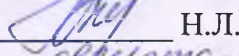


ДЕПАРТАМЕНТ СПОРТА ГОРОДА МОСКВЫ

Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
«Московский государственный университет спорта и туризма»
(ГАОУ ВО МГУСиТ)

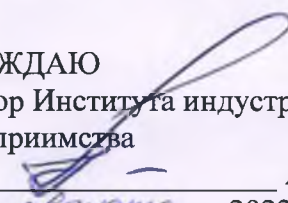
СОГЛАСОВАНО

Первый проректор


Н.Л. Ткаченко
«19» августа 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор Института индустрии туризма
и гостеприимства


А.А.Иванцов
«19» августа 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.О.08 ФОРМИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ КОНЦЕПЦИИ
И ВНЕДРЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ИННОВАЦИЙ В СФЕРУ
ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

направление подготовки: **43.04.03 Гостиничное дело**

направленность (профиль): **Инновационные технологии в гостиничном и
ресторанном бизнесе**

Форма обучения	заочная
Общая трудоемкость (в акад. часах / ЗЕ)	<u>144</u> час. / <u>4</u> ЗЕ
Курс	II
Учебный семестр	3
Форма промежуточной аттестации	курсовая работа, экзамен

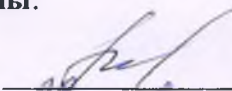
Москва, 2022

Настоящая рабочая программа учебной дисциплины устанавливает требования к результатам обучения студента и определяет содержание и виды учебных занятий и отчетности.

Рабочая программа дисциплины «Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания» составлена на основании ФГОС высшего образования, утвержденного Минобрнауки РФ от 15 июня 2017 г. N 558, основной профессиональной образовательной программы и учебного плана ГАОУ ВО МГУСиТ по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, программа магистратуры «Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе». Программа предназначена для преподавателей, ведущих дисциплину, и студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.


Разработчик(и) рабочей программы:

Доцент кафедры гостиничного
и ресторанного дела,
кандидат экономических наук,
доцент


«29» августа 2022 г.

Е.Ю. Никольская

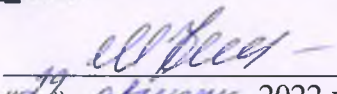
Доцент кафедры гостиничного
и ресторанного дела,
кандидат технических наук


«29» августа 2022 г.

И.В. Сергиенко

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры гостиничного и ресторанного дела
Протокол № 1 «29» августа 2022 г.

Заведующий кафедрой
гостиничного
и ресторанного дела
кандидат технических наук, доцент


«29» августа 2022 г.

М.Е. Успенская

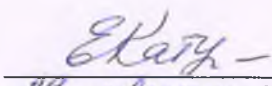
СОГЛАСОВАНО:

Начальник отдела
методического обеспечения и
контроля качества
образовательного процесса


«29» августа 2022 г.

О.В. Федорова

Специалист по УМР отдела
методического обеспечения и
контроля качества
образовательного процесса


«29» августа 2022 г.

Е.И. Катунина

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель - формирование у студентов компетенций в сфере производственной концепции и технологической инноваций предприятий гостеприимства.

Задачи:

- изучение основных концепций предприятий гостеприимства и общественного питания и возможностей их внедрения;
- формирование производственных концепций и внедрение современных инноваций в производство предприятия гостеприимства и общественного питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВО

В структуре основной образовательной программы дисциплина **Б1.О.07**

«Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания» относится к дисциплинам блока обязательной части.

Для изучения дисциплины требуются знания и навыки студентов по дисциплинам: Б1.О.05 «Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания», Б1.В.ДВ.02.02 «Маркетинговые исследования в индустрии туризма и гостеприимства», Б1.В.ДВ.04.01 «Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания».

Знания по дисциплине «Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания» могут использоваться в следующих курсах: Б1.О.13 «Система управления качеством услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания», Б1.О.12 «Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», Б3.О.01 «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы».

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ В РАМКАХ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ООП

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ОПК-1, ПК-3.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты обучения:

Индекс и содержание компетенции	Индекс и наименование индикатора содержания компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: основные понятия, концепции предприятия Уметь: формулировать факторы, определяющие концепцию, задачи, функции при разработке и внедрении бизнес-планов. Иметь практический опыт: формирования концепции и внедрения инноваций в предприятиях общественного питания; осуществления руководства
	ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	
	ОПК-1.3.Использует	

	специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	концептуальным предприятием проведения отечественного и зарубежного опыта в рамках внедрения инноваций. питания; анализа
ПК-3 Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ПК-3.1. Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-3.2. Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-3.3. Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость учебной дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа, включая все формы контактной и самостоятельной работы обучающихся.

Заочная форма обучения

№ п/п	Номера и наименования разделов и тем	Всего час.	Контактная работа, час.					Самостоятельная работа, час.	Формы промежуточной аттестации	Вид и формы текущего контроля ¹		Код компетенции или код индикатора
			всего	в т.ч.						в рамках контактной работы	в рамках самостоятельной работы	
				лекции	занятия семинарского типа ²	др. виды работ ³	консультации ⁴					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
9 семестр												
1	Тема: Введение. Понятие концептуального предприятия	44	4	2	2			40		ПТЗ,О	ПР	ОПК-1 ПК-3
2	Тема: Составляющие концептуального предприятия	46	6	2	4			40		ПТЗ,КР		ОПК-1 ПК-3
3	Тема: Инновационные процессы в сфере гостеприимства и общественного питания	45	6	2	4			39		ПТЗ,О		ОПК-1 ПК-3
	Промежуточная аттестация	9						9	экзамен	ПТЗ,Т	ПР	
ВСЕГО:		144	16	6	10			128				

4.2. Тематическое содержание занятий

¹ Вид текущего контроля: ПТЗ.Т – проверка теоретических знаний – тестирование (письменно), ПТЗ.КР – проверка теоретических знаний – контрольная работа (письменно), ПТЗ.О - опрос; ПТЗ.Д – проверка теоретических знаний – диктант; ПТЗ.Э – проверка теоретических знаний – эссе; ПР – практическая работа.

² К занятиям семинарского типа относятся - семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия.

³ Указать другие виды контактной работы студентов, если они применяются при изучении данной дисциплины.

⁴ Если предусмотрены учебным планом.

Номера и наименования разделов и тем	Виды учебных занятий, учебных работ, промежуточной аттестации	Содержание учебных занятий, учебных работ, виды и формы текущего контроля и промежуточной аттестации
1	2	3
Тема 1. Введение. Понятие концептуального предприятия	Лекция (2 ак.ч.)	Вопрос 1. Цель и задачи создания концептуального предприятия. Вопрос 2. Нормативное и правовое регулирование Российской Федерации при создании концептуального предприятия.
	Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (2 ак.ч.)	1. Опрос 2. Доклад 3. Практическое задание
	Самостоятельная работа (40 ак.ч.)	Выполнение практической работы Написание и подготовка к защите рефератов/докладов по теме
Тема 2. Составляющие концептуального предприятия	Лекция (2 ак.ч.)	Вопрос 1. Концептуальные составляющие: тип и класс предприятия, перечень услуг, персонал предприятия, разработка меню с учетом определяющих. Вопрос 2. Дизайн предприятия, формы и методы обслуживания Вопрос 3. Гибкость производства, эффективность
	Занятие семинарского типа (Практическое занятие) (4 ак.ч.)	1. Опрос 2. Доклад 3. Практическое задание
	Самостоятельная работа (40 ак.ч.)	Выполнение практической работы Написание и подготовка к защите рефератов/докладов по теме
Тема 3. Инновационные процессы в сфере гостеприимства и общественного питания	Лекция (2 ак.ч.)	Вопрос 1. Традиционные и современные технологии в организации производства и обслуживания. Вопрос 2. Роль технологических инноваций концептуального предприятия. Вопрос 3. Порядок разработки и внедрения корпоративных стандартов на производство и обслуживание. Вопрос 4. Подготовка и участие персонала предприятия в разработке и внедрении инноваций.
	Занятие семинарского типа	1. Опрос 2. Доклад

Номера и наименования разделов и тем	Виды учебных занятий, учебных работ, промежуточной аттестации	Содержание учебных занятий, учебных работ, виды и формы текущего контроля и промежуточной аттестации
1	2	3
	(Практическое занятие) (4 ак.ч.)	3. Практическое задание
	Самостоятельная работа (39 ак.ч.)	Подготовка к контрольной работе Написание и подготовка к защите рефератов/докладов по теме Подготовка к тестированию
Промежуточная аттестация	Экзамен	<i>о сумме текущего контроля письменно – компьютерное тестирование</i>

5. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

5.1 Основная литература

1. Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10698-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476195>

2. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471702>.

3. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471097>.

4. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика: учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477909>.

5.2. Дополнительная литература

1. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела: учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475778>.

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471734>.

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471775>.

4. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477769>.

Нормативные документы:

1. ГОСТ 30389—2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»

2. ГОСТ 30390—2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

3. ГОСТ Р 56766—2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации»

4. ГОСТ 32691—2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»

5. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания

6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (с изменениями на 10 июня 2016 года).

6. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

Доступ к электронно-библиотечным системам:

№ п/п	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
1	www.lib.rucont.ru	Электронная библиотечная система (ЭБС) РУКОНТ	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
2	www.urait.ru	Электронная библиотечная система (ЭБС) «Образовательная платформа ЮРАЙТ»	Индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет

Доступ к современным профессиональным базам данных и информационно-справочным системам:

1. <http://www.consultant.ru> – Справочная правовая система «Консультант Плюс»/ правовые ресурсы; обзор изменений законодательства; актуализированная справочная информация.
2. <http://www.garant.ru> – Справочная правовая система «Гарант»/ правовые ресурсы; экспертные обзоры и оценка; правовой консалтинг
3. <http://elibrary.ru/defaultx.asp> - Научная электронная библиотека: электронные версии статей журналов
4. <http://www.iso.ch> - Официальный сайт Международной организации по стандартизации ИСО
5. <http://www.gost.ru> - Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии РФ
6. <http://www.russiatourism.ru> - Официальный сайт Федерального агентства по туризму РФ
7. www.mosshotel.ru - Официальный сайт Правительства Москвы
8. <http://www.all-hotels.ru/> - все гостиницы Москвы и России, описание, телефоны, услуги бронирования гостиниц.
9. <http://www.edelink.ru/> - один из лидеров рынка автоматизации гостиничного хозяйства в России и СНГ.
10. <http://rekonline.ru/hotel-technologies/online/>- сайт современных технологий гостиничного бизнеса.
11. <http://www.prohotel.ru/> - всемирные новости, статистика, оперативная информация в сфере гостиничного бизнеса.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

- пакет Microsoft Office 2010 Standart;
- программа Ньюотель;
- программа Project Expert;
- программный продукт «Система управления гостиницей Logus HMS для

некоммерческого использования (для MS SQL Srv)», лицензия на 50 номеров. Учебная версия.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В составе используемых помещений имеются учебные аудитории, библиотека с читальными залами, оснащенными компьютерной техникой, видеопроектором, актовый зал, административные и служебные помещения.

Оборудование и техническое оснащение стандартной учебной аудитории:

- компьютеризированное рабочее место для преподавателя;
- рабочие места для студентов;
- мультимедийный проектор, экран;
- комплект учебно-методической, нормативно-правовой и научной литературы: учебники, книги, журналы;
- демонстрационные комплекты учебно-наглядных пособий (таблицы, рисунки, схемы, слайды, модели, муляжи);
- технические средства обучения: компьютеры, оснащенные программными пакетами Excel for Windows, Word for Windows, PowerPoint с доступом к библиотечным и сетевым источникам информации; программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин.

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС университета.

9. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДОСТУПНОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ОБУЧАЮЩИМИСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом

содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и учебно-методические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением элементов электронного обучения (при наличии заявления). Электронное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В образовательном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для обучающихся с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения. Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы обучающиеся с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении всех видов аттестации.

Особые условия предоставляются обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья на основании заявления, содержащего сведения о необходимости создания соответствующих специальных условий.

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

10.1. Методические указания по изучению дисциплины для обучающихся

Студентам необходимо ознакомиться с содержанием рабочей программы дисциплины, с целями и задачами дисциплины, методическими разработками по данной дисциплине, имеющимися в ЭИОС и сайте университета, с графиком консультаций преподавателей кафедры *указать наименование кафедры*.

Советы по планированию и организации времени, необходимого на изучение дисциплины. Рекомендуемое распределение времени на изучение дисциплины указано в разделе «Структура и содержание дисциплины». В целях более плодотворной работы в семестре студенты также могут ознакомиться с календарно-тематическим планом дисциплины, составленным преподавателем – как для лекционных, так и для практических занятий.

«Сценарий» изучения дисциплины.

«Сценарий» изучения дисциплины студентом подразумевает выполнение им следующих действий:

1. Ознакомление с целями и задачами дисциплины.
2. Ознакомление с требованиями к знаниям и навыкам студента.
3. Первичное ознакомление с разделами и темами дисциплины.

4. Ознакомление с распределением времени на изучение дисциплины.
5. Ознакомление со списками рекомендуемой основной и дополнительной литературы по дисциплине.
6. Углублённое ознакомление с разделами и темами дисциплины.
7. Предварительный охват на основе рекомендуемой литературы круга вопросов, актуальных для конкретного занятия.
8. Самостоятельная проработка основного круга вопросов как каждого последующего, так и каждого предыдущего занятия в свободное время между занятиями по дисциплине.
9. Присутствие и творческое участие на лекционных и семинарских / практических занятиях.
10. Выполнение требований планового текущего и итогового контроля.
11. Уточнение возникающих вопросов на консультации по дисциплине.
12. Непосредственная подготовка к экзамену по дисциплине на основе выданных преподавателем вопросов к экзамену.

10.2. Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям

Студентам необходимо:

- перед каждой лекцией просматривать рабочую программу дисциплины, что позволит сэкономить время на записывание темы лекции, ее основных вопросов, рекомендуемой литературы;
- перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции. При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам, если разобраться в материале опять не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на практических занятиях.

10.3. Рекомендации по подготовке к занятиям семинарского типа

Студентам следует:

- до очередного занятия семинарского типа по рекомендованным литературным источникам проработать теоретический материал, соответствующей темы занятия;
- при подготовке к занятиям семинарского типа следует обязательно использовать не только лекции, учебную литературу, но и нормативно-правовые акты и материалы правоприменительной практики;
- теоретический материал следует соотносить с правовыми нормами, так как в них могут быть внесены изменения, дополнения, которые не всегда отражены в учебной литературе;
- в начале занятий задать преподавателю вопросы по материалу, вызвавшему затруднения в его понимании и освоении при решении задач, заданных для самостоятельного решения;
- в ходе занятия семинарского типа давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов;
- на занятии доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

10.4. Методические рекомендации по выполнению различных форм самостоятельных домашних заданий

Самостоятельная работа студентов включает в себя выполнение различного рода

заданий, которые ориентированы на более глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины. По каждой теме учебной дисциплины студентам предлагается перечень заданий для самостоятельной работы.

К выполнению заданий для самостоятельной работы предъявляются следующие требования: задания должны исполняться самостоятельно и представляться в установленный срок, а также соответствовать установленным требованиям по оформлению.

Студентам следует:

- выполнять все плановые задания, выдаваемые преподавателем для самостоятельного выполнения, и разбирать на занятиях семинарского типа и консультациях неясные вопросы;
- при подготовке к промежуточной аттестации параллельно прорабатывать соответствующие теоретические и практические разделы дисциплины, фиксируя неясные моменты для их обсуждения на плановой консультации.

11. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Освоение учебной дисциплины «Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий, в т.ч. интерактивных лекций, дискуссий, разбор и анализ конкретных ситуаций и практических задач в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

12. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации оформляется приложением к РПД.

Приложение
к рабочей программе дисциплины
«Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В ПРОЦЕССЕ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Индекс и содержание компетенции	Индекс и наименование индикатора содержания компетенции	Дескрипторы – основные признаки освоения (показатели достижения результата)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	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. ОПК-1.3. Использует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Знает: основные понятия, концепции предприятия Умеет: формулировать факторы, определяющие концепцию, задачи, функции при разработке и внедрении бизнес-планов. Имеет практический опыт: формирования концепции и внедрения инноваций в предприятиях общественного питания;	<i>опрос; доклад; тестирование; экзамен</i>
ПК-3 Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-3.1. Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ПК-3.2. Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	осуществления руководства концептуальным предприятием питания; проведения анализа отечественного и зарубежного опыта в рамках внедрения инноваций.	<i>опрос; доклад; тестирование; экзамен</i>

	ПК-3.3. Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		
--	---	--	--

2. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1. Оценочные материалы для промежуточной аттестации Экзамен

Перечень вопросов:

1. Классификация предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
2. Правила оказания услуг общественного питания №1036 (ред. от 01.02.2017).
3. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
4. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания
5. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
6. Требования к персоналу предприятий питания.
7. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания
8. Создание концепции меню.
9. Современные тенденции в технологии обслуживания на предприятиях питания.
10. Качество услуг и культура обслуживания на предприятиях питания
11. Разработка концепции национальной кухни предприятия питания
12. Принципы организации поточности процессов производства на предприятиях питания
13. Обслуживание по типу «шведский стол»: подготовка торгового зала, сервировка стола, порядок обслуживания гостей, требования к меню и особенности его составления
14. Дизайнерские решения торговых и банкетных залов.
15. Современные способы обработки пищевых продуктов
16. Современные автоматизированные системы, используемые на предприятиях общественного питания.
17. Техническое оснащение и эксплуатация предприятий питания современным оборудованием
18. Организация обслуживания на предприятиях питания и в номерах гостиниц туристов. Система Room Service

Критерии оценивания

Ответ студента на экзамене оценивается на:

- «отлично», если студент глубоко, полно, правильно и в логической последовательности ответил на поставленные вопросы, показал в ходе ответа теоретические знания, соответствующие требованиям ФГОС, продемонстрировал умение поиска и использования нормативных документов, проявил творческий подход и самостоятельность суждений, подкрепил теоретические знания практическими умениями.

- «хорошо», если ответ в целом отвечает требованиям к оценке «отлично», но студент допустил отдельные неточности, не показал достаточной глубины знаний при ответе на вопросы, содержащиеся в билете и заданные дополнительно;

- «удовлетворительно», если студент показал знание основного учебного материала, но затруднился подтвердить теоретические положения конкретными примерами и не обосновал их, затруднялся в обобщениях и выводах по вопросам, содержащимся в экзаменационном билете и заданным дополнительно.

- «неудовлетворительно», если не выполнены условия для получения оценки «удовлетворительно».

2.2. Оценочные материалы для текущего контроля

ТЕСТИРОВАНИЕ

Комплект заданий для контрольного среза

1. Как называется тип обслуживания на предприятиях питания, при котором гости самостоятельно формируют свой заказ из тех блюд, которые предлагаются в меню?

А. а ля карт;

Б. а парт;

В. табльдот;

Г. шведский стол.

2. Тип питания, при котором гостем заранее оплачены завтраки и ужины, называется:

А. ВВ;

Б. НВ;

В. FB;

Г. АI.

3. Если на завтрак предлагается следующий набор блюд: яичница с беконом, тост, апельсиновый сок и кофе – то такой вид завтрака называется:

А. континентальный;

Б. английский;

В. а ля карт;

Г. шведский стол.

4. Согласно порядку классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжных трасс и пляжей, гостиницы какой категории в РФ обязаны предоставлять услуги питания круглосуточно?

А. 4 и 5 звезд;

Б. 2 и 3 звезды;

В. 1 звезда и без звезд;

Г. 3 и 4 звезды.

5. Меню официант предлагает:

А. слева в закрытом виде;

Б. слева правой рукой;

В. слева в открытом виде;

Г. слева в закрытом виде.

6. Как называется предприятие общественного питания, предлагающее гостям широкий ассортимент блюд сложного и фирменного приготовления, высокий уровень сервиса, услуги официантов, метрдотелей; организацию культурного и развлекательного досуга клиентов, корпоративного и банкетного обслуживания?

- А. ресторан;
- Б. кафе;
- В. бар;
- Г. столовая.

7. Предприятия общественного питания классифицируются по признаку специализации следующим образом:

- А. заготовочные, доготовочные;
- Б. общего типа, специализированные по выпуску определенных видов продукции, комплексные;
- В. крупные, средние, мелкие;
- Г. люкс, высшего, первого класса.

8. Выберите метод, при котором гости, предварительно сделав заказ, обслуживаются в установленный промежуток времени:

- А. а ля карт;
- Б. а парт;
- В. шведский стол;
- Г. табльдот.

9. При каком типе питания (тарифе), гостю предоставляется завтрак, обед и ужин в гостинице?

- А. ВВ;
- Б. ОР;
- В. НВ;
- Г. FB.

10. Согласно порядку классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжных трасс и пляжей, какие категории гостиниц в России обязаны предоставлять завтрак «Шведский стол»?

- А. 4 и 5 звезд;
- Б. 2 и 3 звезды;
- В. 1 звезда и без звезд;
- Г. 3 и 4 звезды.

11. Поднос с блюдами ставят:

- А. на подсобный столик;
- Б. на обеденный стол;
- В. перед гостем;
- Г. на барную стойку.

12. Назовите признаки класса предприятия:

- А. уровень и качество обслуживания, качество и объем предоставляемых услуг;
- Б. гармоничность, комфортность;
- В. широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент;
- Г. оригинальность интерьера, изысканность заказных блюд.

13. Какой из перечисленных видов завтраков не является порционным?

- А. континентальный;
- Б. английский;
- В. табльдот;
- Г. шведский стол.

14. При каком типе питания (тарифе), гостю предоставляется только завтрак в гостинице?

- А. ВВ;
- Б. ОР;
- В. НВ;
- Г. FB.

15. Виды дипломатических приемов – это:

Выберите несколько вариантов ответа

- А. прием типа «фуршет», «ужин»;
- Б. банкет за столом с частичным обслуживанием официантами;
- В. прием вида «коктейль», «обед»;
- Г. банкет – фуршет;
- Д. банкет – чай.

16. Какие применяются способы подачи блюд:

Выберите несколько вариантов ответа

- А. французский, русский;
- Б. немецкий;
- В. английский;
- Г. японский;
- Д. итальянский.

17. Услуга по организации досуга включает:

Выберите несколько вариантов ответа

- А. музыкальное обслуживание, предоставление газет, журналов, бильярда, игр;
- Б. услуга официанта, бармена;
- В. обслуживание в номерах гостиниц;
- Г. обслуживание потребителей в пути следования;
- Д. проведение концертов, развлекательных программ.

18. Установите соответствие между методом обслуживания на предприятиях питания и его определением:

А. Табльдот; Б. А парт; В. А ля карт; Г. Шведский стол.	1. Метод обслуживания на предприятиях питания, при котором гости делают заказ по меню; 2. Метод обслуживания на предприятиях питания, при котором гости, предварительно сделав заказ, обслуживаются в установленный промежуток времени; 3. Метод обслуживания на предприятиях питания, при котором все гости обслуживаются одновременно по одному меню без права выбора; 4. Метод обслуживания, при котором все блюда расставляются на столах раздачи, и гости самостоятельно и без ограничений накладывают себе еду в тарелки.
--	--

19. Установите соответствие между типом питания (тарифным планом) и его определением:

А. FB; Б. НВ; В. ВВ; Г. RO.	1. Тип питания (тариф), при котором гостю предоставляется завтрак и ужин в гостинице; 2. Проживание, в стоимость которого не включено питание; 3. Тип питания (тариф), при котором гостю предоставляется завтрак, обед и ужин в гостинице; 4. Тип питания (тариф), при котором гостю предоставляется только завтрак в гостинице.
--------------------------------------	---

20. Установите соответствие между типом бара и его месторасположением:

А. Лаунж-бар; Б. Мини-бар; В. Лобби-бар; Г. Безалкогольный бар; Д. Пул-бар.	1. У бассейна; 2. В номерах отеля; 3. В изолированной зоне; 4. В фитнес-центре; 5. В зоне ресепшен.
---	---

Критерии оценивания:

«отлично» - 90-100% правильных ответов;

«хорошо» - 75-89% правильных ответов;

«удовлетворительно» - 60-74% правильных ответов;

«неудовлетворительно» - 59% и меньше правильных ответов.

ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ/ДОКЛАДОВ

1. Инновация как экономическая категория, технологические и продуктовые инновации.
2. Планирование и организация инновационной деятельности на предприятии.
3. Формы организации инновационных продуктов на предприятии.
4. Этапы инновационного процесса.
5. Мотивация инновационной деятельности.
6. Классификация инноваций, технологические и продуктовые инновации.
7. Механизм управления процессом НИОКР.
8. Методы управления продуктовыми инновациями.
9. Оценка эффективности внедрения технологических и продуктовых инноваций.
10. Финансовое обеспечение инновационно-инвестиционных проектов.
11. Нормативная база инновационной деятельности.
12. Инновационная деятельность в землеустройстве.
13. Процесс инвестирования, его сущность и значимость в организации инновационной деятельности на предприятии.
14. Задачи и функции инновационного менеджмента на предприятии.
15. Инвестиционная и инновационная политика в регионе, отрасли, предприятии.
16. Правовое обеспечение инновационной деятельности в России.
17. Конкурентоспособность как фактор эффективности продуктовых и технологических инноваций.
18. Принципы ценообразования на инновационную продукцию

Критерии оценки:

оценка	показатели
«отлично»	работа отвечает четырем критериям: - знание и понимание теоретического материала;

	- анализ и оценка информации; - построение суждений; - правильное оформление работы.
«хорошо»	работа отвечает трем критериям
«удовлетворительно»	работа отвечает двум критериям
«неудовлетворительно»	работа отвечает только одному или не отвечает ни одному критерию

Методические указания по написанию реферата/доклада

Структура реферата должна состоять из трех разделов: 1. Вступление (введение, актуальность, цель, задачи, объект и предмет исследования). 2. Основная часть (раскрытие темы реферата). 3. Заключение (выводы, рекомендации, собственное мнение).

При изложении теоретического материала необходимо определять рассматриваемые понятия четко и полно, приводя соответствующие примеры; использовать понятия, строго соответствующие теме реферата; выполнять работу самостоятельно.

Анализ и оценку информации осуществлять грамотно, применяя категории анализа; уметь использовать приемы сравнения и обобщения для анализа взаимосвязи понятий и явлений; объяснять альтернативные взгляды на рассматриваемую проблему и приходить к сбалансированному заключению; использовать большое количество различных источников информации; давать личную оценку проблеме.

Построение суждений должно быть ясным с четким изложением выдвинутых тезисов, сопровождаться грамотной аргументацией, приведением различных точек зрения и своей личной оценки. Общая форма изложения полученных результатов и их интерпретации должны соответствовать жанру проблемной научной статьи.

Требования к оформлению работы:

- соответствие основным требованиям к оформлению и использованию цитат;
- соблюдение лексических, фразеологических, грамматических и стилистических норм русского литературного языка;
- оформление текста с полным соблюдением правил русской орфографии и пунктуации.

Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины

На 2022/2023 учебный год в рабочую программу дисциплины внесены следующие изменения:

1. Внесены изменения в части приведения тематики рефератов / докладов и критериев их оценки.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена
на заседании кафедры протокол № _____ от _____ 2022 г.

Заведующий кафедрой _____ канд. техн. наук, доц. М. Е. Успенская

Внесенные изменения утверждаю:

Начальник отдела методического обеспечения и
контроля качества образовательного процесса _____ О.В. Федорова

«__» _____ 20__ г.