания и проведенный анализ данных отличается большим количеством ошибок, студент не использует терминологию науки, занятия посещал мало, был неактивен на них, деятельность нерезультативна, инициативу не проявляет.

5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

Комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих обучающемуся оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины составляют рекомендации к проведению лекционных занятий, практических занятий и самостоятельной работы студента.

В ходе обучения основными видами учебных занятий являются лекции и семинарские занятия. В ходе лекций рассматриваются основные понятия тем, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовки к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, развиваются навыки ведения публичной дискуссии, умения аргументировать и защищать выдвигаемые в них положения. При подготовке к практическому занятию студент должен уяснить цели и задачи самостоятельной работы с предлагаемыми источниками литературы в пределах исследуемой проблематики. Необходимо сопоставить позиции отдельных авторов, провести критический анализ их экспертных мнений, сформулировать аргументы для обоснования собственной точки зрения.

5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Организация самостоятельной работы студентов осуществляется по трем направлениям:

- определение цели, программы, плана задания или работы;
- со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы для ознакомления и написания Доклада;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются:

- обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;
- наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем Докладов со списком рекомендуемой литературы, рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов о выполнении СРС и т.п.;
- обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы;

Меры по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы: наличие помещений; обеспечение средствами вычислительной техники,

5.3 Образовательные технологии

При реализации дисциплины «Инновационные технологии индустрии гостеприимства» применяются следующие образовательные технологии:

- лабораторное занятие - это занятие, проводимое под руководством преподавателя в учебной аудитории, направленное на углубление научно-теоретических знаний и овладение определенными методами самостоятельной работы, которое формирует практические умения (вычислений, расчетов, использования таблиц, справочников и т.д.) Практические занятия проводятся в виде: разбора конкретных ситуаций, бесед, дискуссий, опроса.

- самостоятельная работа студентов - вид деятельности, при котором в условиях систематического уменьшения прямого контакта с преподавателем студентами выполняются учебные задания;

5.4. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов и форм, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения - аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

5.5 Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Лабораторное занятия: компьютерный класс, презентационная техника (проектор, экран, компьютер/ноутбук, пакеты программного обеспечения (ПО) общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы), специализированное ПО.
2. Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет, рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.
3. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

Таблица 6 – Перечень программного обеспечения

№	Перечень ПО
1	Microsoft Windows
2	Kaspersky Endpoint Security
3	LibreOffice – Бесплатное ПО
4	Архиватор 7-zip
5	Справочно-правовая система Консультант Плюс

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС СГУ.

Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы включает специализированную мебель, технические средства и наборы демонстрационного оборудования для представления учебной информации: столы и стулья, рабочее место преподавателя, доска меловая, интерактивная доска, проектор, ноутбук.

43.04.03 «Гостиничное дело», магистр
Профиль: Инновационные технологии индустрии гостеприимства

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины
«Инновационные технологии индустрии гостеприимства»
Дисциплина обязательной части учебного плана

Очная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ /	3 / 108
Цель изучения дисциплины	Формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков совершенствования гостинично-ресторанного продукта за счет знания основных векторов инновационного развития сферы гостеприимства.
Содержание дисциплины	Тема 1. Основные задачи инновационного менеджмента и вызовы, связанные с внедрением инновационной политики в гостиничных предприятиях в России. Тема 2. Государственная поддержка инновационного развития. Стратегия и планирование инновационной деятельности. Тема 3. Автоматизация бизнес-процессов в гостиничной индустрии. Тема 4. Технологические инновации в гостиничном бизнесе, направленные на сохранение экологии. Тема 5. Цифровизация как направление инновационной деятельности Тема 6. Влияние инноваций на характер труда в гостеприимстве и на требования для персонала
Формируемые компетенции (коды)	ПК-1
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Организационное проектирование и управление проектами в гостиничной деятельности Технологическая практика Организация безбарьерной среды в гостиничной индустрии Организационно-управленческая практика
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-1.1 Обосновывает необходимость разработки инновационных решений в сфере гостеприимства ; ПК-1.2 Определяет перспективность инноваций и разрабатывает мероприятия по их внедрению; ПК-1.3 Внедряет инновационные решения при оказании услуг индустрии гостеприимства ; ПК-1.4 Осуществляет управление инновационными технологиями сферы гостеприимства
Образовательные технологии	Лабораторные работы, СРС
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой