Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР
А.В. Бурмистров
_____
(подпись)
«27» 10 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине Б1.В.ДВ.11.1 Инновационные технологии гостиничного обслуживания
Направление подготовки 43.03.03 (шифр) «Гостиничное дело» (наименование)
Профиль подготовки Гостиничная деятельность
Квалификация выпускника бакалавр
Форма обучения ЗАОЧНАЯ
Институт, факультет ИТЛПМД, ФТЛПМ
Кафедра-разработчик рабочей программы Моды и технологии
Курс, семестр 4/8; 5/9-10

	Часы	Зачетные единицы
Лекции	12	0,3
Практические занятия	15	0,4
Семинарские занятия		
Лабораторные занятия		
Самостоятельная работа	149	4,2
Форма аттестации (зачет)	4	0,1
Всего	180	5

Казань, 2017 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 04.12.2015 № 1432 по направлению 43.03.03 Гостиничное дело
(шифр) (наименование)
для профиля «Гостиничная деятельность», на основании учебного плана набора обучающихся 2017 года

Разработчик программы:
Доцент _____ Ю.В.Терехина
(должность) (подпись) (Ф.И.О)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры МТ, протокол от 11.10 2017 г. № 4

Зав. кафедрой _____ Л.Н.Абуталипова
(подпись) (Ф.И.О.)

УТВЕРЖДЕНО
Протокол заседания методической комиссии ФТЛПМ, к которому относится кафедра-разработчик РП
от 25.10 2017 г. № 8

Председатель комиссии, доцент _____ М.Р.Зиганшина
(подпись) (Ф.И.О.)

Нач. УМЦ _____ Л.А.Китаева
(подпись) (Ф.И.О.)

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «***Инновационные технологии гостиничного обслуживания***» являются овладение студентами теоретическими знаниями и практическими навыками в работе с документами, необходимыми для эффективного управления предприятиями индустрии гостеприимства.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «***Инновационные технологии гостиничного обслуживания***» относится к *дисциплинам по выбору* части ОП и формирует у бакалавров по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «***Инновационные технологии гостиничного обслуживания***» *бакалавр по* направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

а) Производственные технологии в гостиничной деятельности / Организация обслуживания в сфере гостиничного сервиса

б) Сервисная деятельность

в) Русский язык и культура речи

г) Технологии гостиничной деятельности

д) Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности

Знания, полученные при изучении дисциплины «***Инновационные технологии гостиничного обслуживания***» могут быть использованы при прохождении преддипломной практики и выполнении *выпускных квалификационных работ* могут быть использованы в производственно-технологической деятельности по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-1; - готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: способы и средства документирования; уровни управления в индустрии гостеприимства и соответствующие им документы

Уметь: проектировать формы документов, системы документации, внедрять унифицированные системы документации в практику; принимать управленческие решения на основе документированной информации; разрабатывать внутренние нормативные и технические документы

Владеть: навыками составления и оформления документов в соответствии с требованиями государственных стандартов при организации гостиничной деятельности; нормами деловой переписки и делопроизводства

4. Структура и содержание дисциплины «Инновационные технологии гостиничного обслуживания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам
			Лекции	Практические работы	Лабораторные работы	СРС	
1	Основные и дополнительные виды гостиничных услуг.	7	2			7	*Подготовка к практическим занятиям, контрольная работа*
2	Внедрение новых технологий обслуживания в гостиничном бизнесе.	8	2	5		41	*Подготовка к практическим занятиям, контрольная работа*
3	Инновационные технологии для оснащения гостиничных номеров	8	4	3		41	*Подготовка к практическим занятиям, контрольная работа*
4	Интернет в гостиничной индустрии	9	2	2		25	*Подготовка к практическим занятиям, контрольная работа*
5	Практические аспекты и примеры использования инновационных технологий гостиничными комплексами	9	2	5		35	*Подготовка к практическим занятиям, контрольная работа, творческое задание*
	ИТОГО		12	15		149	*контрольная работа*
Форма аттестации							Зачет

5. Содержание лекционных занятий по темам с указанием

формируемых компетенций

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Краткое содержание	Формируемые компетенции
1	Основные и дополнительные виды гостиничных услуг.	2	Основные и дополнительные виды гостиничных услуг.	Классификация гостиниц, основных и дополнительных услуг. Проблема идентификации гостиничных услуг потребителем.	ПК-1
2	Внедрение новых технологий обслуживания в гостиничном бизнесе.	2	Внедрение новых технологий обслуживания в гостиничном бизнесе.	Факторы разработки новых продуктов. Базовые технологии обслуживания. Ключевые технологии обслуживания. Ведущие технологии.	ПК-1
3	Инновационные технологии для оснащения гостиничных номеров	4	Инновационные технологии для оснащения гостиничных номеров	Эволюция гостиничной сферы как вида бизнеса. Гостиничный автопилот. Основные аспекты развития гостиничных технологий.	ПК-1
4	Интернет в гостиничной индустрии	2	Интернет в гостиничной индустрии	Интернет и бронирование. Сайт гостиницы. Интерактивное телевидение: новые возможности для гостиниц.	ПК-1
5	Практические аспекты и примеры использования инновационных технологий гостиничными комплексами	2	Практические аспекты и примеры использования инновационных технологий гостиничными комплексами	SPA-индустрия в отелях. Сенсорный брендинг — будущее брендовых отелей. Виртуальный тур по гостинице или что такое «трехмерный отель».	ПК-1

6. Содержание семинарских, практических занятий (лабораторного практикума)

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема семинара, практического занятия, лабораторного практикума	Формируемые компетенции

1	Внедрение новых технологий обслуживания в гостиничном бизнесе.	5	Работа с планом внедрения инноваций в гостинице. Выработка предложений по снижению сопротивления при внедрении персонала	ПК-1
2	Инновационные технологии для оснащения гостиничных номеров	3	Изучение инновационных технологий, используемых для автоматизации номера.	ПК-1
3	Интернет в гостиничной индустрии	2	Возможности интернета для улучшения обслуживания в гостиницы	ПК-1
4	Практические аспекты и примеры использования инновационных технологий гостиничными комплексами	5	Изучение последних инновации в гостиничном сервисе. Разработка инновационной услуги для гостиницы	ПК-1

7. Содержание лабораторных занятий не предусмотрено

8. Самостоятельная работа магистра

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Формируемые компетенции
1	Составление кроссворда по основным понятиям темы	7	Изучение и анализ дополнительных материалов для подготовки к практическим занятиям	ПК-1
2	Уникальные гостиницы мира	41	Изучение и анализ дополнительных материалов для подготовки к практическим занятиям	ПК-1
3	Изучение и анализ способов внедрения современных технологий в гостиницах (на конкретном примере)	41	Изучение и анализ дополнительных материалов для подготовки к практическим занятиям	ПК-1
4	Изучение правил, ГОСТов и стандартов гостиничного хозяйства	25	Изучение и анализ дополнительных материалов для подготовки к практическим занятиям	ПК-1
5	Оборудование и технологическое оснащение основных служб гостиницы	35	Изучение и анализ дополнительных материалов для подготовки к практическим занятиям	ПК-1

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний.

При оценке результатов деятельности, обучающихся в рамках

дисциплины «Инновационные технологии гостиничного обслуживания » используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в положении о рейтинговой системе.

При изучении дисциплины предусматривается тестирование, выполнение контрольной работы, работа на практических занятиях. За эти контрольные точки студент может получить минимальное (60 б.) и максимальное (100 б.) количество баллов (см. таблицу).

В результате за семестр, входе изучения дисциплины он может набрать максимально 100 баллов. Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля.

По дисциплине «Инновационные технологии гостиничного обслуживания» итоговой формой отчетности является зачет.

Оценочные средства	***Кол-во***	***Min, баллов***	***Max, баллов***
Подготовка к практическим занятиям	***5***	***30***	***40***
Контрольная работа	***1***	***10***	***20***
Творческое задание		***20***	***40***
Итого:		***60***	***100***

10. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

10.1 Основная литература

При изучении дисциплины «**Инновационные технологии гостиничного обслуживания**» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу.

Основные источники информации	Кол-во экз.
1. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 331 с.	ЭБС «Юрайт» https://biblio-online.ru/book/7A6C3B10-B672-4BCC-86F7-EA434ADABED4 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
2. Гостиничный менеджмент : учебное пособие / А.А. Федулин под ред. и др. — Москва : КноРус, 2016. — 432 с.	ЭБС «BOOK.ru» https://www.book.ru/book/918786 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
3. Быстров С.А. Организация гостиничного дела: Учебное пособие / С.А. Быстров. – М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 432 с.	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=529356 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
4. Организация сервисного обслуживания в туризме: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 368 с.	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=478441 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

10.2 Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
1. Тимохина Т.Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. - 256 с.	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=320585 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

2. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. – М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 496 с.	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=391984 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
3. Облачные и инновационные технологии в сервисе и образовании : сборник статей / Д.Ю. Сулейманова. — Москва : Русайнс, 2016. — 174 с.	ЭБС «BOOK.ru» https://www.book.ru/book/921554 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
4. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие / Н.И. Кабушкин. — Москва : КноРус, 2016. — 413 с.	ЭБС «BOOK.ru» https://www.book.ru/book/920671 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
5. Вакуленко Р.Я. Управление гостиничным предприятием: учебное пособие / Р.Я.Вакуленко, Е.А.Кочкурова. – М.: Университетская книга, Логос, 2008. – 320 с.	ЭБС «Университетская библиотека онлайн» http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=84867&sr=1 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
6. Организация санаторно-курортной деятельности (Ростуризм) : учебник / А.М. Ветитнев, Я.А. Войнова. — Москва : Федеральное агентство по туризму, 2014. — 270 с.	ЭБС «BOOK.ru» https://www.book.ru/book/919722 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

10.3 Электронные источники информации

При изучении дисциплины «**Инновационные технологии гостиничного обслуживания**» использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ – Режим доступа: http://ruslan.kstu.ru/
2. ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com
3. ЭБС «BOOK.ru» - Режим доступа: https://www.book.ru
4. ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: https://biblio-online.ru
5. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - Режим доступа: http://biblioclub.ru

Согласовано:
Зав.сектором ОКУФ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «КАЗАНСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ» Учебно-научный

11. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и итоговой (государственной итоговой) аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

Освоение дисциплины предполагает использование аудитории для проведения практических аудиторных занятий с необходимым оборудованием и мебелью, медиа-оборудованием: (проекционная аппаратура, экран, доска, компьютер для ввода информации на проекционный аппарат).

13. Образовательные технологии

По дисциплине «Инновационные технологии гостиничного обслуживания» предусмотрено учебном планом 1 интерактивных лекционных занятий и 2 практических занятий.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО направление 43.03.03 Туризм реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия дополняются семинарскими занятиями и различными формами самостоятельной работы студента с учебной и научной литературой. В процессе такой работы студенты приобретают навыки «глубокого чтения» - анализа и интерпретации текстов по методологии и методике дисциплины.

Изучение и закрепление нового материала происходит на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, мини-лекция).

На практических занятиях – решаются ситуационные задачи, работы в малых группах