

**ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ**

1**. Название программы:** Программа дополнительного профессионального образования **«**Инновации в индустрии гостеприимства».

2**.** **Категория слушателей:** педагогические работники профессиональных образовательных организаций.

3. **Цель освоение модуля:** Лица, имеющие/получающие высшее и (или) среднее профессиональное образование и относящиеся к следующим должностям и /или группам занятий:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование документа | Код | Наименование базовой группы, должности (профессии) |
| ОКЗ | 4224 | Служащие, встречающие и регистрирующие клиентов в отелях (гостиницах) |
| ОКПДТР | 25627 | Портье |
| ОКПДТР | 20063 | Администратор гостиницы (дома отдыха) |

4. **Форма обучения:** очно **/**заочная, с применением дистанционных образовательных технологий/ 24 часа.

5. **Освоение программы предполагает достижение следующего(щих) уровня(ней) квалификации** в соответствии с профессиональным стандартом (профессиональными стандартами) «Работник по приёму и размещению гостей», утверждённого Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 5 сентября 2017 г № 659 н, Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 года № 1552.

6. **Образовательные результаты:** совершенствование у слушателей компетенций и приобретение ими новых компетенций использования инноваций в индустрии гостеприимства, современных технологий гостиничной деятельности в работе с потребителем.

7. **Результаты обучения:**

В результате освоения программы слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции.

Слушатель должен

**знать:**

* сущность понятий «инновации», «инноватика», «инновационный менеджмент»;
* типологию инноваций в гостиничном бизнесе;
* подходы к разработке инновационной стратегии развития гостиничного предприятия;
* подходы к инновации как «стабилизатору кризисных моментов»;
* взаимосвязь глобализации социальных процессов с тенденциями развития гостиничных услуг;
* характеристику трудовых ресурсов и инновационные методы мотивации персонала в гостиничном предприятии;
* B2B технологии в гостиничном деле;
* жизненный цикл инновации и жизненный цикл продукта

**уметь:**

* описывать сущность понятий «инновации», «инноватика», «инновационный менеджмент»;
* характеризовать типологию инноваций в гостиничном бизнесе;
* объяснять подходы к разработке инновационной стратегии развития гостиничного предприятия;
* описывать подходы к инновации как «стабилизатору кризисных моментов»;
* характеризовать взаимосвязь глобализации социальных процессов с тенденциями развития гостиничных услуг;
* характеризовать трудовые ресурсы и инновационные методы мотивации персонала в гостиничном предприятии;
* характеризовать B2B технологии в гостиничном деле;
* характеризовать жизненный цикл инновации и жизненный цикл продукта

иметь практический опыт:

* навыков объяснения подходов к разработке инновационной стратегии развития гостиничного предприятия;
* навыков характеристики инновации как «стабилизатору кризисных моментов»;
* навыков характеристики взаимосвязи глобализации социальных процессов с тенденциями развития гостиничных услуг.

8**. Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование раздела | Всего, час | Аудиторные  занятия | | Дистанционные  занятия | | Промежу-  точная  аттестация |
| из них | | из них | |
| теоретические занятия (лекции) | практические занятия | теоретические занятия (лекции) | практические занятия |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | Сущность и функции инновационной деятельности | 4 | 2 |  | 2 |  |  |
| 2 | Управление инновационными проектами. Формы финансирования инновационных проектов | 6 | 2 |  | 2 | 2 |  |
| 3 | Стратегия и планирование инновационной деятельности гостиничного предприятия | 6 | 2 |  | 2 | 2 |  |
| 4 | Инновационные процессы в гостиничной деятельности | 6 | 2 |  | 2 | 2 |  |
| Промежуточная аттестация | | 2 |  |  |  |  | 2  Публичная защита презентации |
| Всего: | | 24 | 8 |  | 8 | 6 | 2 |

9. **Тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование раздела программы | Содержание учебного материала | | | Количество часов | Уровень усвоения |
| **Модуль 1 Сущность и функции инновационной деятельности** | **Содержание:** | | | **4** | 2, 3 |
| 1 | Теория инновационных процессов Й. Шумпетера, технологические уклады развития, CALS-технологии | | 2 | 2, 3 |
| 2 | Инновационная деятельность в туризме и гостеприимстве | | 2 | 2, 3 |
| **Модуль 2 Управление инновационными проектами. Формы финансирования инновационных проектов** | **Содержание:** | | | **6** | 2, 3 |
| 1 | Понятие инновационного проекта, виды инновационных проектов | | 2 | 2, 3 |
| 2 | Значение финансирования в управлении инновационными проектами | | 2 | 2, 3 |
| 3 | Формы и виды финансирования проектов: | | 2 | 2, 3 |
| **Модуль 3 Стратегия и планирование инновационной деятельности гостиничного предприятия** | **Содержание:** | | | **6** | 2, 3 |
| 1 | | Содержание и характеристика различных типов стратегий. | 2 | 2, 3 |
| 2 | | Планирование инноваций и инновационные проекты. Принципы планирования инноваций. | 2 | 2, 3 |
| 3 | | Риски в инновационной деятельности | 2 | 2, 3 |
| **Модуль 4** **Инновационные процессы в гостиничной деятельности** | **Содержание:** | | | 6 | 2, 3 |
| 1 | | Разработка инновационной стратегии развития гостиничного предприятия | 2 | 2, 3 |
| 2 | | Инновации управления качеством в гостиничном предприятии | 2 | 2, 3 |
| 3 | | Характеристика АСУ номерным фондом на примере продукта российского и зарубежного разработчика | 2 | 2, 3 |
| Промежуточная аттестация | Публичная защита презентации | | | 2 | 3 |

**10. Организационно–педагогические условия**

*10.1 Материально-технические условия реализации программы*

|  |  |
| --- | --- |
| Вид ресурса | Характеристика ресурса и количество |
| Аудитория | Мультимедийная аудитория, вместимостью более 30 человек. |
| Мастерская  Администрирование отеля | Стойка администратора, офисные столы, офисные стулья, журнальный стол, кресла для гостиной, денежный кассовый ящик, торшер, мини-сейф, часы настольные, табличка под часы, запираемый шкафчик, вешалка – штанга, кулер, кресло офисное на колёсах, зеркало, пылесос, утюг, вентилятор на клипсе, мебель (офисные столы, стулья, тумбы 2-х дверные, вешалки). |
| Компьютерный класс | Компьютерный класс, представляющий собой рабочее место преподавателя и не менее 15 рабочих мест студентов, включающих компьютерный стол, стул, персональный компьютер, лицензионное программное обеспечение. Каждый компьютер имеет широкополосный доступ в сеть Интернет. Все компьютеры подключены к корпоративной компьютерной сети КФУ и находятся в едином домене. Компьютерное оборудованием имеет соответствующее лицензионное программное обеспечение. |
| Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения | Монитор с диагональю не менее 22 дюймов, персональный компьютер  (с техническими характеристиками не ниже Intel Core i3-2100, DDR3 4096Mb, 500Gb),  конференц-микрофон, беспроводной микрофон, блок управления оборудованием, интерфейсы  подключения: USB, audio, HDMI. |
| Канцелярские товары | Бумага, ручки, маркеры, плакаты |
| *Другое* | Компьютер (моноблок), ноутбук, МФУ, проектор, презентер, экран для проектора, аудиосистема MS Win 10 prof, Microsoft Office 2019, Home and Student, Dr.WebSecuritySpace, катриджы для МФУ. |

*10.2. Кадровые ресурсы*

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид ресурса** | **Характеристика** **ресурса и количество** |
| Руководитель проекта/куратор | Руководитель Ресурсного центра |
| Разработчик контента | Преподаватель |
| Лектор | Преподаватель специальных дисциплин |
| Модератор | Преподаватель |
| Тьютор | Куратор |

*10.3. Учебно-методическое обеспечение программы*

**Основная литература:**

1. Агабекян, И. П. Английский язык для сферы обслуживания [Текст]: учебное пособие / И. П. Агабекян. - М.: Проспект, 2017. - 248 с.
2. Акентьева, С. И. Организация туристской индустрии [Текст]: учебник для студ. Учреждения сред. проф. образования / С. И. Акентьева. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. - 320 с.
3. Гончарова, Т. А. Английский язык для гостиничного бизнеса [Текст]: учеб. пособие для студ. учреждений нач. проф. образования / Т. А. Гончарова. - 9-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 144 с.
4. Гридин, А.Д. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания [Текст]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Д. Гридин. - 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 224 с.
5. Ёхина, М.А. Бронирование гостиничных услуг [Текст]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.А. Ёхина. - Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
6. Ёхина, М.А. Организация обслуживания в гостиницах [Текст]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.А. Ёхина. - 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208 с.
7. Ёхина, М.А. Приём, размещение и выписка гостей [Текст]: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.А. Ёхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 304с.

**Дополнительные источники:**

1. Павлова, Н.В. Администратор гостиницы [Текст]: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Павлова –– М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 80 с.
2. Романова В.А. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование: [Текст]: учеб. пособие/ В.А. Романова, [и др.]––Изд.2-е. –Ростов н/Д: Издательский центр «Март»; Феникс, 2018 - 221с.: ил. – («Туризм и сервис»).

**Нормативно-правовые документы**

1. ГОСТ Р 53423-2009 Туристические услуги. Гостиницы и другие средства размещения. Термины и определения. – Введ. 2010–07–01. – М.: Стандартинформ, 2010
2. ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу. – Введ. 2013–01–01. – М.: Стандартинформ, 2013
3. ГОСТ Р 51185-2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования. – Введ. 2009–07–01. – М.: Стандартинформ, 2009
4. ГОСТ Р 50646-2012 Услуги населению. Термины и определения. – Введ. 2014–01–01. – М.: Стандартинформ, 2009
5. ГОСТ Р 50644-2009 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов. – Введ. 2010–07–01. – М.: Стандартинформ, 2010.
6. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». – М.: Проспект, 2012.
7. Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации (с изменениями) постановление Правительства РФ от 25 апреля 1997 г. N 490 // режим доступа: справочно-правовая система Гарант.
8. О миграционном учёте иностранных граждан и лиц без гражданства в Российской Федерации: федер. закон от 18.07.2006 №109 ФЗ. – М.: Ось-89, 2008.
9. О персональных данных: федер. закон от 27.07.2006 №152 (в ред. от 25 июля 2011 №261-ФЗ) // Российская газета – федер. выпуск. – 2011. – № 5538.
10. О правовом положении иностранных граждан в Российской Федерации: федер. закон от 25.07.2002 №115-ФЗ. – М.: Ось-89, 2011.
11. Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы, пляжи: приказ Министерства спорта, туризма и молодёжной политики РФ от 25 января 2011 г. №35 // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. – 2011. – № 14.
12. Об утверждении системы классификации гостиниц и других средств размещения: приказ Федерального агентства по туризму от 21 июля 2005 г.№86 // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. – 2005. – № 38.
13. Постановление Правительства РФ от 25 апреля 1997 г. N 490 Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации (с изменениями) // режим доступа: справочно-правовая система Гарант.
14. О порядке выезда из Российской Федерации и въезда в Российскую Федерацию [электронный ресурс]: федеральный закон от 15.08.1996 г (действующая редакция) N 114-ФЗ // режим доступа: справочно-правовая система Консультант Плюс.

**Интернет-ресурсы:**

1. Портал о гостиничном бизнесе [Электронный ресурс].– <http://prohotel.ru>

**11. Оценка качества освоения программы**

*11.1 Форма промежуточной аттестации по программе:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов учебного плана** | Технология и/или метод(ы) проведения оценочного мероприятия | **Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)** | Размещение оценочных материалов |
| Промежуточная аттестация | Защита презентаций | «зачтено» / «не зачтено» | Система дистанционного обучения (Moodle) |

*11.2 Примеры оценочных материалов для промежуточной аттестации:*

Примерная тематика презентаций:

1. Обоснование аутсорсинга бизнес-процессов в гостиничном бизнесе.

2. Эффективность мультимедийных технологий в разработке презентации гостиничных услуг.

3. Оптимизация организационного и экономического взаимодействия в гостиничном бизнесе.

4. Роль аспектов экологической этики в формировании гостиничного продукта.

5. Технология внедрения инноваций в систему коммуникации гостиничного предприятия.

6. Этапы формирования уникальной концепции гостиничного предприятия.

7. Роль социальных технологий в формировании имиджа гостиничного предприятия.

8. Система мотивации творческой самореализации персонала гостиничного предприятия.

9. Роль социальных инноваций в формировании гостиничного продукта.

10. Оценка эффективности и планирование инноваций на гостиничном предприятии.

11. Содержание, цели и методы инновационной политики

12. Экономические и финансовые основы активизации инновационной деятельности.

13. Виды инноваций и их классификация.

14. Инновация как бизнес.

15. Инновационная деятельность малых предприятий гостиничной индустрии.

16. Инновационные стратегии в условиях рыночной экономики.

17. Методы выбора инновационной стратегии.

18. Планирование процесса внедрения инноваций.

19. Инвестиции: роль и место в инновационной деятельности.

20. Бизнес-план как инструмент привлечения инвесторов для финансирования инновационных проектов.

21. Новые формы рынка инноваций: лизинг, франчайзинг.

22. Изобретательство и патентование, как основные формы результата. интеллектуального труда в процессе создания инноваций.

23. Управление инновациями в условиях рыночной экономики.

24. Особенности разработки и внедрения организационных инноваций в гостиничном бизнесе.

25. Этапы создания и реализации инновационного проекта.

Тема презентации определяется программой курса и индивидуально преподавателем и слушателем.

Презентация должна раскрыть обозначенную проблему на основе проработки литературных источников и материалов периодической печати, а также материалов Интернет. В начале - обозначается цель работы и проводится её план. В конце - прилагается список использованных источников с указанием страницы для статьи – для страницы издания.

*11.3 Критерии и шкала оценки для промежуточной аттестации по модулю:*

Результаты выполнения слушателем заданий на промежуточной оцениваются по шкале «зачтено» - «не зачтено».

«Зачтено» – оценка соответствует повышенному уровню и выставляется слушателю, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причём не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приёмами выполнения практических задач.

«Не зачтено» - оценка выставляется слушателю, который не достигает порогового уровня, демонстрирует непонимание проблемы, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями излагает тему реферата, отсутствует презентация.