

Департамент образования и науки Костромской области  
Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Костромской торгово-экономический колледж»

РАССМОТРЕНО  
Методическим советом ОГБПОУ  
«КТЭК»  
Протокол № 7 от 13.05.2020 г.  
Председатель  
МС \_\_\_\_\_ Губанов С.А.

Разработчик: Русакова А.А.,  
методист, Березкина А.И.,  
преподаватель ОГБПОУ «КТЭК»

РАССМОТРЕНО  
Педагогическим советом ОГБПОУ  
«КТЭК»  
Протокол № 7 от 11.06.2020 г.  
Приказ ОГБПОУ «КТЭК» от  
11.06.2020 г. № 183 /п

Зам. директора \_\_\_\_\_  
Смирнова А.А.

**ПРОГРАММА**

дополнительного профессионального образования

**Инновации в индустрии гостеприимства**

## 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		Дистанцион ные занятия		Промежу- точная аттестация
			из них		из них		
			теоретические занятия (лекции)	практические занятия	теоретические	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
<b>Модуль 1</b> <b>Сущность и функции инновационной деятельности</b>	<b>Содержание:</b>		<b>4</b>	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
<b>Модуль 2</b> <b>Управление инновационными проектами. Формы финансирования инновационных проектов</b>	<b>Содержание:</b>		<b>6</b>	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
<b>Модуль 3</b> <b>Стратегия и планирование инновационной деятельности гостиничного предприятия</b>	<b>Содержание:</b>		<b>6</b>	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
<b>Модуль 4</b> <b>Инновационные процессы в гостиничной деятельности</b>	<b>Содержание:</b>		<b>6</b>	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, уют, 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 оборудование 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, катриджи 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.: Стандартиформ, 2010
2. ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу. – Введ. 2013–01–01. – М.: Стандартиформ, 2013
3. ГОСТ Р 51185-2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования. – Введ. 2009–07–01. – М.: Стандартиформ, 2009
4. ГОСТ Р 50646-2012 Услуги населению. Термины и определения. – Введ. 2014–01–01. – М.: Стандартиформ, 2009
5. ГОСТ Р 50644-2009 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов. – Введ. 2010–07–01. – М.: Стандартиформ, 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:*

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

### *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.