



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Инновации и предпринимательство в индустрии гостеприимства

Шифр и направление подготовки	<u>43.04.03 Гостиничное дело</u>
Квалификация (степень) выпускника Программа магистратуры	<u>магистр</u> <u>Инновационные технологии индустрии гостеприимства</u>
Форма обучения Выпускающая кафедра	<u>заочная</u> <u>Гостиничного и ресторанного бизнеса</u>
Кафедра-разработчик рабочей программы Год набора 2023	<u>Гостиничного и ресторанного бизнеса</u>

Курс	Трудоемкость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП (час.)	Форма промежуточного контроля (экз./зачет)
2	216/6	8	4	-	195	+	Экзамен (9)
Итого:	216/6	8	4	-	195	+	Экзамен (9)

Сочи 2023 г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины «Инновации и предпринимательство в индустрии гостеприимства»

Рабочую программу составила:

Сердюкова Надежда Константиновна, доцент, к.э.н., зав. кафедрой ГиРБ



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

Заведующий кафедрой



подпись

Н.К. Сердюкова
Ф.И.О.

Протокол заседания кафедры ГиРБ № 8 от 28.03.2023 г.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ



подпись

Ошеченко В.В.
Ф.И.О.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям:

Отдел качества образования и методического обеспечения



подпись

Витрахов В.К.
Ф.И.О.

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ВНОСИМЫХ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИН**

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 2024/2025 учебный год, протокол
№ 7 заседания кафедры от «14» марта 2024 года
Изменений нет.

Заведующий кафедрой 
(подпись)

Сердюкова Н.К.

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 2024/2025 учебный год, протокол
№ 7 заседания кафедры от «14» марта 2024 года
Изменений нет.

Заведующий кафедрой _____
(подпись)

ФИО

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 2024/2025 учебный год, протокол
№ 7 заседания кафедры от «14» марта 2024 года
Изменений нет.

Заведующий кафедрой _____
(подпись)

ФИО

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 202__/202__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 202__ г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Заведующий кафедрой _____
подпись ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202__/202__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 202__ г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Заведующий кафедрой _____
подпись ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202__/202__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 202__ г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Заведующий кафедрой _____
подпись ФИО

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Инновации и предпринимательство в индустрии гостеприимства» является формирование у студентов комплекса знаний об инновационных технологиях и предпринимательстве в индустрии гостеприимства и управлении инновационной деятельностью предприятий индустрии гостеприимства различных организационно-правовых форм, включая контроль и оценку эффективности инновационной деятельности, а также формирование соответствующих профессиональных компетенций магистра.

Задачи изучения дисциплины:

- дать представление об инновациях и предпринимательстве в целом и их особенностях в индустрии гостеприимства;
- определить сущность и функции инновационной деятельности;
- изучить систему управления инновационными проектами, формы финансирования инновационных проектов;
- рассмотреть стратегии инновационной деятельности и сущность планирования инновационной деятельности на предприятиях индустрии гостеприимства;
- изучить особенности инновационных процессов и управления инновационной деятельностью на предприятиях индустрии гостеприимства;
- проанализировать российский опыт и специфику предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства;
- дать характеристику системе государственного регулирования предпринимательской деятельности;
- исследовать механизм формирования и регулирования партнерских взаимоотношений в предпринимательстве;
- исследовать виды рисков в предпринимательской деятельности и механизмы их нейтрализации;
- научить обосновывать необходимость инновационных решений в сфере гостеприимства, перспективность инноваций, в том числе в контексте устойчивого развития;
- овладеть методами и инструментами внедрения инноваций и управления инновационными технологиями и процессами в индустрии гостеприимства;
- научить выбору методов оценки эффектов и эффективности инновационной деятельности предприятий индустрии гостеприимства;
- изучить методы анализа и оценки результатов управленческих решений и деятельности предприятий сферы гостеприимства, осуществляющих инновационную деятельность;
- овладеть методами контроля инновационной деятельности предприятий индустрии гостеприимства;
- научить оценивать эффективность инновационной деятельности предприятий индустрии гостеприимства различных форм собственности как объектов предпринимательства.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Дисциплина «Инновации и предпринимательство в индустрии гостеприимства» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
Профессиональные компетенции	
ПК-1 Способен разрабатывать, внедрять и управлять инновационными технологиями в индустрии гостеприимства	Организационное проектирование и управление проектами в гостиничной деятельности Организация безбарьерной среды в гостиничной индустрии Инновационные технологии в индустрии гостеприимства

ПК-2 Способен контролировать и оценивать экономическую эффективность инновационной деятельности предприятий индустрии гостеприимства	Менеджмент событий в индустрии гостеприимства Методы разработки инновационных стратегий
--	--

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Профессиональные компетенции		
ПК-1 Способен разрабатывать, внедрять и управлять инновационными технологиями в индустрии гостеприимства	ПК-1.1 Обосновывает необходимость разработки инновационных решений в индустрии гостеприимства	<p><u>Знать</u>: сущность и принципы инноваций, значение инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятия индустрии гостеприимства, основы предпринимательства как инновационной деятельности</p> <p><u>Уметь</u>: анализировать внешнюю и внутреннюю среду с целью обоснования инновационных решений в индустрии гостеприимства, в том числе в предпринимательской деятельности</p> <p><u>Владеть</u>: методами и инструментами анализа и оценки внешней и внутренней среды предприятия индустрии гостеприимства для обоснования необходимости разработки инновационных решений</p>
	ПК-1.2 Определяет перспективность инноваций и разрабатывает мероприятия по их внедрению	<p><u>Знать</u>: классификацию инноваций и их особенностей в индустрии гостеприимства, нормативно-правовую базу предпринимательства и инновационной деятельности в индустрии гостеприимства</p> <p><u>Уметь</u>: оценивать возможности и риски внедрения инноваций в гостеприимстве, в том числе при осуществлении предпринимательской деятельности, проектировать мероприятия по внедрению инноваций</p> <p><u>Владеть</u>: методами разработки перспективных инновационных проектов в индустрии гостеприимства и предпринимательской деятельности</p>

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
	ПК-1.3 Внедряет инновационные решения при оказании услуг индустрии гостеприимства	<p><u>Знать:</u> технологии инновационной деятельности в индустрии гостеприимства, основы организации и управления инновационной деятельностью в индустрии гостеприимства, сквозные цифровые технологии и особенности их применения в инновационной деятельности в индустрии гостеприимства</p> <p><u>Уметь:</u> организовать работу по внедрению инновационных решений на предприятии индустрии гостеприимства с учетом требований нормативно-правовой базы</p> <p><u>Владеть:</u> инструментами внедрения инновационных решений, включая цифровые технологии и инструменты в индустрии гостеприимства</p>
	ПК-1.4 Осуществляет управление инновационными технологиями индустрии гостеприимства	<p><u>Знать:</u> технологии управления инновациями на предприятиях индустрии гостеприимства, в том числе при осуществлении предпринимательской деятельности, основы проектирования бизнес-процессов для обеспечения эффективности инноваций</p> <p><u>Уметь:</u> организовать процесс управления инновациями на предприятии индустрии гостеприимства для достижения максимальной эффективности бизнес-процессов и повышения конкурентоспособности</p> <p><u>Владеть:</u> методами организации и планирования инновационной деятельности предприятия индустрии гостеприимства, в том числе при осуществлении предпринимательской деятельности</p>
ПК-2 Способен контролировать и оценивать экономическую эффективность инновационной деятельности предприятий индустрии гостеприимства	ПК-2.1 Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности инновационной деятельности предприятий индустрии гостеприимства	<p><u>Знать:</u> методы оценка эффектов и эффективности инновационной деятельности предприятий индустрии гостеприимства, включая предпринимательскую деятельность</p> <p><u>Уметь:</u> организовать взаимодействие со стейкхолдерами инновационного проекта с целью достижения максимального эффекта от внедряемых инноваций, выбрать релевантные методы и оценить эффект и эффективность инновационной и предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства</p> <p><u>Владеть:</u> методами оценки инновационных проектов в сфере гостеприимства, оценки эффектов и эффективности инновационной деятельности предприятия индустрии гостеприимства</p>

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
	ПК-2.2 Проводит анализ и оценку результатов управленческих решений и деятельности предприятий индустрии гостеприимства, осуществляющих инновационную деятельность	<p>Знать: принципы постановки целей и задач инновационной деятельности, методы анализа и оценки результатов управленческих решений в индустрии проектирования и внедрения инноваций, в том числе инвестиционных проектов</p> <p>Уметь: разрабатывать систему согласованных управленческих целей и задач при осуществлении инновационной и предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства</p> <p>Владеть: методами и инструментами анализа и оценки результатов достижения поставленных целей и задач при внедрении инновационных проектов и решений в индустрии гостеприимства</p>
	ПК-2.3 Осуществляет контроль за внедрением инновационных технологий с учетом возможного влияния координационных мер на экономический результат деятельности предприятий индустрии гостеприимства	<p>Знать: методы контроля при внедрении инноваций на предприятии индустрии гостеприимства с целью достижения целевых экономических результатов</p> <p>Уметь: организовать и обеспечить контроль за выполнением целевых показателей при внедрении инновационных технологий и реализации инвестиционных проектов с учетом координации со стейкхолдерами проекта</p> <p>Владеть: современными инструментами контроля за внедрением инноваций в рамках осуществляемого проекта и координационных мер, включая цифровые технологии и инструменты</p>

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Таблица 3 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

№	Наименование тем дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Лекции	Практика	Практика в форме практ. подготовки	СРС
1	Тема 1. Система управления и развитие предпринимательства в туристской индустрии	42	2	-	-	40
2	Тема 2. Инновационные процессы и технологии в индустрии гостеприимства	42	2	-	-	40
3	Тема 3. Инновационный проект в предпринимательской деятельности.	44	2	-	2*	40
4	Тема 4. Оценка рисков и эффективности инновационной и	43	2	-	2*	39

	предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства					
5	Курсовая работа	36	-	-	-	36
6	Экзамен	9	-	-	-	-
ИТОГО		216	8	-	4	195

*занятие проходит в форме практической подготовки

4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Тема 1. Система управления и развитие предпринимательства в туристской индустрии	<ol style="list-style-type: none"> 1. Роль туристской индустрии в экономике. 2. Развитие предпринимательства в гостеприимстве в контексте Национального проекта «Туризм и индустрия гостеприимства». 3. Глобальные тренды и их влияние на предпринимательство в индустрии гостеприимства. 4. Актуальные векторы предпринимательства в гостеприимстве. Предпринимательство и устойчивое развитие.
2	Тема 2. Инновационные процессы и технологии в индустрии гостеприимства	<ol style="list-style-type: none"> 1. История инноваций в индустрии туризма и гостеприимства 2. Примеры практической реализации технологических инноваций в гостиничном бизнесе 3. Инновационная деятельность в сфере гостеприимства в России 4. Переход от традиционных к цифровым инструментам в сфере туризма как поле внедрения инновационных технологий. 5. Персонализация и диверсификация гостиничных услуг как вектор разработки и внедрения инноваций в гостеприимстве. 6. Ресурсосберегающие и «зеленые» технологии в гостиничном бизнесе. 7. Внедрение принципов и методов устойчивого развития в гостеприимстве в контексте инновационной деятельности.
3	Тема 3. Инновационный проект в предпринимательской деятельности.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Инновационное предпринимательство. 2. Что такое стартап? 3. Инновационный проект. 4. Этапы проектирования: от идеи до бизнес-решения. 5. Теория стейкхолдеров и инновационное проектирование. 6. Сохранение и развитие регионального природного и культурного наследия при проектировании развития индустрии гостеприимства. 7. Оценка эффективности инновационного проекта.
4	Тема 4. Оценка рисков и эффективности инновационной и предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства	<ol style="list-style-type: none"> 1. Формирование партнерских отношений в предпринимательстве. Взаимодействие стейкхолдеров при реализации инновационного проекта в гостеприимстве. 2. Понятие и классификация предпринимательских рисков. 3. Методы оценки рисков при инновационном проектировании. 4. Необходимость, цели, задачи оценки эффективности предпринимательской деятельности. 5. Оценка рыночной устойчивости предпринимательской структуры. 6. Оценка эффективности деятельности организации с позиций различных субъектов предпринимательства в индустрии гостеприимства

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
-------	------------------------------	--------------------

1	Инновационный проект в предпринимательской деятельности	ПЗ 1. От идеи проекта к инновационному предпринимательству (семинар-тренинг), в форме практической подготовки
2	Оценка рисков и эффективности инновационной и предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства	ПЗ 2. Оценка эффективности деятельности организации с позиций различных субъектов предпринимательства в индустрии гостеприимства (решение кейс-задач), в форме практической подготовки

4.1.3. Лабораторные занятия - не предусмотрены учебным планом

1.1.4. Самостоятельная работа студента

	Наименование темы дисциплины	Вид самостоятельной работы студентов (СРС)
1	Система управления и развитие предпринимательства в туристской индустрии	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям. Вопросы к семинарам, темы докладов-презентаций содержатся в ФОС по дисциплине
2	Инновационные процессы и технологии в индустрии гостеприимства	Проработка лекционного материала, подготовка к практическому занятию 1.
3	Инновационный проект в предпринимательской деятельности	Проработка лекционного материала, подготовка к практическому занятию 1: семинар-тренинг, выполнение письменного домашнего задания. Вопросы для обсуждения на семинаре и письменное домашнее задание содержатся в ФОС по дисциплине
4	Оценка рисков и эффективности инновационной и предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства	Проработка лекционного материала, подготовка к практическому занятию 2: решение кейс-задач. Типовые кейс-задачи содержатся в ФОС по дисциплине
5	Темы 1-4	Написание курсовой работы. Тематика содержится в ФОС по дисциплине

1.1.3. Интерактивные формы занятий – не предусмотрены учебным планом.

1.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

1.2.1. Литература

1. Джанджугазова, Е. А. Туристский рынок в контексте развивающегося кризиса / Е. А. Джанджугазова. – Москва : Директ-Медиа, 2022. – 196 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=693238> (дата обращения: 14.06.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-4499-3264-8. – Текст : электронный.
2. Инновационное предпринимательство и коммерциализация инноваций : учебно-методическое пособие / Д. Ш. Султанова, Е. Л. Алехина, И. Л. Беилин [и др.]. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 112 с. — ISBN 978-5-7882-2064-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/79290.html> (дата обращения: 14.06.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
3. Предпринимательство в индустрии гостеприимства : учебное пособие / Ю. В. Орел, С. С. Вайцеховская, Н. Н. Тельнова [и др.]. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, Секвойя, 2017. — 117 с. — Текст : электронный // Цифровой

образовательный ресурс IPR SMART ; [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/76049.html> (дата обращения: 14.06.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Макринова, Е. И. Предпринимательская деятельность в туризме : учебное пособие : [16+] / Е. И. Макринова, Е. В. Матузенко, В. В. Лысенко. — Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. — 158 с. : табл., ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=614300> (дата обращения: 14.06.2023). — Библиогр.: с. 141-152. — ISBN 978-5-4499-2066-9. — DOI 10.23681/614300. — Текст : электронный.

5. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности : учебное пособие / Т. Н. Сафронова. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2018. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3948-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/84355.html> (дата обращения: 14.06.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

1.2.1. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Таблица 4.5

Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИИС)

№	Наименование СПБД
1.	ScienceDirect : полнотекстовая база данных : сайт / издательство Elsevier. — URL: https://www.sciencedirect.com/ (дата обращения: 14.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
2.	SpringerNature : полнотекстовая база данных: сайт / Springer Nature Switzerland AG. Part of Springer Nature. — URL: https://link.springer.com/ (дата обращения: 14.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
3.	Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. — Сочи, 2017 — . — URL: http://lib.sutr.ru/ (дата обращения: 14.06.2023). — Текст : электронный.
	Наименование ИИС
1.	КонсультантПлюс : справочно-правовая система: сайт / Компания «КонсультантПлюс». — Москва, 1997 — . — Режим доступа: локальная сеть СГУ. — Текст : электронный.

1.2.2. Нормативные документы

— Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть 1 (в актуальной редакции). - Доступ свободный по URL <https://docs.cntd.ru/document/9027690>

— Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» №132-ФЗ от 24.11.1996 (в актуальной редакции) - Доступ свободный по URL <http://docs.cntd.ru/document/9032907/>

— Федеральный закон от 08.02.1998 N 14-ФЗ (ред. от 02.07.2021, с изм. 25.02.2022) «Об обществах с ограниченной ответственностью». - Доступ свободный по URL http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_17819/

— Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации. Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 18 ноября 2020 года № 1853. - Доступ свободный по URL <https://docs.cntd.ru/document/566351106>.

— Положение о классификации гостиниц. Утверждено Постановлением Правительства Российской Федерации от 18 ноября 2020 года № 1860. - Доступ свободный по URL <https://docs.cntd.ru/document/566419544>.

— Стратегия развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года. Утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 20 сентября 2019 г. № 2129-р // Доступ свободный по URL <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/72661648/>

1.2.3. Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

№	Наименование Интернет-ресурсов и электронных информационных источников
1.	Цифровой образовательный ресурс IPRsmart : электронно-библиотечная система : сайт / ООО Компания «Ай Пи Эр Медиа». – Саратов, 2010 – . – URL: http://www.iprbookshop.ru/ (дата обращения: 14.06.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
2.	Университетская библиотека онлайн : электронно-библиотечная система : сайт / ООО «Нексмедиа». – Москва : Директ-Медиа, 2001 – . – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub (дата обращения: 14.06.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3.	Образовательная платформа Юрайт : электронно-библиотечная система : сайт / ООО «Электронное издательство Юрайт». – Москва, 2020 – . – URL: https://urait.ru/catalog/organization/DE41FE6D-0B08-4394-B225-3DD636CCCEIF (дата обращения: 14.06.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
4.	Сервис и туризм : тематическая коллекция / ЭБС Book.ru. – Москва, 2010 – . – URL: https://www.book.ru/cat/578/1 (дата обращения: 14.06.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
5.	Комплект Сочинского государственного университета / Консультант студента : электронно-библиотечная система : сайт / ООО «Политехресурс» – Электронная библиотека технического вуза. – Москва : Политехресурс, 2013 – . – URL: http://www.studentlibrary.ru/catalogue/switch_kit/x2019-138.html (дата обращения: 14.06.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
6.	Сетевая электронная библиотека классических университетов «Лань» : сайт / ООО ЭБС «Лань». – Санкт-Петербург, 2009 – . – URL: https://e.lanbook.com/ (дата обращения: 14.06.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
7.	Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры РФ. – Москва, 2004 – . – Режим доступа: https://rusneb.ru (дата обращения: 14.06.2023). – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.
8.	Polpred.com Обзор СМИ : электронно-библиотечная система : сайт / Г. Вачнадзе, ООО «ПОЛПРЕД Справочники». – Москва, 1997 – . – URL https://polpred.com/ (дата обращения: 14.06.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
9.	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000 – . – URL: https://elibrary.ru/ (дата обращения: 14.06.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
10.	КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа : сайт. – Москва, 2014 – . – URL: https://cyberleninka.ru/ (дата обращения: 14.06.2023). – Текст : электронный.

Периодические издания (электронные версии):

1. Научный журнал «Sochi Journal of Economy» (электронная версия <http://www.vestnik.sutr.ru/>)
2. Hotelier.PRO - журнал для отельеров, владельцев гостиниц <https://hotelier.pro/>
3. Гостиничный бизнес | [frontdesk.ru](https://www.frontdesk.ru/) - Сообщество профессионалов <https://www.frontdesk.ru/>
4. ProHotel.ru: Гостиничный бизнес в России. <http://prohotel.ru/>
5. Он-лайн журнал «Горячая линия. Туризм» <http://www.hotline.travel/>
6. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии «RATA-News» <http://www.ratanews.ru/>

Официальные веб-сайты:

1. Министерство экономического развития Российской Федерации. Туризм <https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/>
2. Федеральная служба государственной статистики (Росстат) <https://www.rosstat.gov.ru>
3. Российский Союз туриндустрии (РСТ) <http://www.rostourunion.ru/>
4. Российская гостиничная ассоциация (РГА) <https://rha.ru/>
5. Общенациональный Союз Индустрии Гостеприимства (ОСИГ) <https://ocig.ru/>

1.3. Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для курсовой работы
- критерии оценивания;
- шкалы оценивания.

Тематика курсовых работ

Учебным планом изучения дисциплины «Инновации и предпринимательство в индустрии гостеприимства» предусмотрено написание и защита студентами курсовой работы в семестре 3 по следующим темам (по выбору студента):

1. Разработка инновационного проекта создания центра оздоровительного отдыха и релаксации.
2. Разработка инновационного проекта смарт-отеля.
3. Разработка инновационного проекта эко-отеля.
4. Разработка инновационного проекта «зеленого» ресторана.
5. Разработка инновационного проекта городского отеля.
6. Разработка инновационного проекта глэмпинга.
7. Разработка инновационного проекта создания предприятия питания.
8. Разработка инновационного проекта детского творческого лагеря.
9. Разработка инновационного проекта организации и проведения арт-фестиваля в горах.
10. Разработка инновационного проекта создания летней школы лидерства для детей и подростков.
11. Разработка инновационного проекта отеля Pets Friendly.
12. Разработка инновационного проекта кафе для домашних питомцев.
13. Разработка инновационного проекта агрегатора/маркетплейса услуг размещения.
14. Разработка инновационного проекта персонализированного отельного сервиса.
15. Разработка инновационного проекта (свободная тема – формулировка названия проекта по желанию студента).

Вопросы к экзамену по дисциплине

1. Теория инновационных процессов Й. Шумпетера,
2. Роль предпринимательства в инновационных процессах,
3. Предпринимательская деятельность в индустрии туризма и гостеприимства.
4. Содержание понятия «инновации», инновация и инновационная деятельность.
5. Факторы, определяющие инновационное развитие, побудители инноваций.
6. Виды инноваций. Жизненный цикл и функции инноваций.
7. Примеры практической реализации технологических инноваций в гостиничном бизнесе.
8. Классификация результатов инноваций и методов оценки эффекта от реализации инноваций.
9. Инновационная деятельность в сфере гостеприимства в России.

10. Переход от традиционных к цифровым инструментам в сфере гостеприимства как поле внедрения инновационных технологий.
11. Энергосбережение в индустрии гостеприимства.
12. «Зеленые технологии» и ESG-повестка в инновационной деятельности гостиничных предприятий.
13. Искусственный интеллект в инновационной деятельности предприятий сферы гостеприимства.
14. Понятие инновационного проекта, виды инновационных проектов.
15. Факторы, снижающие эффективность инновационных проектов.
16. Значение финансирования в управлении инновационными проектами.
17. Формы и виды финансирования проектов.
18. Венчурное финансирование как особая форма инвестиций в инновационные проекты в индустрии туризма
19. Содержание и характеристика различных типов стратегий развития предприятия сферы гостеприимства.
20. Планирование инноваций и инновационные проекты.
21. Принципы планирования инноваций.
22. Этапы разработки инновационных проектов, определение «дерева целей» и дерева «работ».
23. Анализ неопределенности рисков, выбор жизнеспособного варианта реализации проекта.
24. Инновационное предпринимательство
25. Что такое стартап?
26. Инновационный проект. Этапы проектирования: от идеи до бизнес-решения.
27. Теория стейкхолдеров и инновационное проектирование.
28. Оценка эффективности инновационного проекта.
29. Бизнес-модель А. Остервальдера.
30. Риски в инновационной деятельности в индустрии гостеприимства.
31. Инновационные процессы: понятие, сущность.
32. Привлечение сотрудников к участию в инновационных процессах, создание команды для внедрения нововведения.
33. Поддержка инновационной деятельности, генерирование идей.
34. Классификация предприятий по типу инновационного поведения.
35. История возникновения и развития предпринимательства.
36. Основные этапы и школы, связанные с научным осмыслением предпринимательства.
37. Современная трактовка и экономическая сущность предпринимательства. Цель предпринимательской деятельности.
38. Предпринимательская среда.
39. Предпринимательство и предприниматели России: от истоков до начала XX века.
40. Современные условия и факторы формирования российского предпринимательства.
41. Система государственного регулирования и поддержки предпринимательства (российский и мировой опыт).
42. Институциональная система обеспечения предпринимательства.
43. Экономические, социальные и правовые условия предпринимательской деятельности.
44. Определение понятия «предприниматель».
45. Направления и формы партнерских взаимоотношений предпринимателей.
46. Сущность и порядок регулирования партнерских взаимоотношений предпринимателей.
47. Порядок регулирования партнерских взаимоотношений между субъектами предпринимательской деятельности.
48. Понятие предпринимательского риска.
49. Потери от риска в предпринимательстве, специфические виды потерь.
50. Классификация предпринимательских рисков.
51. Методы оценки предпринимательского риска.
52. Диверсификация предпринимательской деятельности.

53. Оценка рисков в предпринимательстве
54. Принятие предпринимательских решений в условиях риска в индустрии туризма
55. Необходимость, цели, задачи оценки эффективности предпринимательской деятельности в индустрии туризма.
56. Итоговая оценка эффективности деятельности организации в индустрии туризма
57. Оценка рыночной устойчивости предпринимательской структуры.
58. Оценка эффективности деятельности организации с позиций различных субъектов предпринимательства в индустрии туризма и гостеприимства

Примерные критерии оценивания результатов освоения дисциплины при проведении промежуточной аттестации:

Нормы оценки знаний предполагают учёт индивидуальных особенностей обучающихся, дифференцированный подход к обучению, проверке знаний, умений, уровня формирования компетенций.

В устных и письменных ответах обучающихся при выполнении практических заданий и расчетов учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи, владение навыками и приемами выполнения практических заданий, подтверждение сделанных при решении практических заданий выводов соответствующими нормативными документами, правильность расчета показателей, полнота и правильность раскрытых процедур и действий в предложенном практическом задании.

Примерная шкала оценивания ответов обучающегося при проведении промежуточной аттестации по дисциплине (экзамен):

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических заданий, выводы правильно и точно подтверждает сделанные при решении практических заданий выводы соответствующими нормативными документами, точно и правильно производит расчет показателей, демонстрирует полноту и правильность раскрытых процедур и действий в предложенном практическом задании.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, затрудняется подтвердить сделанные при решении практических заданий выводы хотя бы одним нормативным документом, допускает ошибки при проведении расчетов показателей, неточно использует основные процедуры и действия в предложенном практическом задании.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

16. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

Изучение студентами теоретического курса «Инновации и предпринимательство в индустрии гостеприимства» предполагает знакомство с лекциями, литературой и ее конспектирование.

Работа студентов с литературой по дисциплине нацелена на углубленное изучение отдельных тем, рассмотренных на практических занятиях, а также на изучение тем, не освещенных в ходе аудиторных занятий.

Учебно-методические материалы по подготовке практических занятий в РПД представлены отдельно по каждой теме в соответствии с программой дисциплины и последовательностью изучения курса. Выделяются следующие темы:

- Тема 1. Система управления и развитие предпринимательства в туристской индустрии
- Тема 2. Инновации в современном предпринимательстве
- Тема 3. Инновационные процессы и технологии в индустрии гостеприимства
- Тема 4. Инновационный проект в предпринимательской деятельности.
- Тема 5. Государственное регулирование предпринимательской деятельности
- Тема 6. Оценка рисков и эффективности инновационной и предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства.

В каждом разделе даны:

1) учебно-методические материалы лекционного курса, включающие план лекции по каждой изучаемой теме, вопросы и задания для самоконтроля, список основной и дополнительной литературы;

2) учебно-методические материалы по подготовке практических занятий, в том числе в форме практической подготовки, содержащие темы занятий с указанием последовательности их рассмотрения, задания для самостоятельной работы, краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме, систему упражнений для домашних заданий и самопроверки. Выполнение упражнений даст возможность студентам глубже усвоить теоретический материал, применить полученные знания на практике, выработать прочные умения и навыки организации гостиничной деятельности и процесса обслуживания гостей отеля/санатория.

Прежде чем приступить к выполнению заданий для самоконтроля, студентам необходимо изучить рекомендуемую по каждой теме литературу. Общий список учебной, учебно-методической и научной литературы представлен в отдельном разделе комплекса. Большинство пособий, указанных в списке, имеются в библиотеке СГУ. Кроме того, в списке имеются ссылки на сайты, содержащие полезный для изучения материал по различным разделам дисциплины. В лекционном курсе по каждой теме указана литература.

Поскольку студенты сдают экзамен по дисциплине, в рабочую программу вошел Перечень вопросов по подготовке к промежуточной аттестации, а также тематика курсовых работ.

При изучении каждого из разделов следует опираться на лекции преподавателя и рекомендованную литературу, а также формировать определенные умения на практических занятиях и при выполнении домашних работ. В случае необходимости обращаться за консультацией к преподавателям, ведущим данную дисциплину.

Методические указания студентам по подготовке к проведению практических занятий

Практическое занятие является одной из форм проведения групповых занятий со студентами, имеющей своими целями более глубокое усвоение обучаемыми теоретического материала, развития у них умения целенаправленной работы с научной и учебной литературой для самостоятельного получения новых знаний, приобретения навыков публичных выступлений, ведения дискуссий и т.д. 4 часа практических занятий запланировано в форме практической подготовки в учебно-практической лаборатории факультета туризма и сервиса (тренинги, решение кейс-задач). Самостоятельная работа студентов по подготовке к практическим занятиям носит репродуктивный и познавательно-поисковый характер. Предварительная подготовка студентов к занятиям и активная работа в аудитории в ходе занятия будет способствовать успешному овладению навыками активного общения в профессиональной среде, представления проектов туристской деятельности, продвижения туристского продукта.

Готовясь к практическому занятию, студент вначале должен ознакомиться с вопросами, выносимыми на обсуждение, а также с перечнем рекомендованной литературы. Затем суть обсуждаемых проблем изучается с использованием рекомендованных учебников, научной и справочной литературы.

Информацию, почерпнутую из литературы, следует письменно фиксировать в своих конспектах, что, с одной стороны, способствует ее лучшему усвоению и запоминанию, а с другой упрощает последующую подготовку к зачету. При появлении неясных вопросов следует четко их сформулировать для последующего получения ответа на них у преподавателя. Усвоив существо

изучасмой проблемы, следует продумать порядок ее изложения при выступлении на практическом занятии, увязав ее со своей будущей профессиональной деятельностью. Во время практических занятий осуществляется следящий контроль за самостоятельной работой студентов.

Каждое практическое занятие предполагает выполнение студентом домашнего задания, выполняемого индивидуально или в группе, результаты которого должны быть представлены в виде:

- доклада-презентации;
- устного ответа;
- письменного отчета.

Список основной и дополнительной литературы, электронных ресурсов, периодических изданий, рекомендованных студентам для подготовки к практическим занятиям, лабораторным работам, при выполнении домашних заданий, написании курсовой работы по дисциплине, приведен в разделе 4 Рабочей программы дисциплины.

5.2 Организация самостоятельной работы обучающегося по дисциплине

Методические указания по выполнению домашних заданий (подготовке презентаций)

Работу целесообразно выполнять в следующей последовательности:

- выбор темы;
- подбор и изучение литературы;
- составление плана сообщения (презентации);
- написание сообщения (подготовка презентации).

Выбор темы. Тема для сообщения или презентации выбирается студентом самостоятельно из представленного списка и согласуется преподавателем.

Подбор и изучение литературы. Литература для написания сообщения подбирается с учетом сформулированной темы. Данные должны быть, насколько это возможно, новыми и соответствующими текущей экономической ситуации. Рекомендуемые источники по каждому заданию представлены в разделе 4 РПД.

Составление плана и написание сообщения (подготовка презентации). Сообщение (презентация) должно состоять из следующих частей: краткий обзор темы, терминология, содержание проекта (разработки), собственные выводы и предложения.

Краткий обзор темы подразумевает ее раскрытие и изложение основных моментов, приведение статистических данных, допускается размещение небольшого числа графиков, диаграмм, схем. Важно, чтобы изложенная информация полностью освещала сформулированную тему. Оценивается умение автора переработать достаточное количество материала и вкратце излагать информацию, основываясь на нескольких источниках, умение сформулировать собственные выводы и предложения, дать оценку различным подходам по выбранной теме. Помимо этого, важными критериями оценки являются последовательность, логичность, убедительность и четкость изложения информации.

Требования к презентации: использование наглядных изображений, визуальных материалов, грамотный подбор оформления слайдов для лучшего представления материала. Выступление на презентации не должно дублировать текст на слайдах. Слайды должны иллюстрировать излагаемый материал и наглядно представлять результаты исследования вопроса или разработки проекта. При подготовке презентаций, связанных с разработкой проектов туристской деятельности, следует обязательно использовать изображения предлагаемых дестинаций, объектов размещения, видов обслуживания. Используемые расчеты следует сводить в таблицы для наглядности представления. Необходимо понимать, что в современных условиях презентация является одним из наиболее востребованных профессиональных способов представления информации (продукта, проектов) в профессиональной среде. Поэтому умение правильно подготовить и провести презентацию на высоком профессиональном уровне является важным навыком подготовки магистра по направлению 43.04.03 «Гостиничное дело». Время на презентацию (выступление с сообщением) на практическом занятии не должно превышать 10 минут.

Требования к оформлению письменного отчета: объем письменного отчета не должен превышать 4-5 страниц формата А4, не считая титульного листа и списка литературы, шрифт 12, интервал 1,5. Титул оформляется стандартно.

Самостоятельная работа над рекомендованными изданиями должна привить обучающимся навыки работы со специальной литературой, научить аргументированному изложению своих знаний и убеждений в письменной форме. Изучение рекомендуемых источников должно сопровождаться составлением краткого конспекта, самоконтролем полученных знаний путем ответов на поставленные вопросы.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

Преподавание дисциплины ведется в форме лекционных и практических занятий. Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможны с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

- Информационно-коммуникационные технологии: использование ПО общего назначения и комплекта презентационной техники согласно п.5 настоящей Рабочей программы для проведения презентаций на практических занятиях, использование электронных образовательных ресурсов (электронные конспекты Методических рекомендаций, размещенные на сайте СГУ, электронные версии рекомендованных периодических изданий, материалы официальных сайтов, указанных в п.4 настоящей Рабочей программы) при подготовке к практическим занятиям.
- Работа в команде: совместная работа студентов в группе при выполнении групповых домашних заданий и подготовке к ролевым играм и выполнению лабораторных работ согласно программе изучения дисциплины.
- Интерактивный семинар, семинар-дискуссия: обсуждение докладов и презентаций студентов в виде открытой дискуссии для отработки навыков активного общения в профессиональной среде.
- Домашние задания-проекты: самостоятельная работа студентов индивидуально или в рабочих группах в рамках поставленного задания для достижения определенного практического результата установленной формы (программа, документ, проект и т.д.).

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Лекционные занятия: комплект электронных презентаций/слайдов, аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук).
2. Практические занятия: компьютерный класс, презентационная техника (проектор, экран, компьютер/ноутбук, пакеты программного обеспечения (ПО) общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы), специализированное ПО).
3. Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет, рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.
4. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

Таблица 6 – Перечень программного обеспечения

№	Перечень ПО
1	Microsoft Windows
2	Kaspersky Endpoint Security
3	LibreOffice – Бесплатное ПО
4	Архиватор 7-zip.
5	Справочно-правовая система Консультант Плюс

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС СГУ.

Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы включает специализированную мебель, технические средства и наборы демонстрационного оборудования для представления учебной информации: столы и стулья, рабочее место преподавателя, доска меловая, интерактивная доска, проектор, ноутбук.

5.5. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине «Инновации и предпринимательство в индустрии гостеприимства» 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 дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же 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 учебном 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 студентов 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 студенты 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 аттестации.

43.04.03 Гостиничное дело
бакалавриат

Магистерская программа «Инновационные технологии индустрии гостеприимства»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Инновации и предпринимательство в индустрии гостеприимства
дисциплина, формируемая участниками образовательных отношений
форма обучения – заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	6/216
Цель изучения дисциплины	формирование у студентов комплекса знаний об инновационных технологиях и предпринимательстве в индустрии гостеприимства и управлении инновационной деятельностью предприятий индустрии гостеприимства различных организационно-правовых форм, включая контроль и оценку эффективности инновационной деятельности, а также формирование соответствующих профессиональных компетенций магистра
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Система управления и развитие предпринимательства в туристской индустрии Инновации в современном предпринимательстве Инновационные процессы и технологии в индустрии гостеприимства Инновационный проект в предпринимательской деятельности Государственное регулирование предпринимательской деятельности Оценка рисков и эффективности инновационной и предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства
Формируемые компетенции (коды)	ПК-1 Способен разрабатывать, внедрять и управлять инновационными технологиями в индустрии гостеприимства ПК-2 Способен контролировать и оценивать экономическую эффективность инновационной деятельности предприятий индустрии гостеприимства
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-1.1 Обосновывает необходимость разработки инновационных решений в индустрии гостеприимства ПК-1.2 Определяет перспективность инноваций и разрабатывает мероприятия по их внедрению ПК-1.3 Внедряет инновационные решения при оказании услуг индустрии гостеприимства ПК-1.4 Осуществляет управление инновационными технологиями индустрии гостеприимства ПК-2.1 Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности инновационной деятельности предприятий индустрии гостеприимства ПК-2.2 Проводит анализ и оценку результатов управленческих решений и деятельности предприятий индустрии гостеприимства осуществляющих инновационную деятельность ПК-2.3 Осуществляет контроль за внедрением инновационных технологий с учетом возможного влияния координационных мер на экономический результат деятельности предприятий индустрии гостеприимства
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Организационное проектирование и управление проектами в гостиничной деятельности Организация безбарьерной среды в гостиничной индустрии Инновационные технологии в индустрии гостеприимства Методы разработки инновационных стратегий

Образовательные технологии	Информационно-коммуникационные технологии интерактивный-семинар, дискуссия, презентации докладов, решение кейс-задач, семинар-тренинг, круглый стол, дистанционные образовательные технологии, практические занятия в форме практической подготовки
Форма промежуточной аттестации	Курсовая работа, экзамен