



УТВЕРЖДЕНО

**Ученым советом высшей школы
сервиса**

Протокол № 1

от «16» сентября 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.19 «ИННОВАЦИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

**основной образовательной программы высшего образования –
программы бакалавриата**

по направлению подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль): Ресторанный бизнес

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки: 2020

Разработчики:

должность	ученая степень и звание, ФИО
Доцент Высшей школы сервиса	к.т.н. Муминова С.Р.

Рабочая программа согласована и одобрена директором ОПОП:

должность	ученая степень и звание, ФИО
Доцент Высшей школы сервиса	к.т.н., доцент Султаева Н.Л.



Аннотация рабочей программы

Дисциплина «Инновации в профессиональной деятельности» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело» профиля «Ресторанный бизнес» и относится к обязательной части программы.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ОПК-1 - Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания в части:

ОПК-1.1 - Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-1.2 - Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

ПКО-3 - Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере в части:

ПКО-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.

ПКО-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

ПКО-6 - Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности в части:

ПКО-6.3 - Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности.

Знания, полученные на лекциях, и практические умения и навыки, выработанные во время проведения занятий семинарского типа, позволят решать задачи инновационного характера в профессиональной деятельности будущего выпускника.

Преподавание дисциплины ведется на 3 курсе в 5 семестре продолжительностью 18 недель (для заочной формы: на 4 курсе в 7 и 8 семестрах) и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: традиционные лекции, занятия семинарского типа (в форме семинаров, презентаций, дискуссии и мозгового штурма), самостоятельная работа обучающихся, групповые и индивидуальные консультации. Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в формах тестирования и презентации, промежуточный контроль в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа. Программой дисциплины для студентов очной/заочной форм обучения предусмотрены лекционные занятия (34/6 ч.), занятия семинарского типа (36/8 ч.), консультации (2 ч.), промежуточные аттестации (2 ч.) и самостоятельная работа студента (70/126 ч.).

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ пп	Индекс компетенции, индикатора их достижения	Планируемые результаты обучения (компетенции, индикатора их достижения)



1.	ОПК – 1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания в части: ОПК-1.1 - Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; ОПК-1.2 - Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
2.	ПКО-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере в части: ПКО-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий. ПКО-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности
3.	ПКО-6	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности в части: ПКО-6.3 - Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности

3. Место дисциплины (модуля) в ОПОП:

Дисциплина «Инновации в профессиональной деятельности» является частью первого блока программы бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело» профиля «Ресторанный бизнес» и относится к обязательной части программы.

Формирование компетенций ОПК-1 в частях ОПК-1.1 и ОПК-1.2 начинается при прохождении ознакомительной практики (2,3 семестры), продолжается в дисциплине Инновации в профессиональной деятельности (5 семестр), заканчивается в ГИА.

Формирование компетенции ПКО-3 в частях 3.1 и 3.2 начинается в дисциплине Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (3, 4 семестры), продолжается в дисциплине Инновации в профессиональной деятельности (5 семестр), заканчивается в ГИА.

Формирование ПКО-6 в части ПКО-6.3 начинается в дисциплине Инновации в профессиональной деятельности (5 семестр), заканчивается в ГИА.

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы/ 144 акад.час.

(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам)



Виды учебной деятельности	Всего	Семестр	
		5	
Контактная работа обучающихся	74	74	
в том числе:	-	-	
Лекции	34	34	
Практические занятия	36	36	
Семинары	-	-	
Лабораторные работы	-	-	
Консультации	2	2	
Самостоятельная работа	70	70	
Форма промежуточной аттестации: экзамен	2	2	
Общая трудоемкость	час	144	144
	з.е.	4	4

Для заочной формы:

Виды учебной деятельности	Всего	Семестр	
		7	8
Контактная работа обучающихся	16	2	14
в том числе:	-	-	
Лекции	6	2	4
Практические занятия	8	-	8
Семинары	-	-	
Лабораторные работы	-	-	
Консультации	2	-	2
Самостоятельная работа	126	34	92
Форма промежуточной аттестации: экзамен	2		2
Общая трудоемкость	час	144	108
	з.е.	4	3



5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
1	1. Теория инноваций	Л: Инновация: понятие, функции, роль в современном мире. Инноватика – наука об инновациях. ПЗ: Инновации в гостиничном деле	2	Традиционная	2	Семинар, презентация	4	Проработка теоретического материала, подготовка презентации
2		Л: Классификация инноваций. Источники инновационных возможностей ПЗ: Инновации в ресторанном бизнесе	2	Традиционная	2	Семинар, презентация	4	Проработка теоретического материала, подготовка презентации



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академ. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, академ. часов	Форма проведения практического занятия	СРС, академ. часов	Форма проведения СРС
3		Л: Жизненный цикл инноваций. ПЗ: Экономические инновации.	2	Традиционная	2	Семинар, презентация	4	Проработка теоретического материала, подготовка презентации
4		Л: Механизмы распространения инноваций. ПЗ: Доклады (Контрольная точка №1)	2	Традиционная	2	Семинар, презентация	4	Проработка теоретического материала, подготовка презентации
5		Л: Социокультурный эффект инноваций. Инновационные ошибки. Инновационные конфликты и возможности их разрешения. ПЗ: Социальные инновации:	2	Традиционная	2	Семинар	4	Проработка теоретического материала, подготовка презентации



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
		проблемы и пути их решения.						
6	2. Факторы, влияющие на успешность инновационных процессов	Л: Влияние политической, экономической и социальной сфер на инновационные процессы. ПЗ: Инновационная инфраструктура страны. Сравнительный анализ Сколково (РФ) и Кремниевой долины (США)	2	Традиционная	2	Семинар, презентация	4	Проработка конспектов лекций, подготовка к контрольной работе
7		Л: Инновационный потенциал личности и группы. Инновационная активность организации. Инновационная культура общества. ПЗ: Психологический портрет инноватора	2	Традиционная	2	Дискуссия	4	Проработка теоретического материала
8		Л: Методы активизации творческого мышления. ПЗ: Применение мозгового штурма	2	Традиционная	2	Мозговой штурм	4	Проработка теоретического материала



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
		при поиске инновационной идеи						
9		Л: Стимулирование инновационной активности в группе. ПЗ: Морфологический метод как способ поиска инновационной идеи	2	Традиционная	2	Семинар	4	Проработка теоретического материала
10	3. Основные модели инновационной деятельности	Л: Зарубежные модели инновационной деятельности. Роль государства в различных моделях инновационного процесса. Организация инновационной деятельности в России. ПЗ: Контрольное задание (Контрольная точка №2)	2	Традиционная	2	Дискуссия	4	Проработка теоретического материала
11		Л: Интеллектуальная собственность как основа инновационной экономики страны. ПЗ: Процедура оформления	2	Традиционная	2	Семинар	4	Проработка теоретического материала



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
		патентных заявок в РФ.						
12		Л: Стратегия и планирование инновационной деятельности. ПЗ: Форумы и конференции для продвижения инновационных проектов. Поиск инвестиций для инноваций с помощью технологии краудфандинга.	2	Традиционная	2	Семинар	4	Проработка теоретического материала
13	4. Прикладные инновационные технологии	Л.: Прикладные инновационные технологии в ресторанном сервисе ПЗ: Информационные технологии как источник инноваций в ресторанном бизнесе	2	Традиционная	2	Семинар	4	Сбор исходных данных для практической работы
14		Л: Инфографическое представление данных ПЗ: Разработка мультимедийного контента для сайта организации на	2	Традиционная	2	Семинар	4	Сбор исходных данных для практической работы



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
		основе анимированных презентаций						
15		Л: Инновации в рекламе и маркетинговых технологиях ПЗ: Контрольная точка №3	2	Традиционная	2	Семинар	4	Подготовка домашнего задания к семинару
16	5. Основны инновационного менеджмента	Л: Сущность и понятие инновационных проектов и программ. Принципы оценки инновационных программ и проектов ПЗ: Управление инновациями на основе подхода Ларри Кили	2	Традиционная	2	Семинар	4	Проработка теоретического материала
17		Контрольная точка №4 (Сравнительный анализ инновационной деятельности предприятия)	2	Традиционная	2	Семинар	6	Подготовка к тестированию, повторение теоретического материала



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
18		ПЗ: Контрольная точка №4 (Тестирование)			2	Тестирование		
		Консультация			2	Групповая консультация		
		Промежуточная аттестация			2	Экзамен		



Для заочной формы:

Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, академические часы	Форма проведения лекций	Практические занятия, академические часы	Форма проведения практического занятия	СРС, академические часы	Форма проведения СРС
	1. Теория инноваций	Л: Инновация: понятие, функции, роль в современном мире. Инноватика – наука об инновациях. Классификация инноваций. Источники инновационных возможностей. Жизненный цикл инноваций. Механизмы распространения инноваций. Социокультурный эффект инноваций. Инновационные ошибки. Инновационные конфликты и возможности их разрешения. Влияние политической, экономической и социальной сфер на инновационные процессы. Инновационный потенциал личности и группы. Инновационная активность	2	Вводная			34	Проработка теоретического материала, подготовка заданий для контрольных точек



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
		организации. Инновационная культура общества.						
		ПЗ: Инновации в гостиничном деле			0,5	Семинар, презентация		
		ПЗ: Инновации в ресторанном бизнесе Экономические инновации. Доклады (Контрольная точка №1)		Традиционная	1	Семинар, презентация	8	Проработка теоретического материала, подготовка презентации



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
		ПЗ: Социальные инновации: проблемы и пути их решения.			0,5	Семинар, презентация	8	Проработка теоретического материала, подготовка презентации
	2. Факторы, влияющие на успешность инновационных процессов	ПЗ: Инновационная инфраструктура страны. Сравнительный анализ Сколково (РФ) и Силиконовой долины (США)			0,5	Семинар, презентация	8	Проработка конспектов лекций, подготовка к контрольной работе
		ПЗ: Психологический портрет инноватора			1	Дискуссия	8	Проработка теоретического материала
		Л: Методы активизации творческого мышления. Стимулирование	0,5	Традиционная	0,5	Мозговой штурм	8	Проработка теоретического



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
		инновационной активности в группе. ПЗ: Применение мозгового штурма при поиске инновационной идеи						материала
		ПЗ: Морфологический метод как способ поиска инновационной идеи.			0,5	Семинар	8	Проработка теоретического материала
	3. Основные модели инновационной деятельности	Л: Зарубежные модели инновационной деятельности. Роль государства в различных моделях инновационного процесса. Организация инновационной деятельности в России.	0,5	Традиционная	1	Дискуссия	8	Проработка теоретического материала
		Л: Интеллектуальная собственность как основа инновационной экономики страны. Стратегия и планирование инновационной деятельности.	1	Традиционная	0,5	Семинар	8	Проработка теоретического материала



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
		ПЗ: Процедура оформления патентных заявок в РФ и мире. Форумы и конференции для продвижения инновационных проектов. Поиск инвестиций для инноваций с помощью технологии краудфандинга. Контрольное задание (Контрольная точка №2)						
	4. Прикладные инновационные технологии	Л: Прикладные инновационные технологии в ресторанном сервисе ПЗ: Информационные технологии как источник инноваций в ресторанном бизнесе	1	Традиционная	0,5	Семинар	8	Сбор исходных данных для практической работы
		Л: Инфографическое представление данных. Инновации в рекламе и маркетинговых технологиях	0,5	Традиционная	0,5	Семинар	8	Подготовка домашнего задания к



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
		ПЗ: Разработка мультимедийного контента для сайта организации на основе анимированных презентаций. Интерактивная презентация (Контрольная точка №3).						семинару
	5. Основны инновационного менеджмента	Л: Сущность и понятие инновационных проектов и программ. Принципы оценки инновационных программ и проектов ПЗ: Управление инновациями на основе подхода Ларри Кили	0,5	Традиционн ая	0,5	Семинар	6	Проработка теоретического материала
		ПЗ: Сравнительный анализ инновационной деятельности предприятия и тестирование по теоретическому материалу (Контрольная точка №4)			0,5	Тестирован ие	8	Подготовка к тестированию, повторение теоретического материала
		Консультация			2	Групповая		



Номер недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Лекции, акад. часов	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. часов	Форма проведения практического занятия	СРС, акад. часов	Форма проведения СРС
						консультация		
		Промежуточная аттестация			2	Экзамен		

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

№ п/п	Тема, трудоемкость в академических часах	Учебно-методическое обеспечение
1	Теория инноваций, 20 академических часов. (для заочной формы 50 академических часов.)	1. Инновационная деятельность предприятия : учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 256 с. Режим доступа https://znanium.com/catalog/document?id=354685 С.6-20
2	Факторы, влияющие на успешность инновационных процессов, 16 академических часов. (для заочной формы 32 академических часов.)	1. Официальный сайт инновационного центра «Сколково» http://sk.ru/foundation/about/ 2. Экономика инноваций: Учебник / Под ред. В.Я. Горфинкеля, Т.Г. Попадюк. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 336 с. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=354505 С. 6-23
3	Основные модели инновационной деятельности, 12 академических часов. (для заочной формы 16 академических часов.)	1. Экономика инноваций: Учебник / Под ред. В.Я. Горфинкеля, Т.Г. Попадюк. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 336 с. Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=354505 с.23-53 2. Официальный сайт Федеральной службы по интеллектуальной собственности http://www.rupto.ru/
4	Прикладные инновационные технологии, 12 академических часов. (для заочной формы 16 академических часов.)	1. Краудфандинговая платформа www.boomstarter.ru 2. Геоинформационные сервисы Яндекс Карты https://yandex.ru/maps , Google Maps www.maps.google.com 3. Онлайн редактор презентаций www.prezi.com
5	Основы инновационного менеджмента, 10 академических часов. (для заочной формы 14 академических часов.)	1. Инновационная деятельность предприятия : учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 256 с. Режим доступа https://znanium.com/catalog/document?id=354685 С. 156-195 2. Инновационный менеджмент : учебное пособие для бакалавров / Ж. Д. Дармилова. — 2-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 168 с. - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1093015

7. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы



№ шп	Индекс компетенции, индикатора их достижения	Содержание компетенции (индикатора их достижения)	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (индикатора их достижения)	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (индикатора их достижения) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1	ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания в части:				
	ОПК-1.1	Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Все разделы	- опыт ведущих стран и предприятий мира по внедрению инновационных практик	- разрабатывать мероприятия по совершенствованию деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	- навыками инновационного и креативного мышления, обеспечения новыми формами обслуживания потребителей при разработке гостиничного и ресторанного продукта
	ОПК-1.2	Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания		- формы, разновидности, составляющие инноваций и инновационной деятельности	- осуществлять поиск и использовать инновационные методы для разработки и продуктов в сфере гостеприимства и общественного питания	- практическими навыками по поиску и применению инновационных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания
2	ПКО-3	Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в сфере в избранной профессиональной сфере в части:				
	ПКО-3.1	Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	Все разделы	- современные технологии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	- формировать спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	- навык подбора современных технологий для организации обслуживания



	ПКО-3.2	Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности		- современные технологии оказания услуг в организациях индустрии гостеприимства и ресторанной деятельности	применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в ресторанной и гостиничной сферах	навыками применения современных технологий в деятельности гостиниц и предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя
5	ПКО-6	Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности в части:				
	ПКО-6.3	Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности	Все разделы	- принципы инновационного мышления, выявления инновационных процессов, - опыт ведущих стран и предприятий мира по внедрению инновационных практик гостиничного и ресторанного рынка	- осуществлять поиск нестандартных решений и признаки инновационности развития экономики и предприятий, а также научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации	- навык нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации для формирования инновационного мышления, креативности; - навыками по работе с инновационными технологиями в гостиничной и ресторанной деятельности, обеспечения новыми формами обслуживания потребителей

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Результат обучения по дисциплине	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Этап освоения компетенции
----------------------------------	-----------------------	---------------------	---------------------------

<p>Знать опыт ведущих стран и предприятий мира по внедрению инновационных практик, принципы инновационного мышления, выявления инновационных процессов. Уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания. Владеть навыками инновационного и креативного мышления, обеспечения новыми формами обслуживания потребителей при разработке гостиничного и ресторанного продукта</p>	<p>Доклад, Контрольное задание</p>	<p>Студент демонстрирует знание опыта ведущих стран и предприятий мира по внедрению инновационных практик, принципы инновационного мышления, выявления инновационных процессов. Студент демонстрирует умение разрабатывать мероприятия по совершенствованию деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания. Студент демонстрирует владение навыками инновационного и креативного мышления, обеспечения новыми формами обслуживания потребителей при разработке гостиничного и ресторанного продукта.</p>	<p>Закрепление способности определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Знать формы, разновидности, составляющие инноваций и инновационной деятельности. Уметь осуществлять поиск и использовать инновационные методы для разработки и продуктов в сфере гостеприимства и общественного питания. Владеть практическими навыками по поиску и применению инновационных технологий в сфере</p>	<p>Интерактивная презентация, Итоговое тестирование, сравнительный анализ инновационной деятельности компаний</p>	<p>Студент демонстрирует знание форм, разновидностей, составляющих инноваций и инновационной деятельности. Студент демонстрирует умение осуществлять поиск и использовать инновационные методы для разработки и продуктов в сфере гостеприимства и общественного питания. Студент</p>	<p>Закрепление умения осуществлять поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>

<p>гостеприимства и общественного питания.</p>		<p>демонстрирует владение практическими навыками по поиску и применению инновационных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания.</p>	
<p>Знать современные технологии организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь формировать спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть навыком подбора современных технологий для организации обслуживания</p>	<p>Доклад, Контрольное задание</p>	<p>Студент демонстрирует знание современных технологий организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Студент демонстрирует умение формировать спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Студент демонстрирует владение навыком подбора современных технологий для организации обслуживания.</p>	<p>закрепление умения формировать спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий</p>
<p>Знать современные технологии оказания услуг в организациях индустрии гостеприимства и ресторанной деятельности. Уметь применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в ресторанной и гостиничной сферах. Владеть навыками применения современных технологий в</p>	<p>Интерактивная презентация, Итоговое тестирование, сравнительный анализ инновационной деятельности компаний</p>	<p>Студент демонстрирует знание современных технологий оказания услуг в организациях индустрии гостеприимства и ресторанной деятельности. Студент демонстрирует умение применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в ресторанной и</p>	<p>закрепление умения применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания,</p>



<p>деятельности гостиниц и предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя</p>		<p>гостиничной сферах. Студент демонстрирует владение навыками применения современных технологий в деятельности гостиниц и предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя.</p>	<p>а также требованиям безопасности</p>
<p>Знать принципы инновационного мышления, выявления инновационных процессов, - опыт ведущих стран и предприятий мира по внедрению инновационных практик гостиничного и ресторанного рынка. Уметь осуществлять поиск нестандартных решений и признаки инновационности развития экономики и предприятий, а также научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации. Владеть навыком нахождения требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации для формирования инновационного мышления, креативности; - навыками по работе с</p>	<p>Интерактивная презентация, Итоговое тестирование, сравнительный анализ инновационной деятельности компаний</p>	<p>Студент демонстрирует знание принципов инновационного мышления, выявления инновационных процессов, - опыта ведущих стран и предприятий мира по внедрению инновационных практик гостиничного и ресторанного рынка. Студент демонстрирует умение осуществлять поиск нестандартных решений и признаки инновационности развития экономики и предприятий, а также научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации. Студент демонстрирует владение навыком нахождения требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других</p>	<p>закрепление умения осуществлять нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности</p>



инновационными технологиями в гостиничной и ресторанной деятельности, обеспечения новыми формами обслуживания потребителей		источниках профессиональной информации для формирования инновационного мышления, креативности; - навыками по работе с инновационными технологиями в гостиничной и ресторанной деятельности, обеспечения новыми формами обслуживания потребителей	
--	--	---	--

Критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации

Для описания показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах ее формирования по дисциплине и описания шкал оценивания выполнен единый подход согласно БРТ, который предусматривает единые условия контроля (принимаются в семестре 4 мероприятия текущего контроля) и оценивания, а именно:

- **Посещаемость** лекций и практических занятий – 30 баллов, делится на количество лекций и практических занятий по дисциплине. Полученное значение определяет количество баллов, набираемых студентом за посещение одного занятия;
- **Успеваемость** – 45 баллов (максимум за выполнение всех контрольных заданий);
- Рейтинговый бонус от преподавателя – 1-5 баллов (за активную работу в аудитории)

Результаты текущего контроля успеваемости при выставлении оценки в ходе промежуточной аттестации следующим образом.

Оценка «отлично» может быть выставлена только по результатам сдачи экзамена/дифференцированного зачета. Автоматическое проставление оценки «отлично» не допускается.

Если по результатам текущего контроля обучающийся набрал:

71-80 балл — имеет право получить «автоматом» «зачтено» или оценку «хорошо»;

62-70 баллов — имеет право получить «автоматом» «зачтено» или оценку «удовлетворительно»;

51-61 балл — обязан сдавать зачет/экзамен;

50 баллов и ниже — не допуск к зачету/экзамену.

Технология выставления итоговой оценки, в том числе перевод в итоговую 5-балльную шкалу оценки определяется следующим образом:

Таблица перевода рейтинговых баллов в итоговую 5 — балльную оценку



Баллы за семестр	Автоматическая оценка		Баллы за зачет/экзамен		Общая сумма баллов	Итоговая оценка
	зачтено	экзамен	min	max		
71-80	зачтено	4 (хорошо)	18	20	89-90	4 (хорошо)
					91-100	5 (отлично)
62-70	зачтено	3 (удовлетворительно)	15	20	77-90	4 (хорошо)
51-61	Допуск к зачету/экзамену		11	20	62-75	3 (удовлетворительно)
					76-81	4 (хорошо)
50 и менее	Не допуск к зачету, экзамену					

Виды средств оценивания, применяемых при проведении текущего контроля и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении отдельных форм текущего контроля

Средство оценивания – доклад и презентация

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при презентации

Оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	<ul style="list-style-type: none">– содержание презентации соответствует заявленной теме;– материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;– продемонстрирована способность находить и систематизировать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в гостинично-ресторанной деятельности из различных источников;– студент не использует зрительную опору для изложения содержания презентации;- 80% презентации - это иллюстративный материал, а не текст;- не нарушен временной регламент презентации.	<ul style="list-style-type: none">– Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала,– знание основной и дополнительной литературы;– последовательно и четко отвечает на вопросы;– уверенно ориентируется в проблемных ситуациях;– демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала;– подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой
	<ul style="list-style-type: none">– содержание презентации соответствует заявленной теме;– материал изложен грамотно,	<ul style="list-style-type: none">– обучающийся показывает полное знание программного материала, основной и

<p>«4»</p>	<p>но присутствует незначительное отклонение от логической последовательности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – продемонстрирована способность находить и систематизировать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в гостинично-ресторанной деятельности из различных источников. – ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков: <ul style="list-style-type: none"> – а) в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; – б) допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; – в) незначительно превышен временной регламент. 	<p>дополнительной литературы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – дает полные ответы на теоретические и дополнительные вопросы, допуская некоторые неточности; – правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций; – демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой
<p>«3»</p>	<ul style="list-style-type: none"> – содержание презентации соответствует заявленной теме; – усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам; – имелись затруднения или допущены ошибки в изложении содержания презентации; – продемонстрирована способность находить и систематизировать научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в гостинично-ресторанной деятельности из различных источников – использование зрительной опоры при изложении содержания презентации. 	<ul style="list-style-type: none"> – обучающийся показывает знание основного материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности; – при ответе на вопросы билета и дополнительные вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности их изложения; – не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций; – подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне
	<ul style="list-style-type: none"> – не раскрыта тема презентации; – обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части изложенного материала; 	<ul style="list-style-type: none"> – обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине; – не способен аргументировано

«2»	<ul style="list-style-type: none"> – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов. – Значительно нарушен временной регламент презентации; - использование зрительной опоры при изложении содержания презентации. 	<p>и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом;</p> <ul style="list-style-type: none"> – не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой
-----	---	---

Средство оценивания – контрольное задание

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении контрольного задания

Оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	<ul style="list-style-type: none"> - правильно определена фаза жизненного цикла инновации и дана ее классификация; - корректно раскрыта сущность инновации; - логично изложены преимущества и недостатки инновации. 	<ul style="list-style-type: none"> – Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала; – последовательно и четко отвечает на дополнительные вопросы; – демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала; – подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой
«4»	<ul style="list-style-type: none"> – допущена одна ошибка в одном из пунктов: <ul style="list-style-type: none"> - правильно определена фаза жизненного цикла инновации и дана ее классификация; - корректно раскрыта сущность инновации; - логично изложены преимущества и недостатки инновации. 	<ul style="list-style-type: none"> – Обучающийся способен показать знания программного материала; – четко отвечает на дополнительные вопросы; – демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала; - подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой

«3»	<ul style="list-style-type: none"> - допущены неточности в определении фазы жизненного цикла инновации и дана ее классификация; - допущены неточности в раскрытии сущности инновации; - допущены неточности в изложении преимуществ и недостатков инновации. 	<ul style="list-style-type: none"> – Обучающийся показывает знания меньшей части программного материала; – отвечает не на все дополнительные вопросы; – Демонстрирует частичную способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы; – подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой.
«2»	<ul style="list-style-type: none"> - неверно определена фаза жизненного цикла инновации и дана ее классификация; - некорректно раскрыта сущность инновации; - некорректно изложены преимущества и недостатки инновации. 	<ul style="list-style-type: none"> – Обучающийся не демонстрирует знания программного материала; – не отвечает на дополнительные вопросы; – Не демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы; – компетенции, предусмотренные программой, не освоены.

Средство оценивания – интерактивная презентация

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении тестовых заданий

Критерии оценки	оценка
полнота представленной информации	«5», если в презентации полностью раскрыта информация об инновации (указаны ключевые характеристики, предпосылки создания, конкурентные преимущества, дана оценка рискам и эффекту от внедрения, определен жизненный цикл).
	«4», если в презентации раскрыта большая часть информации об инновации
	«3», если в презентации раскрыта меньшая часть информации об инновации
	«2», если презентация

Средство оценивания – тестирование

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении тестовых заданий

Критерии оценки	оценка
выполнено верно заданий	«5», если (90 – 100)% правильных ответов
	«4», если (70 – 89)% правильных ответов
	«3», если (50 – 69)% правильных ответов



	«2», если менее 50% правильных ответов
--	--

Средство оценивания – сравнительный анализ инновационной деятельности компаний

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при сравнительном анализе инновационной деятельности компаний

Критерии оценки	Оценка
верно определены и раскрыты критерии сравнения	«5», если выделены 3 критерия, по которым проведен сравнительный анализ и сформулированы выводы, касающиеся инновационной деятельности компании. Указаны источники информации.
	«4», если выделены 2 критерия, по которым проведен сравнительный анализ и сформулированы выводы, касающиеся инновационной деятельности компании. Указаны источники информации.
	«3», если выделен 1 критерий, по которому проведен сравнительный анализ и сформулированы выводы, касающиеся инновационной деятельности компании. Указаны источники информации.
	«2», если не выделены критерии сравнения, или выделены 1-2 критерия, по которым проведен некачественный сравнительный анализ, выводы не сформулированы, источники информации не указаны.

Виды средств оценивания, применяемых при проведении промежуточной аттестации и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при их выполнении

Устный опрос

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при устном ответе

Оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
	– полно раскрыто содержание материала;	– Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала,
	– материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;	– знание основной и дополнительной литературы;
	– продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;	– последовательно и четко отвечает на вопросы билета и дополнительные вопросы;
	– точно используется терминология;	– уверенно ориентируется в проблемных ситуациях;
	– показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;	– демонстрирует способность применять

<p>«5»</p>	<ul style="list-style-type: none"> – продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков; – ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов; – продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач; – продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы; – допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию 	<p>теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> – подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой
<p>«4»</p>	<ul style="list-style-type: none"> – вопросы излагаются систематизировано и последовательно; – продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер; – продемонстрировано усвоение основной литературы. – ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков: <ul style="list-style-type: none"> – а) в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; – б) допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; – в) допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя 	<ul style="list-style-type: none"> – обучающийся показывает полное знание программного материала, основной и дополнительной литературы; – дает полные ответы на теоретические вопросы билета и дополнительные вопросы, допуская некоторые неточности; – правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций; – демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой
	<ul style="list-style-type: none"> – неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения 	<ul style="list-style-type: none"> – обучающийся показывает знание основного материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности; – при ответе на

«3»	<p>материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> – усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов; – при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение основной литературы 	<p>вопросы билета и дополнительные вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности их изложения;</p> <ul style="list-style-type: none"> – не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций; – подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне
«2»	<ul style="list-style-type: none"> – не раскрыто основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов. – не сформированы компетенции, умения и навыки. 	<ul style="list-style-type: none"> – обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине; – не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом; – не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой

оценочная шкала устного ответа

Процентный интервал оценки	оценка
менее 50%	2
51% - 70%	3
71% - 85%	4
86% - 100%	5

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Номер недели семестра	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
6	Раздел 1-2	Доклад	Доклад готовится по теме семинара и может сопровождаться презентацией. Время доклада 5-7 мин. Доклад производится без зрительной опоры. Максимальное количество баллов за задание 10. Срок сдачи: 4-5 неделя.
7	Разделы 1-3	Контрольное задание	Контрольное задание предполагает заполнение карточки инновации (форма карточки содержится в оценочных средствах). Обучающийся должен провести самостоятельный поиск информации и анализ предлагаемого изобретения/новшества и занести результаты в карточку. Максимальное количество баллов за задание 10. Срок сдачи: 7-16 неделя.
15	Раздел 4	Интерактивная презентация	Интерактивная презентация должна быть выполнена в интерактивном редакторе www.prezi.com . Содержание презентации должно содержать следующую информацию: название компании и ее инновации, предпосылки для создания инновации, преимущества по сравнению с аналогами, возможные риски, социокультурный эффект от инновации. Максимальное количество баллов за задание 10.
17-18	Раздел 5	Тестирование по теоретическому материалу Сравнительный анализ инновационной деятельности компаний	Включает 20 вопросов с вариантами ответов. Каждый правильный ответ приносит 1 б. Время выполнения 25 мин. в аудитории. Максимальное количество баллов за задание 20. Срок сдачи: 17-18 неделя. Сравнительный анализ инновационной деятельности компаний выполняется в виде таблицы. Студент должен самостоятельно выделить критерии сравнения и провести по данным критериям анализ. Каждый критерий 5 баллов. Максимальное количество баллов за задание 15.

Тематика докладов

1. Научные исследования в области инноватики
2. Инновации в гостиничном деле
3. Инновации в туризме
4. Продуктовые инновации в области ресторанного сервиса
5. Процессные инновации в области ресторанного сервиса
6. Технология 3D печати. Перспектива применения в пищевой промышленности
7. Информационные технологии как источник инноваций в области ресторанного сервиса (на примере мобильных приложений)
8. Стартап как инновационное предприятие
9. Экономические инновации
10. Инновации в маркетинге и рекламе
11. Социальные инновации
12. Теория решения изобретательских задач как метод поиска инноваций
13. Морфологический анализ как метод поиска инноваций
14. Интеллектуальные карты как метод поиска инноваций
15. Психологический портрет инноватора (на примере...)
16. Инновации в менеджменте
17. Инновационные ошибки
18. «Сколково» как элемент инновационной инфраструктуры России
19. Кремниевая Долина как элемент инновационной инфраструктуры США
20. Краудфандинг как инновация для предпринимателей

Контрольное задание

Фамилия и имя студента	Группа	Наименование инновации
ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ		ИЗОБРАЖЕНИЕ
Сфера применения		
Тип		
Фаза жизненного цикла		
Классификация по инновационному потенциалу		
Классификация по отношению к предшественнику		



СУЩНОСТЬ ИННОВАЦИИ

1. Предпосылки к созданию инновации
2. Конструктивные особенности
3. Внедрение
4. Ожидаемый или полученный эффект

Преимущества

- 1.
- 2.
- 3.

Недостатки

- 1.
- 2.
- 3.

Печатные источники:

Электронные источники:

Дата	ФИО преподавателя	Оценка в баллах	Комментарий

Интерактивная презентация

Требования: выполняется в интерактивном редакторе www.prezi.com

Структура содержания:

- название инновационного проекта/продукта/технологии
- предпосылки разработки инновации
- особенности инновации
- преимущества по сравнению с аналогами
- возможные риски использования/внедрения
- социо-культурный эффект от инновации
- дополнительные сведения (бюджет, авторы и т.д.)

Итоговое тестирование

1. Инновация – это..

+ конечный результат деятельности, получивший реализацию в виде нового или усовершенствованного продукта, используемого в практической деятельности.

- новое или усовершенствованное изобретение.
- решение технической задачи, относящееся к материальному объекту — продукту, или процессу осуществления действий над материальным объектом с помощью материальных средств.
- созданное человеком средство для управления силами природы, с помощью которого по-новому и нетривиальным образом решается какая-либо проблема в любой области человеческой деятельности.

2. Соотнесите даты и события

1. 1787-1851 г.	2. транспорт, связь
2. 1851-1896 г.	4. НТР, развитие атомной физики
3. 1896-1933 г.	1. паровой двигатель, металлургия,



	текстиль, кинематограф
4. 1945-1973 г.	5. интернет, электроника, социальные сети
5. 1980-2015...	3. ДВС, радио, химическая промышленность

3. Радикальные инновации - это...

+ это значительное изменение, которое одновременно влияет как на бизнес-модель, так и на технологию компании.

Инновации, которые могут вносить решающие изменения в конкурентную среду, чего не может сделать постепенная инновация.

- способ выжать как можно больше ценности из существующих товаров или услуг без внесения значительных изменений или крупных инвестиций

4. Соотнесите понятие и определение

1. Метод мозгового штурма	2. Ассоциации, создающие разум, воспринимая одну и ту же ситуацию или идею в двух внутренне согласованных, но несовместимых между собой системах координат.
2. Метод Бисоциации	4. Мысль скачет с одного на другое, правильность действий не важна. Результат - не только решение, но и новая идея.
3. Вертикальный подход	6. Метод перенесения решения из области природы в область техники.
4. Всесторонний подход	5. Метод стимуляции воображения. Сделать чуждое привычным, незнакомое знакомым и т.д.
5. Синектика	1. Задачи ставятся за 2-3 дня, длительность 1,5-2 часа, комфортное место проведения, 5-12 участников, 2 подгруппы: «чайники» и профессионалы.
6. Бионика	3. Обычное логическое мышление, которое идет от проблемы к решению и при помощи которого ищут правильный ответ.

5. Наступательная стратегия –

+ обеспечивает лидирующую позицию на рынке, что требует высоких затрат на нововведения.

- держаться вплотную за лидером, заимствуя его новшества и внося в них некоторые изменения.

- предполагает концентрацию ресурсов на определенных, наиболее эффективных направлениях, что создает условия для перехода к наступательной стратегии.

- занятие свободных ниш на рынке, при этом затраты на инновации определяются тактическими соображениями.

6. Оборонительная стратегия –

+ держаться вплотную за лидером, заимствуя его новшества и внося в них некоторые изменения.



- предполагает концентрацию ресурсов на определенных, наиболее эффективных направлениях, что создает условия для перехода к наступательной стратегии.
- занятие свободных ниш на рынке, при этом затраты на инновации определяются тактическими соображениями.
- самосохранение компании путем выполнения на контрактной основе работ для предприятия инноваторов.

7. Имитационная стратегия –

- + следовать за лидерами, выполняя их действия, и не осуществлять больших затрат на нововведения.
- предполагает концентрацию ресурсов на определенных, наиболее эффективных направлениях, что создает условия для перехода к наступательной стратегии.
- обеспечивает лидирующую позицию на рынке, что требует высоких затрат на нововведения.
- самосохранение компании путем выполнения на контрактной основе работ для предприятия инноваторов.

8. Зависимая стратегия –

- + самосохранение компании путем выполнения на контрактной основе работ для предприятия инноваторов.
- обеспечивает лидирующую позицию на рынке, что требует высоких затрат на нововведения.
- держаться вплотную за лидером, заимствуя его новшества и внося в них некоторые изменения.
- предполагает концентрацию ресурсов на определенных, наиболее эффективных направлениях, что создает условия для перехода к наступательной стратегии.

9. Традиционная стратегия –

- + бороться за выживание, используя привычные консервативные технологии при минимуме затрат на нововведения.
- обеспечивает лидирующую позицию на рынке, что требует высоких затрат на нововведения.
- предполагает концентрацию ресурсов на определенных, наиболее эффективных направлениях, что создает условия для перехода к наступательной стратегии.
- занятие свободных ниш на рынке, при этом затраты на инновации определяются тактическими соображениями.

10. Оппортунистическая стратегия –

- + занятие свободных ниш на рынке, при этом затраты на инновации определяются тактическими соображениями.
- бороться за выживание, используя привычные консервативные технологии при минимуме затрат на нововведения.
- держаться вплотную за лидером, заимствуя его новшества и внося в них некоторые изменения.
- самосохранение компании путем выполнения на контрактной основе работ для предприятия инноваторов.

11. В каком варианте перечислены только внешние факторы инновационной активности организации?

- + состояние экономики, уровень конкуренции, динамика спроса.
- личностно-психологические, состояние экономики, динамика спроса.
- структурные, характеристика персонала, уровень конкуренции.
- структурные, личностно-психологические, характеристика персонала.

12. Что не является методикой инновационного процесса?

- + стратегическая
- интуитивная
- дискурсивная
- комбинированная

13. Какая из перечисленных моделей не является моделью инновационного процесса?

- + Китайская модель
- Японская модель
- Европейская модель
- Американская модель

14. Закончите предложение:

«Роль инновации состоит в повышении отдачи от вложенных _____.»

Ответ: «ресурсов»

15. Наука об инновациях, область знаний, которая исследует технические нововведения, их появление и развитие –

- + Инноватика
- Электротехника
- Техническая
- Материаловедение

16. Распределите в правильном порядке жизненный цикл инновации:

1. широкое распространение инновации
2. идея
3. рутинизация
4. финиш
5. доработка и вывод инновации на рынок
6. реализация идеи в продукт, создание образца

Ответ: 2, 6, 5, 1, 3, 4

17. Кому принадлежит теория?

«Инновационная деятельность состоит в целенаправленном и организованном поиске перемен, а также, в последовательном анализе тех возможностей, которые несут эти перемены для экономических и социальных нововведений»

- + Питер Фердинанд Друкер
- Пётр Леонидович Капица
- Лев Давидович Ландау
- Игорь Васильевич Курчатов

Сравнительный анализ инновационной деятельности компаний

Оформление анализа производится в виде таблицы:



Компания 1	Компания 2
<i>Критерий 1</i>	
<i>Критерий 2</i>	
<i>Критерий 3</i>	
<i>Выводы</i>	

Контрольные вопросы к экзамену по дисциплине

1. Определение инновации. Функции и роль в современном мире
2. Инноватика: основные этапы развития; ученые, внесшие вклад в развитие инноватики
3. Жизненный цикл инноваций
4. Классификация инноваций по инновационному потенциалу
5. Классификация инноваций по принципу отношения к своему предшественнику
6. Социокультурный эффект инноваций
7. Инновационный потенциал личности
8. Инновационный потенциал группы
9. Инновационная активность организации
10. Метод мозгового штурма как метод активизации творческого мышления
11. Метод бисоциации как метод активизации творческого мышления
12. Морфологический анализ как метод активизации творческого мышления
13. Бионика как метод активизации творческого мышления
14. Стимулирование инновационной активности в организации.
15. Три типа государственных инновационных стратегий.
16. Инновационные стратегии предприятий (наступательная, оборонительная, имитационная).
17. Инновационные стратегии предприятий (зависимая, традиционная, оппортунистическая).
18. Определение и содержание инновационного проекта.
19. Этапы разработки инновационных проектов.
20. Бизнес-план инновационного проекта.

Экзаменационные задачи



1. На предприятии общественного питания (ресторане) есть проблема с недостаточным количеством посетителей (несмотря на удобное расположение в городе). Управляющий ресторана хочет решить данную проблему с помощью метода мозгового штурма. Каким образом он должен его провести?
2. На предприятии общественного питания (ресторане) есть проблема с недостаточным количеством посетителей (несмотря на удобное расположение в городе). Управляющий ресторана хочет решить данную проблему с помощью метода экспертных оценок. Каким образом он должен его провести? (Опишите алгоритм).
3. На предприятии общественного питания (ресторане) есть проблема с недостаточным количеством посетителей (несмотря на удобное расположение в городе). Управляющий ресторана хочет решить данную проблему. С помощью какого метода он может найти инновационную идею для выхода из сложившейся ситуации?
4. Управляющий ресторана решил создать группу для разработки инновационных проектов. Какие роли он должен распределить между участниками данной группы?
5. Известно, что метод морфологического анализа может использоваться в любой сфере человеческой деятельности. Каким образом его можно применить при управлении рестораном? Приведите примеры.
6. Предположим, в некотором ресторане был разработан новый метод приготовления блюд. Может ли коллектив ресторана запатентовать этот метод?
7. Предположим, коллектив ресторана создал изобретение, позволяющее более качественно проводить термическую обработку мяса. Директор ресторана хочет запатентовать данное изобретение. Каким образом он может это сделать?
8. Предположим, коллектив ресторана создал изобретение, позволяющее более качественно проводить термическую обработку мяса. Директор не хочет раскрывать сущность данного изобретения через патентование. Что должен предпринять в данном случае директор, чтобы не допустить утечки информации об изобретении?
9. Директор ресторана ищет сотрудника с инновационным потенциалом на вакантную должность управляющего. Какими личностно-психологическими качествами должен обладать претендент на должность помимо профессиональных компетенций?
10. Директор ресторана ищет сотрудника с инновационным потенциалом на вакантную должность управляющего. Каким образом он может проверить инновационный потенциал претендента?
11. Директор ресторана решил внедрить инновации в свою деятельность. Укажите 3-4 направления для внедрения инноваций в этой сфере.
12. Приведите примеры организационных инноваций в сфере управления предприятиями общественного питания. По каким сценариям может развиваться процесс их внедрения?
13. Согласно модели Л.Кили, существует 10 направлений инновационной деятельности для коммерческих предприятий. Какие из них могут быть актуальными в сфере управления предприятиями общественного питания? Приведите примеры.
14. Известно, что Интернет сервис www.tripadvisor.com является примером инноваций в сфере управления предприятиями общественного питания. Какие положительные и отрицательные эффекты может оказать данная инновация на деятельность предприятий общественного питания?

7.4 Содержание занятий семинарского типа

РАЗДЕЛ 1. ТЕОРИЯ ИННОВАЦИЙ

Практическое занятие 1.

Вид практического занятия: Семинар

Тема и содержание занятия: Инновации в гостиничном деле

Цель занятия: *закрепление теоретических знаний в области инноваций*

План практического занятия:

1. Повторение теоретического материала лекции
2. Рассмотрение различных типов инновации в гостиничном деле.
3. Обобщение результатов, формулирование выводов.

Практические навыки: *поиск и анализ информации в сфере гостиничного дела*

Контрольные вопросы:

1. Что такое инновация?
2. Чем инновация отличается от изобретения?
3. Какие ученые внесли вклад в развитие науки инноватики?
4. Какие функции присущи инновациям?
5. Приведите пример продуктовых инноваций.
6. Приведите пример процессных инноваций.

Практическое занятие 2.

Вид практического занятия: Семинар

Тема и содержание занятия: Инновации в ресторанном бизнесе.

План практического занятия:

1. Повторение теоретического материала лекции
2. Изучение инноваций в ресторанном бизнесе.
3. Формулирование выводов. Ответы на вопросы студентов.

Практические навыки: *поиск и анализ информации в ресторанном бизнесе*

Контрольные вопросы:

1. Что может служить источником инноваций?
2. Как можно классифицировать инновации? Приведите примеры
3. Каких инноваций больше всего? Почему?
4. Что служит источником для инноваций в сфере туризма и гостеприимства?

Контрольное задание:

Заполните таблицу своими примерами

	Направления инноваций в ресторанном бизнесе			
	Экономические модели	Технические нововведения	Организационные инновации	Процессные инновации
Пример 1				
Пример 2				
Пример 3				

Практическое занятие 3.

Вид практического занятия: Семинар

Тема и содержание занятия: Экономические инновации.

Цель занятия: выявить признаки экономических инновации.



План практического занятия:

1. Повторение теоретического материала лекции
2. Рассмотрение экономических инноваций в России и за рубежом. Пример: явление «коливинг» как пример экономической инновации в туризме.
3. «Антикафе» как пример экономической инновации.

Практические навыки: поиск и анализ научно-технической информации в области экономических и социальных инноваций

Контрольные вопросы:

1. Из каких этапов состоит жизненный цикл инновации?
2. Уточните, в каком случае на первом этапе проводятся фундаментальные исследования?
3. Что означает термин «локально завершенная инновация»?
4. Приведите пример экономических инноваций в туризме и гостеприимстве.

Практическое занятие 4.

Вид практического занятия: Семинар

Тема и содержание занятия: Доклады по выбранной теме (**Контрольная точка №1**).

Цель занятия: *провести заслушивание и обсуждение докладов студентов по выбранным темам*

Практические навыки: *навыки презентации научно-технической информации.*

Практическое занятие 5.

Вид практического занятия: Семинар

Тема и содержание занятия: Социальные инновации: проблемы и пути их решения.

Цель занятия: выявить признаки социальных инноваций.

План практического занятия:

1. Повторение теоретического материала лекции
2. Рассмотрение социальных инноваций в России и за рубежом. Пример. Инклюзивное образование в России: за и против.
3. “Suspended coffee” как пример социальной инновации за рубежом.

Практические навыки: поиск и анализ научно-технической информации в области социальных инноваций

Контрольные вопросы:

1. Что означает термин «социокультурный эффект инноваций»?
2. В чем может скрываться причина инновационных ошибок?
3. Почему возникают инновационные конфликты?
4. Можно ли считать ЕГЭ социальной инновацией? Аргументируйте свой ответ.

Практическое занятие 6.

Вид практического занятия: Семинар

Тема и содержание занятия: Инновационная инфраструктура страны. Сравнительный анализ Сколково (РФ) и Кремниевой Долины (США).

Цель занятия: *сравнить опыт двух стран по развитию инновационной инфраструктуры*

План практического занятия:

1. Повторение теоретического материала лекции
2. Рассмотрение инновационной инфраструктуры США на примере «Кремниевой долины»
3. Рассмотрение инновационной инфраструктуры РФ на примере «Сколково»
4. Проведение сопоставительного анализа инновационных инфраструктур США и РФ
5. Формулирование направлений совершенствования инновационной инфраструктуры РФ



Практические навыки: *приобретение знаний, касающихся отличительных особенностей инноваций и инновационных процессов в современных сервисных технологиях (ПК-6).*

Контрольное задание:

Заполните таблицу

Кремниевая Долина (США)	Сколково (РФ)
Дата основания	
Основной инвестор создания и развития	
Статистические данные об инновационных предприятиях и разработках	
Самые выдающиеся и известные достижения	
Критика со стороны общества	

РАЗДЕЛ 2. ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА УСПЕШНОСТЬ ИННОВАЦИОННЫХ ПРОЦЕССОВ

Практическое занятие 7.

Вид практического занятия: Дискуссия

Тема и содержание занятия: Психологический портрет инноватора

Цель занятия: *обсуждение личностных характеристик инноваторов, а также методов активизации инновационной деятельности компании на примере фильма «Принтер Будущего»*

План практического занятия:

1. Просмотр фрагментов фильма «Принтер Будущего»
2. Заполнение таблицы 1
3. Дискуссия по фильму

Практические навыки: *навыки распознавания личностно-психологических характеристик инноваторов.*

Контрольное задание:

Посмотрев фильм, заполните таблицу

Таблица 1

Компания 1	Компания 2
Дата создания	
Имя основателя (лидера)	
Основные черты характера основателя (лидера)	
Проблемы в деятельности компании	
Конкурентные преимущества	
Источник первоначального капитала	



Контрольные вопросы:

1. Почему именно между этими компаниями возникла острая конкурентная борьба?
2. В какой из двух компаний хотели бы работать Вы? Аргументируйте свой ответ.
3. Какие личностно-психологические характеристики представленных руководителей Вам ближе?

Практическое занятие 8.

Вид практического занятия: Мозговой штурм

Тема и содержание занятия: Применение мозгового штурма при поиске инновационной идеи

Цель занятия: *освоение навыков использования метода мозгового штурма*

План практического занятия:

1. Объяснение приемов использования метода мозгового штурма.
2. Постановка проблемной ситуации.
3. Проведение мозгового штурма в группах.
4. Обобщение результатов, выводы.

Практические навыки: *навыки использования метода мозгового штурма.*

Контрольные вопросы:

1. Для каких случаев подходит мозговой штурм?
2. Какие требования предъявляются для его проведения?

Практическое занятие 9

Вид практического занятия: Семинар

Тема и содержание занятия: Морфологический метод как способ поиска инновационной идеи.

Цель занятия: *освоить морфологический метод для поиска новых идей*

План практического занятия:

1. Рассмотрение последовательности применения морфологического метода
2. Применение морфологического метода для решения задачи
3. Заполнение матрицы, подведение итогов.

Практические навыки: *навык применения морфологического метода для поиска новых идей*

Контрольное задание:

Заполните матрицу (табл.2) и выявите новое сочетание (не встречавшееся ранее) для данного объекта исследования

Таблица 2. Матрица характеристик объекта исследования

	Параметр 1	Параметр 2	Параметр 3
Значение 1			
Значение 2			
Значение 3			

Ответьте на вопросы:

1. Кто является автором данного метода?
2. В чем сущность данного метода?
3. Какие достоинства и недостатки есть у данного метода?
4. Каким образом данный метод может применяться в туризме и гостеприимстве?

РАЗДЕЛ 3. ОСНОВНЫЕ МОДЕЛИ ИННОВАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ



Практическое занятие 10.

Вид практического занятия: Семинар

Тема и содержание занятия: Контрольное задание (Контрольная точка №2).

Цель занятия: *проверка усвоения теоретических знаний.*

Практическое занятие 11.

Вид практического занятия: Семинар

Тема и содержание занятия: Процедура оформления патентных заявок в РФ и мире.

Цель занятия: формирование навыков по поиску патентов в отечественных и международных базах данных.

План практического занятия:

1. Изучение нормативной документации Федеральной службы по интеллектуальной собственности (РОСПАТЕНТ) на официальном сайте <http://www.rupto.ru/ru>

2. Рассмотрение процедуры регистрации объектов интеллектуальной собственности

3. Приобретение практических навыков по работе с базой данных патентных документов

Практические навыки: *навыки по использованию информационных сервисов (патентных баз данных) в инновационных проектах в сфере ресторанного бизнеса*

Контрольные задания:

1. Используя официальный сайт РОСПАТЕНТа, определите:

- как происходит процедура подачи заявки на получение патента на изобретение или полезную модель

- стоимость госпошлины заявки

- нормативные сроки рассмотрения заявки на получение патента на изобретение или полезную модель

- информационные ресурсы для ведения патентного поиска.

2. Используя базу данных патентных документов http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru#1516800415358, найдите заявки на получение патента на полезную модель, которая могла бы применяться в сфере сервиса недвижимости. Укажите: ФИО авторов, дату подачи заявки, ее статус, название полезной модели, описание.

Практическое занятие 12.

Вид практического занятия: Семинар

Тема и содержание занятия: Форумы и конференции для продвижения инновационных проектов. Поиск инвестиций для инноваций с помощью технологии краудфандинга.

Цель занятия: *рассмотреть форумы и конференции, направленные для привлечения инвестиций в инновации.*

План практического занятия:

1. Изучение сущности технологии краудфандинга.

2. Рассмотрение деятельности Агентства инноваций и развития экономических и социальных проектов, а также требований, предъявляемых к конкурсным проектам.

Практические навыки: *навык оценивания инновационного проекта с точки зрения инвестиционной привлекательности*

Контрольные вопросы:

1. Что означает термин «краудфандинг»?

2. Опишите принцип работы краудфандингового сервиса?

3. В чем состоят преимущества и недостатки такого рода инвестиций?

4. Какие факторы влияют на успешность краудфандингового проекта?



5. Приведите примеры успешных отечественных проектов, реализованных через краудфандинговое финансирование.

РАЗДЕЛ 4. ПРИКЛАДНЫЕ ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Практическое занятие 13.

Вид практического занятия: Семинар

Тема и содержание занятия: Информационные технологии как источник инноваций в ресторанном бизнесе.

Цель занятия: *рассмотреть инновации на основе информационных технологий.*

План занятия:

1. Повторение теоретических вопросов
2. Выполнение контрольного задания
3. Проверка результатов, подведение итогов

Практические навыки: *навыки распознавания перспективных направлений разработки инноваций.*

Контрольное задание:

Заполните таблицу своими примерами на основе изученной информации

	Мобильные приложения	Визуализация	Обратная связь с потребителем	Другие ИТ-приложения
Пример 1				
Пример 2				
Пример 3				

Практическое занятие 14.

Вид практического занятия: Семинар

Тема и содержание занятия: Разработка мультимедийного контента для сайта организации с использованием инновационных сервисов Интернет.

Цель занятия: *рассмотреть методы и приемы создания инфографики и интерактивных презентаций*

План занятия:

1. Рассмотрение принципов создания инфографики и презентации
2. Освоение технологии работы с сервисом интерактивных презентаций www.prezi.com
3. Выявление преимуществ интерактивных презентаций

Практические навыки: *приобретение навыков работы по использованию сервисов мультимедийного контента.*

Контрольное задание

Создайте интерактивную презентацию инновационного проекта/разработки на основе данных любой компании. Укажите в ней следующую информацию:

- название проекта (продукт инновационной разработки)
- предпосылки для инновации
- фазу жизненного цикла
- особенности инновации
- преимущества по сравнению с аналогами
- возможные риски

- социо-культурный эффект от инновации

Практическое занятие 15.

Вид практического занятия: Семинар

Тема и содержание занятия: **Интерактивная презентация (Контрольная точка №3).**

Цель занятия: *проверка навыков в соответствии с компетенцией.*

РАЗДЕЛ 5. ОСНОВЫ ИННОВАЦИОННОГО МЕНЕДЖМЕНТА

Практическое занятие 16.

Вид практического занятия: Семинар

Тема и содержание занятия: Управление инновациями на основе подхода Ларри Кили

Цель занятия: *анализ деятельности ведущих российских компаний с точки зрения подхода Л.Кили*

План занятия:

1. Рассмотрение теоретических основ подхода Ларри Кили для управления инновациями
2. Анализ деятельности ведущих отечественных и зарубежных компаний в соответствии с подходом Л.Кили
3. Определение потенциальных направлений для внедрения инновации в выбранных компаниях.

Практические навыки: *закрепление знаний в области управления инновационными проектами.*

Контрольное задание:

1. Изучив теоретические основы подхода Ларри Кили для управления инновациями, заполните таблицу. Приведите примеры для каждой группы.

Инновационная деятельность предприятия	
	Объект инноваций
Структура производства	
Предлагаемый продукт	
Опыт	



--	--

Практическое занятие 17.

Вид практического занятия: Семинар

Тема и содержание занятия: **Сравнительный анализ инновационной деятельности предприятия. Контрольная точка №4.**

Цель занятия: *определение уровня освоения компетенции.*

Практическое занятие 18.

Вид практического занятия: Тестирование

Тема и содержание занятия: **Контрольная точка №4.**

Цель занятия: *определение уровня освоения компетенции.*

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы; перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень информационных технологий, необходимых для освоения дисциплины

1. Инновационная деятельность предприятия : учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 256 с. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=354685> С.6-20
2. Экономика инноваций: Учебник / Под ред. В.Я. Горфинкеля, Т.Г. Попадюк. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Вузовский учебник: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 336 с. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=354505>
3. Инновационный менеджмент : учебное пособие для бакалавров / Ж. Д. Дармилова. — 2-е изд., стер. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. — 168 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1093015>

8.2. Дополнительная литература

1. Инновационная модель бизнес-процесса: Учебное пособие / Бабич В.Н., Кремлёв А.Г., - 2-е изд., стер. - Москва :Флинта, 2018. - 184 с.: Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/965940>
2. Инновационный менеджмент: Учебное пособие / Кожухар В.М. - М.:Дашков и К, 2018. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/351616>

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- 1 Электронная библиотечная система Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ» <https://rucont.ru/>
- 2 Электронная библиотечная система znanium.com <http://znanium.com/>
- 3 Электронная библиотечная система IQlib <http://www.urlw.ru/w.iqlib.ru>
- 4 Электронная библиотека диссертаций РГБ

8.4. Перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных системам

Microsoft Windows
Microsoft Office



- 1 Профессиональная база данных: Агентство по инновациям и развитию www.innoros.ru
- 2 Профессиональная база данных: Краудфандинговая платформа www.boomstarter.ru
- 3 Профессиональная база данных: Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологий и безопасности пищи. <http://www.ion.ru/>
- 4 Профессиональная база данных: Российская ассоциация кулинаров <http://dreamchef.ru/>
- 5 Профессиональная база данных: Федерация рестораторов и отельеров <http://frio.ru/>
- 6 Профессиональная база данных: портал Индустрии гостеприимства и питания <http://www.horeca.ru/>
- 7 Профессиональная база данных Международный Интернет-каталог «Информационные ресурсы открытой образовательной системы» <http://www.catalog.unicor.ru>
- 8 Информационно-справочная система: справочно-правовая система Консультант + <http://www.consultant.ru>
- 9 Информационная справочная система: информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ <http://www.garant.ru/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Процесс изучения дисциплины «Инновации в профессиональной деятельности» предусматривает контактную (работа на лекциях и практических занятиях) и внеаудиторную (самоподготовка к лекциям и практическим занятиям, подготовка докладов с презентациями на заданные темы, выполнение контрольных практических заданий, подготовка к текущей и промежуточной аттестации) работу обучающегося.

В качестве основных форм организации учебного процесса по данной дисциплине в предлагаемой методике обучения выступают лекционные и практические занятия (с использованием интерактивных технологий обучения), а также самостоятельная работа обучающихся.

- лекции

Лекционное занятие является одной из основных системообразующих форм организации учебного процесса.

Цель лекции – организация целенаправленной познавательной деятельности студентов по овладению программным материалом учебной дисциплины. Чтение курса лекций позволяет дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, сообщить слушателям основное содержание предмета в целостном, систематизированном виде.

На лекциях излагаются темы дисциплины, предусмотренные рабочей программой, акцентируется внимание на наиболее принципиальных и сложных вопросах дисциплины, устанавливаются вопросы для самостоятельной проработки. Конспект лекций является базой при подготовке к практическим занятиям, к зачету, экзаменам, а также самостоятельной научной деятельности студента.

Преподаватель обязан учитывать посещаемость лекционных занятий студентами в соответствии с Учебно-тематическим рейтингом-планом дисциплины. После каждого



лекционного занятия необходимо сделать соответствующую запись в электронном журнале учета посещаемости занятий студентами на Учебном интерактивном портале сайта ФГБОУ ВО «РГУТИС», выяснить у старост учебных групп причины отсутствия студентов на занятиях.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

- практические занятия

Практические занятия – одна из форм учебного занятия, направленная на развитие самостоятельности учащихся и приобретение умений и навыков. Данные учебные занятия углубляют, расширяют, детализируют полученные на лекции знания.

Организационно-методической базой проведения практических занятий по дисциплине является рабочая программа дисциплины.

Цель практических занятий - формирование практических умений профессиональных (выполнять определенные действия, операции, необходимые в профессиональной деятельности) или учебных (выполнять прикладные практические задания по дисциплине и др.), необходимых в последующей учебной деятельности.

Практические занятия организуются по группам, предполагают предварительную подготовку студентов по плану практических занятий. Активное участие в практических занятиях способствует более глубокому пониманию предмета и одновременно является одной из форм подведения итогов самостоятельной работы студентов.

Порядок подготовки практического занятия:

- изучение требований программы дисциплины;
- формулировка цели и задач практического занятия;
- разработка плана проведения практического занятия;
- отбор содержания практического занятия (подбор типовых и нетиповых тестовых и практических заданий, вопросов);
- обеспечение практического занятия методическими материалами, техническими средствами обучения;
- определение методов, приемов и средств поддержания интереса, внимания, стимулирования творческого мышления студентов, моделирование практического занятия.

При подготовке к практическому занятию преподавателю необходимо уточнить план его проведения, продумать формулировки и содержание вопросов, выносимых на обсуждение, ознакомиться с новыми публикациями по теме.

Порядок проведения практического занятия:

1. Вводная часть:

- сообщение темы и цели занятия;
- актуализация теоретических знаний, необходимых для практической деятельности.

2. Основная часть:

- разработка алгоритма проведения практического занятия;
- проведение инструктажа студентов по этапам выполнения практических заданий;
- ознакомление со способами фиксации полученных результатов выполнения практических заданий;
- проведение практических работ.

3. Заключительная часть:

- обобщение и систематизация полученных результатов;



— подведение итогов практического занятия и оценка работы студентов.

В ходе практического занятия во вступительном слове необходимо раскрыть теоретическую и практическую значимость темы, определить порядок проведения занятия, время на обсуждение каждого вопроса. Дать возможность выступить всем желающим, а также предложить выступить тем студентам, которые по тем или иным причинам пропустили лекционное занятие или проявляют пассивность. Целесообразно в ходе обсуждения учебных вопросов задавать выступающим студентам и аудитории дополнительные и уточняющие вопросы с целью выяснения их позиций по существу обсуждаемых проблем.

В заключительной части практического занятия следует подвести его итоги: дать объективную оценку выступлений каждого студента и учебной группы в целом. Раскрыть положительные стороны и недостатки проведенного практического занятия. Ответить на вопросы студентов. Назвать тему очередного занятия.

Для формирования профессиональных умений и навыков, активизации познавательной деятельности студентов в процессе вузовского обучения наряду с традиционными методами, необходимо использовать активные методы обучения.

На практических занятиях по дисциплине широко используются такие активные формы обучения как устные и/или письменные экспресс- опросы по контрольным вопросам по каждой теме дисциплины.

Расширению и углублению знаний студентов способствует подготовка доклада с презентацией. Доклад – форма самостоятельной работы, направленной на детальное знакомство с какой-либо темой в рамках данной дисциплины. Студенческие доклады, как правило, дополняют и развивают основные вопросы, изучаемые на лекциях и практических занятиях. Ведущее место должны занимать темы, которые представляют профессиональный интерес, несут элемент новизны. Тем самым создается мотивационная готовность к самостоятельному выполнению задания.

Основная задача проведения **практического занятия с заслушиванием и обсуждением докладов с презентациями** - это формирование у студента навыков самостоятельной научной деятельности, повышению его теоретической и профессиональной подготовки, лучшему усвоению учебного материала. Учебный доклад не должен иметь исключительно компилятивный характер. Изложение материала должно носить проблемно-тематический характер, включать собственное мнение студента по кругу излагаемых проблем. В нем не должно быть механически переписанных из книги, сложных для понимания конструкций.

Интерактивные практические занятия способствуют вовлечению в активный процесс получения и переработки знаний.

Интерактивные методы обучения поощряют активное участие каждого студента в учебном процессе; способствуют эффективному усвоению учебного материала; оказывают многоплановое воздействие на обучающихся; осуществляют обратную связь (ответная реакция аудитории); формируют у обучающихся мнения и отношения; формируют жизненные навыки; способствуют изменению поведения.

При проведении практических занятий предполагается использование таких интерактивных методов как дискуссия и метод мозгового штурма.

Дискуссия - интерактивная форма обучения, предполагающая выступления по заданной теме/ проекту; изложение позиции, мнения по заданной теме с последующим обсуждением.

Метод мозгового штурма. Суть мозгового штурма в том, что формируются небольшие группы (4-7 человек) с распределением соответствующих ролей. Проблема, для которой необходимо найти решение, устанавливается в начале занятия. Участники



генерируют идеи, не критикуя их на начальном этапе. На завершающем этапе происходит синтез решения на основе анализа предложенных идей.

- *самостоятельная работа обучающихся*

Целью самостоятельной работы студентов при изучении дисциплины является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками по профилю дисциплины, опытом творческой, аналитической и исследовательской деятельности.

Задачами самостоятельной работы студентов при изучении дисциплины являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических занятиях, для эффективной подготовки к текущей и промежуточной аттестации.

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

В ходе самостоятельной работы, планируемой по учебной дисциплине, студент должен:

- освоить теоретический материал по изучаемой дисциплине (освоение лекционного курса, а также освоение отдельных тем, отдельных вопросов тем, отдельных положений и т.д.);

- закрепить знание теоретического материала, используя необходимый инструментальный практический путь (написание реферативных докладов, выполнение контрольных практических занятий, домашних заданий, групповых проектов);

- научиться применять полученные знания и практические навыки для анализа ситуации и выработки правильного решения (подготовка к практическим занятиям в интерактивных формах – работе в группе (команде), письменному анализу конкретной ситуации, участию в деловой игре и т. д.);

- применить полученные знания и умения для формирования собственной позиции.

Формы самостоятельной работы

При изучении каждой темы дисциплины организация самостоятельной работы студентов представляет единство двух взаимосвязанных форм:

1. Внеаудиторная самостоятельная работа.

Виды внеаудиторной самостоятельной работы студентов разнообразны: подготовка докладов с презентациями на заданные темы, выполнение контрольных практических заданий, домашних заданий, подготовка к участию в научно-практических конференциях, олимпиадах и др.

2. Аудиторная самостоятельная работа, которая осуществляется под непосредственным руководством преподавателя.

При изучении данной дисциплины можно выделить три направления самостоятельной работы студентов:

1 направление - самостоятельная работа, обеспечивающая подготовку к аудиторным занятиям, написание реферативных докладов с презентациями. Результаты этой



подготовки проявляются в активности студентов на занятиях, правильном решении типовых задач, качественном уровне подготовленных докладов и успешном прохождении текущего контроля и промежуточной аттестации.

2 направление - поисково-аналитическая работа, в которую входят виды самостоятельной работы студентов, направленные на углубление и закрепление знаний студента, развитие аналитических навыков по проблематике дисциплины. Результаты этой подготовки проявляются в качественном уровне выполнения контрольных практических и домашних заданий, групповых проектов.

3 направление – научная работа, включающая такие виды самостоятельной работы студентов, как подготовка докладов для выступления на студенческих научных конференциях, подготовка и написание статей в сборники научных трудов и т.д.

Первые два направления самостоятельной работы студентов являются обязательными для всех студентов. Виды самостоятельной работы из третьей группы выполняются студентами по выбору и в соответствии с их пожеланиями.

С учётом целей и задач учебной дисциплины можно предусмотреть следующие направления и виды самостоятельной работы студентов, представленные в таблице.



Направления и виды СРО

Направления самостоятельной работы студентов	Виды самостоятельной работы студентов
1. Самостоятельная работа, обеспечивающая подготовку к аудиторным занятиям, подготовку к текущему контролю и промежуточной аттестации	1.1. Работа с конспектом лекций 1.2. Работа над учебным материалом, в том числе учебниками, первоисточниками, дополнительной литературой, предусмотренной рабочей программой дисциплины и конспектом лекций 1.3. Подготовка к ответам на контрольные вопросы 1.4. Выполнение докладов с презентациями 1.5. Подготовка к текущему контролю 1.6. Подготовка к промежуточной аттестации в виде экзамена
2. Поисково-аналитическая работа	2.1. Выполнение контрольных практических заданий 2.2. Выполнение домашних заданий (самостоятельное заполнение схем, таблиц, поиск и анализ статистической и фактической информации и т.п.)
3. Научная работа	3.1. Подготовка сообщений и докладов к научной студенческой конференции 3.2. Подготовка и написание статей в сборники научных трудов

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю):

Учебные занятия по дисциплине «Инновации в профессиональной деятельности» проводятся в следующих оборудованных учебных кабинетах, оснащенных соответствующим оборудованием:

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
Занятия лекционного типа, групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование доска
Занятия семинарского типа	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование доска компьютерный класс, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование, автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет" доска
Самостоятельная работа обучающихся	помещение для самостоятельной работы, специализированная учебная мебель, ТСО: видеопроекционное оборудование, автоматизированные рабочие места студентов с



	возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет", доска; Помещение для самостоятельной работы в читальном зале Научно-технической библиотеки университета, специализированная учебная мебель автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», интерактивная доска
--	---