

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Г.А. Губаненко

подпись, инициалы, фамилия

« 14 » марта 20 19 г.

Торгово-экономический

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ИННОВАЦИИ В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Дисциплина Б1.В.05 Инновации в гостинично-ресторанной деятельности
индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

Направление подготовки/специальность 43.03.03 Гостиничное дело
код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность
код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2019

Красноярск 2019

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 43.00.00 Сервис и туризм

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

43.03.03 Гостиничное дело

43.03.03.31 Ресторанно-гостиничная деятельность

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили Т.Н. Сафронова

инициалы, фамилия, подпись



1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью дисциплины «Инновации в гостинично-ресторанной деятельности» является формирование знаний, умений и навыков, связанных с адаптацией инновационных технологий к деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания, готовности к проектированию инновационного гостинично-ресторанного продукта. Согласно учебному плану подготовки бакалавров 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль 43.03.03.01 «Гостинично-ресторанная деятельность» дисциплина «Инновации в гостинично-ресторанной деятельности» является обязательной дисциплиной вариативной части Б1.В.ОД.5.

1.2 Задачи изучения дисциплины

1.2 Задачи изучения дисциплины.

- теоретические основы инновационного процесса в сфере гостеприимства и общественного питания, государственное регулирование инновационного процесса;
- стратегия и планирование инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.
- управление инновационной деятельностью в компании в сфере гостеприимства и общественного питания;
- ведущие инновации в сфере гостеприимства и общественного питания;
- инновационные компьютерные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания;
- технологические инновации в сфере гостеприимства и общественного питания, направленные на сохранение экологии;
- глобализация экономики и ее влияние на развитие индустрии гостеприимства.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	
Уровень 1	основные термины и определения проектной деятельности
Уровень 2	способы решения конкретной задачи проекта, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Уровень 3	способы представления результатов решения конкретной задачи проекта в профессиональной среде

Уровень 1	формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение
Уровень 2	определять оптимальные способы решения конкретной задачи проекта
Уровень 3	применять коммуникативные технологии в профессиональной среде по представлению результатов решения конкретной задачи проекта
Уровень 1	навыками планирования и определения ожидаемых результатов проекта, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Уровень 2	навыками проектирования решения конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Уровень 3	навыками анализа, оценки и интерпретации результатов решения конкретной задачи проекта
ПКО-3: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	
Уровень 1	технологии обслуживания с учетом технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания
Уровень 2	технологические новации в сфере гостеприимства и общественного питания
Уровень 3	технологические новации в сфере гостеприимства и общественного питания
Уровень 1	применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания.
Уровень 2	анализировать и адаптировать опыт технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания
Уровень 3	анализировать и адаптировать опыт технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания
Уровень 1	навыками использования технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания
Уровень 2	навыками разработки технологий обслуживания с учетом технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания
Уровень 3	навыками разработки технологий обслуживания с учетом технологических новаций в сфере гостеприимства и общественного питания

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности

Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Организация предоставления дополнительных и сопутствующих услуг в гостиничном предприятии

Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

Интернет-продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
преддипломная практика

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

<https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=7526>

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		7
Общая трудоемкость дисциплины	3 (108)	3 (108)
Контактная работа с преподавателем:	1,17 (42)	1,17 (42)
занятия лекционного типа	0,39 (14)	0,39 (14)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,78 (28)	0,78 (28)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	0,83 (30)	0,83 (30)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Экзамен)	1 (36)	1 (36)

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1		14	28	0	30	ПКО-3 УК-2
Всего		14	28	0	30	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Теоретические основы инновационного процесса в сфере гостеприимства и общественного питания, государственное регулирование инновационного процесса	2	0	0
2	1	Стратегия и планирование инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	2	0	0
3	1	Управление инновационной деятельностью в компании в сфере гостеприимства и общественного питания	2	0	0

4	1	Ведущие инновации в сфере гостеприимства и общественного питания	2	0	0
5	1	Инновационные компьютерные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания	2	0	0
6	1	Технологические инновации в сфере гостеприимства и общественного питания, направленные на сохранение экологии	2	0	0
7	1	Глобализация экономики и ее влияние на развитие индустрии гостеприимства	2	0	0
Всего			14	0	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Инновации в индустрии гостеприимства и их типология Инновационная инфраструктура Красноярского края и СФУ	4	0	0
2	1	Планирование инноваций и инновационные проекты в сфере гостеприимства и общественного питания	4	0	2
3	1	Бенчмаркинг в сфере гостеприимства и общественного питания	4	0	2
4	1	Программа «20 ключей» для мониторинга качества гостиничных услуг	4	0	2
5	1	Применения SWOT- анализа для планирования инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания	4	0	2

6	1	Инновационный аутсорсинг в сфере гостеприимства и общественного питания	4	0	2
7	1	Инновационный франчайзинг в сфере гостеприимства и общественного питания	4	0	2
Всего			28	0	12

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

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

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Сафронова Т. Н., Балябина Т. А., Камоза Т. Л.	Инновации в гостиничной деятельности: учебно-методический комплекс [для студентов напр. подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", профиля 101100.62.01 "Ресторанная деятельность"]	Красноярск: СФУ, 2016
Л1.2	Сафронова Т. Н.	Инновации в гостиничной деятельности: учебное пособие [для учащихся бакалавриата по напр. 43.03.03.02.01 «Ресторанная деятельность»]	Красноярск: СФУ, 2017

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки владений, умений, знаний, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы с описанием шкал оценивания и методическими материалами, определяющими процедуру оценивания.

1.1 Типовые контрольные задания

2.1.1 Типовые контрольные вопросы

Комплект контрольных заданий и вопросов по теме:

Теоретические основы инновационного процесса в индустрии гостеприимства

Контрольные вопросы:

1. Понятие "инновация".
 2. Виды инноваций.
 3. Инновационные процессы.
 4. Жизненный цикл и функции инноваций.
 5. Инновации в индустрии гостеприимства и их типология.
- 2.1.2 Контрольные задания. Типовая практическая работа.

Цель: ознакомиться с типологией инноваций в индустрии гостеприимства с целью разработки инновационной политики гостиничного предприятия и конкретных видов инноваций.

Работа проводится в интерактивной форме с использованием программно-аппаратных средств, с консультациями преподавателя.

Методические указания.

Материально-техническое обеспечение: практическая работа проводится в лаборатории Центра здорового питания, оснащенной персональными компьютерами с выходом в Интернет, ОС – Windows XP, ПП – Microsoft Office – Adobe Reader, Excel, Word.

Универсальный принцип классификации инноваций основан на их группировке по следующим признакам:

1. содержанию и внутренней структуре: технологические (продуктовые, процессные) и нетехнологические (финансово-экономические, организационно - управленческие);
2. конкурентоспособности: стратегические (преактивные), адаптирующие (реактивные);
3. распространению: единичные, диффузионные;
4. преемственности: замещающие, отменяющие, возвратные, ретро введения;
5. ожидаемой доли риска: локальные, системные, стратегические;
6. причинам возникновения: рефлексивные, стратегические;
7. источникам возникновения: внутренние, внешние;
8. месту и роли: основные и дополняющие;
9. масштабу, глобальные и локальные;
10. степени новизны: основанные на новых открытиях, созданные на основе нового способа, примененного к явлениям;
11. характеру удовлетворяемых потребностей: ориентированные на существующие потребности и создающие новые.

К базисным относят инновации, которые реализуют крупные научно-технические разработки и становятся основой формирования технологий нового поколения, принципиально новые для отрасли

продукты и технологии. Улучшающие инновации реализуют мелкие и средние изобретения, усовершенствующие технологию изготовления и/или технические характеристики уже известных товаров. По конкурентоспособности нововведения делят на стратегические (преактивные) и адаптирующие (реактивные).

Реактивная инновация - это такое нововведение, которое хозяйствующий субъект внедряет вслед за конкурентом как ответную реакцию на уже появившийся на рынке новый продукт. Реактивные инновации предприятия вынуждены осваивать наравне с конкурентами, чтобы быть представленными на рынке в конкурентоспособном состоянии, и чтобы в дальнейшем обеспечить себе выживание и не допустить технологического отставания в производстве. К стратегическим инновациям относят нововведения, внедрение которых носит упреждающий (преактивный) характер с целью получения преимущества «первого хода», которое при правильном использовании может привести к лидерству на рынке и высоким прибылям.

В зависимости от основного содержания и характера выделяют технологические и нетехнологические инновации. Технологические инновации направлены на получение и, применение новых знаний для решения технологических и инженерных задач в области обеспечения функционирования техники и производства на предприятии как единой системы. К ним относят все изменения, определяющие научно-технический прогресс и затрагивающие средства и методы организации производства, технологии производства.

Нетехнологические инновации - инновации, направленные на получение и применение новых знаний для решения экономических, социальных и иных задач, связанных с обеспечением функционирования предприятия. В настоящее время инновационное развитие российских компаний ассоциируется в основном с освоением высоких технологий, разработкой и производством интеллектуальной продукции, хотя инновационное развитие охватывает более широкую сферу: маркетинг, продажи, производство, управление персоналом, финансы и др.

В настоящее время основными нововведениями, используемыми российскими компаниями, являются процессные и продуктовые.

Классифицировать гостиничные инновации можно по причинам возникновения. Для этого выделяются реактивные и стратегические инновации.

Реактивные инновации относятся к проведению гостиницей так называемой оборонительной стратегии и являются, в основном, реакцией на нововведения гостиницы конкурента. В этом случае гостиничное предприятие вынуждено осуществлять инновационную

деятельность для обеспечения своего выживания в конкурентной борьбе на рынке.

Стратегические инновации - это инновации, внедрение которых носит упреждающий характер с целью получения конкурентных преимуществ в перспективе. В результате проведения стратегических инноваций новый благоприятный стандарт эффективности (в этом случае еще перспективный) достигается гостиницей раньше его конкурентов с ощутимо сократившимися затратами. Причем в случае осуществления стратегических нововведений гостиничное предприятие выдвигается на новые конкурентные позиции, благодаря чему в благоприятную для нее сторону меняется и ее положение на рынке.

По месту в деятельности гостиницы инновации можно подразделить на основные (продуктовые) и обеспечивающие. Гостиничный продукт можно определить, как совокупность материальных, технических, человеческих, информационных, временных и других факторов деятельности гостиницы по предоставлению клиентам благ, обладающих определенными потребительскими свойствами и способными удовлетворить их потребности. Общеизвестно, что отели не продают просто комнаты для временного проживания или отдельные блюда в ресторанах. Их продукт всегда, нечто большее, включающее не только осязаемую составляющую, но и обслуживание, культуру сервиса. Поэтому необходимо учитывать некоторые особенности этого бизнеса, составить четкое представление об особенностях нематериального производства, а также природе гостиничных услуг как продукта.

Обеспечивающие инновации напрямую не связаны с основными функциями гостиничной, организации. Эта группа инноваций носит технологический характер и включает в себя инновационные преобразования управленческой структуры, методов организации процесса оказания услуг и реализации гостиничных продуктов. Как правило, это организационно - управленческие инновации, включающие организационные, управленческие, социальные, маркетинговые, юридические и корпоративные нововведения. К данному типу инноваций следует относить:

- применение новых технических средств в управлении: средств связи, средств фиксации, передачи, обработки, хранения информации;
- внедрение новых компьютерных программ и систем поддержки управленческих решений;
- изменение структуры и содержания информационных потоков, введение плановых и отчетных форм и показателей, изменение структуры и содержания баз данных, изменение регламентов в отношении документооборота;
- изменения в организационной структуре управления;

- изменениям структуре персонала и порядка его работы;
- введение новых методик мотивации и, стимулирования персонала;
- обучение и повышение квалификации персонала;
- ребрендинг, проведение PR-акций, мероприятий в сфере благотворительности;
- введение новых нормативов и корпоративных стандартов.

Еще одним принципом классификации нововведений индустрии гостеприимства может быть разделение их по инновационному потенциалу. В этом случае можно выделить следующие группы инноваций:

1. радикальные, подразумевающие внедрение принципиально новых видов гостиничных продуктов и услуг, применение качественно новых технологий их реализации и оказания, использование абсолютно новых методов управления;

2. комбинаторные, т.е. подразумевающие использование множества сочетаний различных имеющихся элементов (объединение разных имеющихся технологий оказания услуг в один комплексный пакет, предлагаемый впоследствии на рынке как единый продукт);

3. модифицирующие, призванные вносить необходимые изменения и дополнения в давно существующие гостиничные продукты.

2.1 Типовые контрольные задания

2.1.1 Типовые контрольные вопросы

Комплект контрольных заданий и вопросов по теме: «Теоретические основы инновационного процесса в сфере гостеприимства и общественного питания, государственное регулирование инновационного процесса».

Контрольные вопросы:

1. Раскройте содержание понятия «инновация».
2. Назовите отличия понятия «новшество (новация)» от понятия «нововведение (инновация)».
3. Укажите признаки инноваций. Приведите примеры.
4. Укажите содержание инновационного процесса.
5. Приведите отличия инновационного цикла и жизненного цикла инноваций.
6. Назовите составляющие инновационной деятельности.
7. Назовите принципиальные отличия стабильного производственного и инновационного процесса.
8. Стимулы инновационной деятельности в гостиничном бизнесе.
9. Приведите примеры развития каких-либо предприятий и организаций из книг, СМИ, теле-, радиопередач, практической

деятельности. Назовите инструменты развития этого объекта.

10. Дайте определения понятию «национальная инновационная система».

11. Назовите причины необходимости государственного регулирования инновационной деятельности.

12. Перечислите схемы государственной поддержки инновационных процессов.

13. Укажите особенности системы государственного регулирования инновационного развития в Российской Федерации.

14. Назовите направления и задачи инновационного развития в Российской Федерации.

15. Укажите способы государственной поддержки инновационной деятельности в туризме.

16. Опишите инновационную инфраструктуру Красноярского края.

2.1.2 Контрольные задания.

Типовая практическая работа.

Цель: ознакомиться с типологией инноваций в индустрии гостеприимства с целью разработки инновационной политики гостиничного предприятия и конкретных видов инноваций.

Работа проводится в интерактивной форме с использованием программно-аппаратных средств, с консультациями преподавателя.

Методические указания.

Материально-техническое обеспечение: практическая работа проводится в аудитории, оснащенной персональными компьютерами с выходом в Интернет, ОС – Windows XP, ПП – Microsoft Office –Adobe Reader, Excel, Word.

Универсальный принцип классификации инноваций основан на их группировке по следующим признакам:

1. содержанию и внутренней структуре: технологические (продуктовые, процессные) и нетехнологические (финансово-экономические, организационно - управленческие);

2. конкурентоспособности: стратегические (преактивные), адаптирующие (реактивные);

3. распространению: единичные, диффузионные;

4. преемственности: замещающие, отменяющие, возвратные, ретро введения;

5. ожидаемой доли риска: локальные, системные, стратегические;

6. причинам возникновения: рефлексивные, стратегические;

7. источникам возникновения: внутренние, внешние;

8. месту и роли: основные и дополняющие;

9. масштабу, глобальные и локальные;

10. степени новизны: основанные на новых открытиях, созданные на основе нового способа, примененного к явлениям;

11. характеру удовлетворяемых потребностей: ориентированные на существующие потребности и создающие новые.

К базисным относят инновации, которые реализуют крупные научно-технические разработки и становятся основой формирования технологий нового поколения, принципиально новые для отрасли продукты и технологии. Улучшающие инновации реализуют мелкие и средние изобретения, усовершенствующие технологию изготовления и/или технические характеристики уже известных товаров. По конкурентоспособности нововведения делят на стратегические (преактивные) и адаптирующие (реактивные).

Реактивная инновация - это такое нововведение, которое хозяйствующий субъект внедряет вслед за конкурентом как ответную реакцию на уже появившийся на рынке новый продукт. Реактивные инновации предприятия вынуждены осваивать наравне с конкурентами, чтобы быть представленными на рынке в конкурентоспособном состоянии, и чтобы в дальнейшем обеспечить себе выживание и не допустить технологического отставания в производстве. К стратегическим инновациям относят нововведения, внедрение которых носит упреждающий (преактивный) характер с целью получения преимущества «первого хода», которое при правильном использовании может привести к лидерству на рынке и высоким прибылям.

В зависимости от основного содержания и характера выделяют технологические и нетехнологические инновации. Технологические инновации направлены на получение и, применение новых знаний для решения технологических и инженерных задач в области обеспечения функционирования техники и производства на предприятии как единой системы. К ним относят все изменения, определяющие научно-технический прогресс и затрагивающие средства и методы организации производства, технологии производства.

Нетехнологические инновации - инновации, направленные на получение и применение новых знаний для решения экономических, социальных и иных задач, связанных с обеспечением функционирования предприятия. В настоящее время инновационное развитие российских компаний ассоциируется в основном с освоением высоких технологий, разработкой и производством интеллектуальной продукции, хотя инновационное развитие охватывает более широкую сферу: маркетинг, продажи, производство, управление персоналом, финансы и др.

В настоящее время основными нововведениями, используемыми российскими компаниями, являются процессные и продуктовые.

Классифицировать гостиничные инновации можно по причинам возникновения. Для этого выделяются реактивные и стратегические инновации.

Реактивные инновации относятся к проведению гостиницей так называемой оборонительной стратегии и являются, в основном, реакцией на нововведения гостиницы конкурента. В этом случае гостиничное предприятие вынуждено осуществлять инновационную деятельность для обеспечения своего выживания в конкурентной борьбе на рынке.

Стратегические инновации - это инновации, внедрение которых носит упреждающий характер с целью получения конкурентных преимуществ в перспективе. В результате проведения стратегических инноваций новый благоприятный стандарт эффективности (в этом случае еще перспективный) достигается гостиницей раньше его конкурентов с ощутимо сократившимися затратами. Причем в случае осуществления стратегических нововведений гостиничное предприятие выдвигается на новые конкурентные позиции, благодаря чему в благоприятную для нее сторону меняется и ее положение на рынке.

По месту в деятельности гостиницы инновации можно подразделить на основные (продуктовые) и обеспечивающие. Гостиничный продукт можно определить, как совокупность материальных, технических, человеческих, информационных, временных и других факторов деятельности гостиницы по предоставлению клиентам благ, обладающих определенными потребительскими свойствами и способными удовлетворить их потребности. Общеизвестно, что отели не продают просто комнаты для временного проживания или отдельные блюда в ресторанах. Их продукт всегда, нечто большее, включающее не только осязаемую составляющую, но и обслуживание, культуру сервиса. Поэтому необходимо учитывать некоторые особенности этого бизнеса, составить четкое представление об особенностях нематериального производства, а также природе гостиничных услуг как продукта.

Обеспечивающие инновации напрямую не связаны с основными функциями гостиничной, организации. Эта группа инноваций носит технологический характер и включает в себя инновационные преобразования управленческой структуры, методов организации процесса оказания услуг и реализации гостиничных продуктов. Как правило, это организационно - управленческие инновации, включающие организационные, управленческие, социальные, маркетинговые, юридические и корпоративные нововведения. К данному типу инноваций следует относить:

- применение новых технических средств в управлении: средств связи, средств фиксации, передачи, обработки, хранения информации;

- внедрение новых компьютерных программ и систем поддержки управленческих решений;
- изменение структуры и содержания информационных потоков, введение плановых и отчетных форм и показателей, изменение структуры и содержания баз данных, изменение регламентов в отношении документооборота;
- изменения в организационной структуре управления;
- изменениям структуре персонала и порядка его работы;
- введение новых методик мотивации и, стимулирования персонала;
- обучение и повышение квалификации персонала;
- ребрендинг, проведение PR-акций, мероприятий в сфере благотворительности;
- введение новых нормативов и корпоративных стандартов.

Еще одним принципом классификации нововведений индустрии гостеприимства может быть разделение их по инновационному потенциалу. В этом случае можно выделить следующие группы инноваций:

1. радикальные, подразумевающие внедрение принципиально новых видов гостиничных продуктов и услуг, применение качественно новых технологий их реализации и оказания, использование абсолютно новых методов управления;

2. комбинаторные, т.е. подразумевающие использование множества сочетаний различных имеющихся элементов (объединение разных имеющихся технологий оказания услуг в один комплексный пакет, предлагаемый впоследствии на рынке как единый продукт);

3. модифицирующие, призванные вносить необходимые изменения и дополнения в давно существующие гостиничные продукты.

По объему воздействия инновации подразделяют на точечные и системные. Точечные нововведения имеют место в частном случае совершенствования технологии на отдельном участке работы. Они обычно не требуют больших материальных затрат и связаны с повышением эффективности одной - двух операций, не оказывая заметного влияния на производственный процесс в целом, но могут существенно влиять на уровень удовлетворенности гостя отеля. Например, чтобы привлечь внимание гостей, крупные гостиничные сети используют стандарт гостеприимства «Приветствие гостя по имени», что значительно изменяет отношение гостя к отелю.

Системные нововведения определяют изменение всей структуры производственных отношений. Так, начало использования компьютерной техники и локальных вычислительных сетей в гостиничном бизнесе в свое время, в корне изменило работу

организаций индустрии гостеприимства, значительно повысив продажи, номеров, сократив время бронирования и увеличив эффективность работы персонала. По степени новизны гостиничные инновации можно разделить на три типа:

1. имитации - продукты новые для данного отеля, но не для рынка;
2. обновленные продукты - построенные на новом способе использования уже существующих продуктов;
3. подлинные новинки, т.е. уникальные продукты, в которых рынок испытывает действительную потребность.

Классификация гостиничных инноваций по характеру удовлетворяемых потребностей выделяет инновации, связанные с удовлетворением существующих потребностей, и инновации, направленные на создание новых потребностей. Основная масса нововведений, осуществляемых организациями индустрии гостеприимства, направлена на удовлетворение имеющихся потребностей. Ориентируясь на предоставление услуг, гостиничное предприятие учитывает потребности своих клиентов и стремится к их удовлетворению.

Инновации, направленные на создание новых потребностей, достаточно редки, поскольку требуют наличия у гостиниц определенного творческого и инвестиционного потенциала. Кроме этого данная подгруппа инноваций несет в себе значительные риски неуспеха проводимых мероприятий в случае недостаточной полноты данных, полученных в результате исследования рынка, и ошибочности принятого руководящего решения.

Преобладание того или иного типа инноваций определяет тип и направленность инновационной стратегии гостиничного предприятия. В свою очередь, типология гостиничных инноваций позволяет конструировать соответствующие экономические и управленческие механизмы, поскольку они определяются именно типом внедряемых инноваций и выбранной инновационной стратегией. При этом любой отель в процессе реализации системного подхода к определению своей инновационной стратегии, рассматривая свою инновационную деятельность с учетом вышеописанных принципов и аспектов классификации, получает возможность точнее позиционироваться на рынке, определить формы продвижения и реализации своих разработок и продуктов на рынок, которые для разных типов инноваций различны.

Задания для самостоятельной работы:

Используя Интернет приведите примеры различных видов инноваций в гостиничном бизнесе на конкретных предприятиях. Результаты оформить в виде документа.

3 Критерии оценивания

3.1 Оценка устного ответа на контрольные вопросы, участие в дискуссии.

Опрос учебной группы осуществляется по перечню вопросов, представленных к осуждению по теме занятия.

Критерии оценки устных ответов студентов.

«Отлично». Устный ответ отличается последовательностью, логикой изложения. Легко воспринимается аудиторией. При ответе на вопросы выступающий демонстрирует глубину владения материалом. Ответы формулируются аргументировано, обосновывается собственная позиция в проблемных ситуациях.

«Хорошо». Устный ответ отличается последовательностью, логикой изложения. Но обоснование сделанных выводов не достаточно аргументировано. Неполно раскрыто содержание проблемы.

«Удовлетворительно». Устный ответ направлен на пересказ содержания проблемы, но не демонстрирует умение выделять главное, существенное. Выступающий не владеет пониманием сути излагаемой проблемы.

«Неудовлетворительно». Устный ответ носит краткий, неглубокий, поверхностный характер.

3.2 Критерии оценки практических работ студентов.

«Отлично». Цели и задачи четко сформулированы, содержание полностью раскрывает проблематику темы. Работа отвечает всем требованиям к оформлению, стилю изложения и его результатов. Студент работы грамотно оперирует терминологическим аппаратом, прослеживается четкая логика анализа проблемы. Все сделанные выводы полностью соответствуют содержанию проведенной работы, свидетельствуют о самостоятельном характере выполненной работы.

«Хорошо». Цели и задачи в целом сформулированы. Содержание соответствует целям и задачам темы работы, отвечает большинству требований к форме, стилю изложения и его результатов. Структура работы выражена и обоснована с части наиболее важных элементов. При раскрытии существенных аспектов темы проявлены самостоятельность и творческий подход. Итоговые выводы соответствуют содержанию проведенной работы, свидетельствуют о самостоятельном характере выполненной работы.

«Удовлетворительно». Цели и задачи сформулированы, но наблюдается некоторое несоответствие заявленной темы и/или их формулировка неточна. Содержание соответствует выбранной теме, при этом в работе допускаются отступления от темы. В целом содержание отвечает требованиям к форме, стилю изложения и его результатов. Работа в целом оформлена в соответствии с установленными требованиями. В работе имеются опечатки и исправления. Представленные в работе выводы позволяют судить о

наличии самостоятельности суждений по теме работы, однако не везде прослеживается четкая аргументация полученных выводов.

«Неудовлетворительно». Цели и задачи выражены широко и неконкретно или же вообще не соответствуют обозначенной теме работы. Содержание не полностью соответствует теме работы. При раскрытии темы почти не проявлены самостоятельность. Работа выполнена с нарушениями требований к оформлению.

3.3 Критерии оценивания ответов на экзамене.

«Отлично» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения; в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен литературным грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал четкие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала.

«Хорошо» ставится, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным, грамотным языком; однако, были допущены неточности.

«Удовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении материала; сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«Неудовлетворительно» ставится, если дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложений имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале, в ответе отсутствуют выводы, сформированность умений и навыков не показана, речь неграмотная.

5.2 Контрольные вопросы и задания

2.1.4 Перечень вопросов для контроля знаний по дисциплине «Инновации в гостинично-ресторанной деятельности» (экзамен)

1. Понятие "инновация", виды инноваций.
2. Инновационные процессы.
3. Жизненный цикл и функции инноваций.
4. Инновации в гостинично-ресторанной деятельности и их

типология.

5. Национальная инновационная система.
6. Государственная поддержка и стимулирование инновационных процессов.
7. Инновационная инфраструктура Красноярского края.
8. Государственная поддержка инновационной деятельности в гостинично-ресторанной деятельности.
9. Содержание и характеристика различных типов инновационных стратегий.
10. Планирование инноваций и инновационные проекты.
11. Роль и характер инвестиций в инновационных процессах.
12. Риски в инновационной деятельности в гостинично-ресторанной деятельности.
13. Организация инновационной деятельности в гостинично-ресторанной деятельности.
14. Управление инновациями в гостинично-ресторанной деятельности.
15. Создание нововведений и их внедрение в гостинично-ресторанной деятельности.
16. Классификация предприятий по типу инновационного поведения.
17. Факторы, влияющие на развитие инновационной деятельности.
18. Основные направления внедрения организационно – управленческих инноваций для повышения конкурентности предприятий индустрии гостеприимства.
19. Ведущие инновации в гостинично-ресторанной деятельности: аутсорсинг, франчайзинг, бенчмаркинг.
20. Глобальные распределительные системы в гостинично-ресторанной деятельности.
21. Электронная коммерция в гостинично-ресторанной деятельности.
22. Инновации в обеспечении комфорта и безопасности клиентов в гостинично-ресторанной деятельности.
23. Интерактивная еда: мир ресторана.
24. «Зеленые» технологии в гостинично-ресторанной деятельности.
25. Передача прав на использование интеллектуальной собственности в гостинично-ресторанной деятельности.
26. Охрана и защита интеллектуальной собственности.
27. Способы распространения инновационных продуктов в гостинично-ресторанной деятельности.
28. Глобализация – путь развития экономики.

29. Глобализация экономики и индустрия гостеприимства.

30. Влияние политической, экономической и социальной сфер на инновационные процессы в индустрии гостеприимства.

5.3 Темы письменных работ

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Горфинкель В. Я., Попадюк Т. Г.	Инновационный менеджмент: учебник для бакалавров	Москва: Проспект, 2015
Л1.2	Рычкова Н. В.	Маркетинговые инновации: учебное пособие по специальности "Маркетинг"	Москва: КНОРУС, 2016
Л1.3	Мальцева С. В.	Инновационный менеджмент: Учебник	М.: Издательство Юрайт, 2016
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Полетаев В. Э.	Бизнес в России: инновации и модернизационный проект: монография	Москва: ИНФРА-М, 2017
Л2.2	Фатхутдинов Р.А.	Инновационный менеджмент: учебник для студентов вузов по экономическим и техническим специальностям	Москва: Питер, 2014
Л2.3	Сафронова Т. Н.	Проблемы формирования инновационного продукта в области пищевых технологий и здорового питания: сборник материалов V межрегионального конкурса инновационных проектов и идей в области пищевых технологий и здорового питания	Красноярск: СФУ, 2015
Л2.4	Фелпс Э., Кралечкин Д.	Массовое процветание: Как низовые инновации стали источником рабочих мест, новых возможностей и изменений	Москва: Изд-во ин-та Гайдара, 2015
Л2.5	Романова М.В.	Управление проектами: учебное пособие.; допущено Советом УМО вузов России по образованию в области менеджмента	М.: ИНФРА-М, 2014
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год

ЛЗ.1	Сафронова Т. Н., Балябина Т. А., Камоза Т. Л.	Инновации в гостиничной деятельности: учебно-методический комплекс [для студентов напр. подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", профиля 101100.62.01 "Ресторанная деятельность"]	Красноярск: СФУ, 2016
ЛЗ.2	Сафронова Т. Н.	Инновации в гостиничной деятельности: учебное пособие [для учащихся бакалавриата по напр. 43.03.03.02.01 «Ресторанная деятельность»]	Красноярск: СФУ, 2017

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	Информационно-справочная система «Техэксперт» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения в области технического регулирования и стандартизации. – Москва.	http://www.cntd.ru/
Э2	Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва.	http://www.consultant.ru/online
Э3	Информационно-аналитическая система «Статистика» [Электронный ресурс]: база данных содержит актуальную статистическую информацию для бизнес-планирования, определения вида деятельности и анализа конкурентной среды. – Красноярск.	http://ias-stat.ru

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации по подготовке к лекциям.

Аудиторные занятия – основная форма организация образовательного процесса в образовательном учреждении.

Лекция - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.

Лекции являются основной формой учебных занятий в вузе. Лекция - форма организации учебного процесса, направленная на формирование ориентировочной основы для последующего усвоения

учащимися учебного материала. Главное назначение лекции - обеспечить теоретическую основу обучения, развить интерес к учебной деятельности и конкретной учебной дисциплине, сформировать у обучающихся ориентиры для самостоятельной работы над курсом.

Выделяют три основных типа лекций, применяемых при очном обучении для передачи теоретического материала: вводная лекция, информационная лекция и обзорная лекция.

Вводная лекция дает первое целостное представление об учебном предмете и ориентирует студента в системе работы по данному курсу. Лектор знакомит студентов с целью и назначением курса, его ролью, местом в системе учебных дисциплин. Дается краткий обзор курса, вехи развития науки, имена известных ученых. Намечаются перспективы развития науки, её вклад в практику. Теоретический материал связывается с практикой будущей работы специалиста. На этой лекции могут высказываться методические и организационные особенности работы в рамках курса, а также может даваться анализ учебно-методической литературы, рекомендуемой студентам, уточняются сроки и формы отчетности.

Лекция-информация. Ориентирована на изложение и объяснение студентам научной информации, подлежащей осмыслению и запоминанию.

Обзорная лекция - это систематизация научных знаний на высоком уровне, допускающая большое число ассоциативных связей в процессе осмысления информации, излагаемой при раскрытии внутрисубъектной и межпредметной связи, исключая детализацию и конкретизацию. Как правило, стержень излагаемых теоретических положений составляет научно-понятийная и концептуальная основа всего курса или крупных его разделов.

Структура лекционного занятия:

- вводная часть, знакомящая студентов с темой лекции, ее планом, целью и задачами, рекомендуемой литературой для самостоятельной работы;

- основная часть, раскрывающая тему лекции;

- заключительная часть, содержащая выводы и обобщения.

Текст лекций должен соответствовать содержанию темы в учебной программе, в текст лекций не включается материал выносимый на самостоятельное изучение обучающихся.

Презентация теоретического материала является средством иллюстрированного сопровождения занятия с целью создания визуального образа и отражения ключевых понятий изучаемой информации. Используются лекционные аудитории, оснащенные мультимедийным оборудованием для проведения лекций в активной форме.

Обучающийся на аудиторном занятии должен:

- строгого соблюдать сформулированные преподавателем правила и условия;
- активно участвовать в процессе обучения, проявлять инициативу;
- проводить тщательную подготовку к занятию, выполнять все обозначенные в методических материалах и указанные преподавателем подготовительные задания;
- осуществлять самостоятельный поиск путей и вариантов решения поставленной учебной задачи, проблемы (выбор одного из предложенных вариантов или нахождение собственного варианта и обоснования решения);
- проявлять терпимость к любой точке зрения, уважать права каждого из участников процесса обучения;
- интенсивно использовать индивидуальные задания самодиагностического или творческого характера;
- быть готовым к принятию решений в условиях жесткого регламента и наличия элемента неопределенности в информации.

Особое внимание при преподавании курса следует уделить информационным технологиям с помощью современных компьютерных программ.

Методические указания по организации самостоятельной работы студентов.

Методические указания по организации практической работы студентов

Практические занятия являются эффективной формой учебных занятий в вузе. Практические работы имеют ярко выраженную специфику в зависимости от учебной дисциплины, углубляют и закрепляют теоретические знания. На этих занятиях студенты осваивают конкретные методы изучения дисциплины, обучаются способам анализа действительности, умению работать с информационными технологиями. На практических занятиях студенты учатся умению наблюдать, оценивать полученные результаты, делать выводы и обобщения. Для всех практических работ, которые выполняют студенты, составляются методические указания, содержащие описание работы, порядок ее выполнения и форму отчета. Практические занятия проводятся в составе академической группы с разделением на подгруппы.

Практические занятия по дисциплине проводятся в оборудованных аудиториях Торгово-экономического института. Студенты обязаны знать и четко соблюдать правила внутреннего распорядка, установленные требования и правила по охране труда при

нахождении в аудиториях и выполнении практических работ.

О предстоящей практической работе студенты предупреждаются заранее, как правило, за неделю до занятия. Преподаватель заранее формулирует цель практической работы и основные проблемные вопросы для обсуждения, предлагает план занятия, дает рекомендации по изучению литературных источников. К практическому занятию необходимо готовиться, проработав соответствующий раздел теоретического материала, методические указания к выполнению практических работ. Готовность к выполнению работы проверяется по результатам ответов на вопросы, приведенные в методических указаниях.

Структура практического занятия:

1. Вводная часть:

- входной контроль подготовки студента;
- вводный инструктаж (знакомство студентов с содержанием предстоящей работы, показ способов выполнения отдельных операций, напоминание отдельных положений по технике безопасности).

2. Основная часть:

- проведение студентом практической работы;
- текущий инструктаж (повторный показ или разъяснения (в случае необходимости) преподавателем исполнительских действий, являющихся предметом инструктирования).

3. Заключительная часть:

- оформление отчета о выполнении задания;
- заключительный инструктаж (подведение итогов выполнения учебных задач, разбор допущенных ошибок и выявление их причин, сообщение результатов работы каждого, объявление о том, что необходимо повторить к следующему занятию).

Практическое занятие проводится в интерактивной форме – метод кооперативного обучения (командная поддержка индивидуального обучения), использование программно-аппаратных средств на базе микропроцессорной техники.

Суть метода командной поддержки индивидуального обучения заключается в предоставлении малым группам возможности продвигаться по учебной программе в индивидуальном темпе.

1. Студенты работают в малых группах над индивидуальными заданиями, в процессе выполнения которых они могут обращаться друг к другу за советом, помощью и консультацией. Студенты также могут проверять работы друг друга, помогает исправлять допущенные ошибки. Преподаватель, в свою очередь, наблюдает за работой малых групп, а также поочередно разъясняет новый учебный материал малым группам, которые закончили работать над индивидуальными заданиями по предыдущему материалу.

2. Индивидуальные задания проверяются специально назначенными преподавателем студентами - «мониторами» из разных групп. Они снабжаются листами-ответами для оперативной проверки индивидуальных работ. В это время преподаватель имеет возможность индивидуально работать с каждой малой группой.

3. В конце освоения занятия подводится итог: каков суммарный учебный результат группы по индивидуальным заданиям.

По окончании работы проводится опрос, при котором члены группы должны ответить на несколько вопросов:

1. Активно ли вы участвовали в работе группы? Увлек ли вас этот процесс, если нет, то почему?;

2. Чувствовали ли вы излишнее влияние на себя со стороны других членов группы?;

3. Хорошо ли вам было работать в этой группе? Хотели бы вы работать в том же составе и дальше?;

При подведении итогов обсуждения намеченных вопросов преподаватель оценивает каждого выступавшего студента, выделяя наиболее активных, используя следующие критерии оценки:

- полнота и конкретность ответа;
- последовательность и логика изложения;
- связь теоретических положений с практикой;
- обоснованность и доказательность излагаемых положений;
- наличие качественных и количественных показателей;
- уровень культуры речи и т.п.

Выполненные практические занятия должны быть защищены. Отчет должен содержать: постановку задачи, краткое изложение теоретических положений, протокол хода выполнения заданий, таблицы и графики, полученные зависимости, детальный анализ результатов, подробные выводы, оценку результатов, подпись и дату.

Под самостоятельной работой студентов следует понимать совокупность всей самостоятельной деятельности как в учебной аудитории, так и вне её, в контакте с преподавателем так и в его отсутствии.

Самостоятельная работа реализуется:

1. Непосредственно в процессе аудиторных занятий – лекции, семинары, практические занятия.

2. В контакте с преподавателем вне рамок расписания, на консультациях по учебным вопросам, при выполнении индивидуальных заданий и др.

3. Без контакта с преподавателем, в библиотеке, дома при выполнении учебных задач.

Все виды самостоятельной работы пересекаются и дополняют друг друга.

Основная задача самостоятельной работы студентов заключается в создании психолого-дидактических условий развития интеллектуальной инициативы и мышления на занятиях любой формы.

Цель самостоятельной работы студентов научит студентов самостоятельно работать с учебным материалом и научной информацией, заложить основы самоорганизации и самовоспитания для дальнейшего непрерывного повышения квалификации.

Самостоятельная работа студентов – это планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа, выполняемая в аудиторное и во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Самостоятельная работа студентов играет важную роль в воспитании сознательного отношения самих студентов к овладению теоретическими и практическими знаниями, привитии им привычки к направленному интеллектуальному труду.

При изучении дисциплины «Инновации в гостиничной деятельности» организация СРС должна представлять единство трех взаимосвязанных форм:

- внеаудиторная самостоятельная работа - текущая обязательная самостоятельная работа студента над учебным материалом без участия преподавателя;

- аудиторная самостоятельная работа - выполняется на учебных лекционных и практических занятиях под непосредственным руководством и контролем преподавателя;

- творческая, в том числе научно-исследовательская работа.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Инновации в гостиничной деятельности» включает следующие виды самостоятельной деятельности:

- систематическое чтение и конспектирование учебной и научной литературы по изучаемым вопросам дисциплины;

- самостоятельное углубленное изучение узловых вопросов учебной программы;

- подготовка к практическим занятиям: составление планов и тезисов сообщений к выступлению, написание реферативных обзоров и докладов;

- самостоятельное решение задач по темам дисциплины;

- подготовка к зачету.

Основные условия подготовки к самостоятельному труду:

- умение работать с книгой, журналом, газетой, Интернет – публикацией (пользоваться оглавлением, введением, послесловием, выделять главное, осмысливать и записывать прочитанное);

- умение выбирать книги (четкое представление об

источниках информации и умение ими пользоваться);

- умение анализировать и коротко записывать прочитанное или услышанное (план, тезисы, конспект);
- умение пользоваться компьютером;
- систематизация записей (тетради, карточки, файлы).

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	9.1 Лицензионные программы:
9.1.2	<input type="checkbox"/> Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный
9.1.3	<input type="checkbox"/> Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214, бессрочный
9.1.4	<input type="checkbox"/> Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 ;
9.1.5	<input type="checkbox"/> Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем
9.2.2	- Информационно-справочная система «Техэксперт» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения в области технического регулирования и стандартизации. – Москва, [1998]. – Режим доступа: http://www.cntd.ru/ ;
9.2.3	- Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1997]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/online .
9.2.4	- Информационно-аналитическая система «Статистика» [Электронный ресурс]: база данных содержит актуальную статистическую информацию для бизнес-планирования, определения вида деятельности и анализа конкурентной среды. – Красноярск, [2007]. – Режим доступа: http://ias-stat.ru

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

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа,

№ 2-20

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель,

доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung NP - R528.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 2-07 кабинет санитарии и гигиены

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель,

доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук ноутбук Samsung NP - R528

Учебная аудитория для самостоятельной работы:

№ 6-21 кабинет информатики

ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель,

доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acorn

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела об-служивания по торгово - эконо-мическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02

ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Пере-плётная ма-шина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.