

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Сочинский государственный университет»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Управление инновациями в гостиничном бизнесе**

Шифр и направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Профиль подготовки бакалавра Гостиничная деятельность

Форма обучения заочная

Выпускающая кафедра Гостиничного и ресторанного бизнеса

Кафедра-разработчик рабочей программы Гостиничного и ресторанного бизнеса

Семестр	Трудоем- кость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	КРЗ	Форма про- межуточно- го контроля (экз./зачет)
<b>ЗФО</b>								
6	108/3	6	4	-	94	-	+	Зачет (4)
Итого:	108/3	6	4	-	94	-	+	Зачет (4)

Сочи 2019г.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО (приказ от 08.06.2017 №515) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Рабочую программу составила:

Рабочую программу составили:

Левченко Татьяна Павловна, профессор каф. ГиРБ

Согласовано:

Руководитель ОПОП \_\_\_\_\_ Корягина Е.В.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА**

на заседании кафедры Гостиничного и ресторанного бизнеса

Протокол № 1 от 22.08 2019 г.

Заведующая кафедрой к.э.н., доцент Е.В. Корягина

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления 43.03.03 «Гостиничное дело»

Протокол № 4 от 29.08 2019г.

Председатель УМСН

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям

Отдел качества образования и методического обеспечения

\_\_\_\_\_

## РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2020/2021 учебный год, протокол №1 заседания кафедры от 31.08.2020г. В программу внесены дополнения и (или) изменения:

5.3 Особенности преподавания дисциплины

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Заведующий кафедрой

  
подпись

  
ФИО

Рабочая программа переутверждена на 2021/2022 учебный год, протокол №1 заседания кафедры от 30.08.2021г. В программу внесены дополнения и (или) изменения:



Заведующий кафедрой

  
подпись

  
ФИО

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол №\_\_ заседания кафедры от «\_\_»\_\_20\_\_г. В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_   
подпись

\_\_\_\_\_   
ФИО

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ВНОСИМЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИН

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол № 10 заседания кафедры от «11» июля 2022 г. В программу внесены дополнения и/или изменения.

На основании распоряжения ректора № 243-р, от 06.07.22 г. в рабочую программу дисциплины внесены изменения – Профессиональные компетенции установленные вузом (ПКУВ) на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников считать Профессиональными компетенциями определенными организацией самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (ПК).

ПКУВ-3 считать ПК-3;

Заведующий кафедрой

  
подпись

Сердюкова Н.К.  
ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202\_/202\_ учебный год, протокол №\_\_ заседания кафедры от «\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. В программу внесены дополнения и/или изменения.

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202\_/202\_ учебный год, протокол №\_\_ заседания кафедры от «\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. В программу внесены дополнения и/или изменения.

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
ФИО

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО	5
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.1 Тематический план дисциплины	7
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	11
4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине	13
5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	15
5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины	15
5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) по дисциплине	15
5.3 Особенности преподавания дисциплины	15
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины	16
5.5. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.	17
Приложение. АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	18

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1 Цели освоения дисциплины.

Целью освоения учебной дисциплины «Управление инновациями в гостиничном бизнесе» является формирование у студентов представлений о современных инновациях в гостиничном бизнесе, знаний, умений и навыков, позволяющих обеспечить эффективную деятельность предприятий сферы обслуживания, за счет применения последних инновационных разработок.

### 1.2 Задачи изучения дисциплины:

- 1 Углубленное изучение теоретических основ в области инноваций
- 2 Анализ влияния инноваций на туристский и гостиничный рынок
- 3 Получения представления о государственном регулировании в сфере инноваций
- 4 Изучение особенностей применения современных компьютерных программ в гостиничных предприятиях
- 5 Анализ инновационных тенденций в индустрии гостеприимства
- 6 Изучение особенностей инноваций в маркетинге и менеджменте
- 7 Умение разрабатывать гостиничный продукт, применяя современные инновации

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП НАПРАВЛЕНИЯ

Учебная дисциплина «Управление инновациями в гостиничном бизнесе» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока дисциплин учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничная деятельность»

Освоение дисциплины происходит в шестом семестре.

В таблице 1 приведены межпредметные связи дисциплины.

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
<b>Профессиональные компетенции установленные ВУЗом(ПКУВ)</b>			
	<b>ПКУВ-3</b> Способен осуществлять управление ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания	нет, так как дисциплина начинает формирование компетенции	нет, так как дисциплина завершает формирование компетенции

## 3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к результатам освоения дисциплины представлены в виде таблицы 2.

Таблица 2

Компетенции и индикаторы их достижения			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	

компетенций	компетенции	компетенции	
<b>Профессиональные компетенции установленные ВУЗом(ПКУВ)</b>			
	<b>ПКУВ-3</b> Способен осуществлять управление ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания	ПКУВ-3.1 Осуществляет сбор и анализ данных о ресурсах средств размещения и предприятий общественного питания, их структурных подразделений	<b>З-ПКУВ-3.1:</b> современные технологии формирования гостинично-ресторанного продукта <b>У-ПКУВ-3.1:</b> формировать гостинично-ресторанный продукт <b>Н-ПКУВ-3.1:</b> навыками формирования гостинично-ресторанного продукта
		ПКУВ-3.2. Участвует в разработке планов управления ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания	<b>З-ПКУВ-3.2:</b> порядок проведения мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям <b>У-ПКУВ-3.2:</b> организовывать мероприятия, отвечающие требованиям потребителя по срокам, цене и уровню качества обслуживания <b>Н-ПКУВ-3.2:</b> навыками проведения мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям
		ПКУВ-3.3.Организует оценку эффективности использования ресурсов средств размещения и предприятий общественного питания	<b>З-ПКУВ-3.3:</b> способы изучения мнений потребителя <b>У-ПКУВ-3.3:</b> разрабатывать предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя <b>Н-ПКУВ-3.1:</b> навыками разработки предложений по изменению состава гостинично-ресторанного продукта

## 4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Тематический план дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины «Управление инновациями в гостиничном бизнесе» составляет: 3 зачетных единиц, 108 часа (6 семестр). Распределение часов согласно УП направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»:

№, раздела	Наименование Темы дисциплины	Всего(ОФО)	Лекции (ОФО)	Практические занятия(ОФО)	СРС(ОФО)	Контроль
1	Инновации: определения, виды.	10	1		5	
2	Интеллектуальный продукт. Всемирная туристическая организация и ее деятельность	10	1		5	
3	Инновационный маркетинг	10	1		10	
4	Бренд и брендинг: назначение и функции	10	1		10	
5	Инновационный менеджмент	10	1		10	
6	Разработка инновационных продуктов в индустрии гостеприимства	10	1	1	5	
7	Оформление проекта	10		1	5	
8	Создание инновационного проекта.	10		1	7	
9	Оценка экономической эффективности инновационного проекта и его финансирование	8		1	7	
10	<b>Контрольная работа</b>	20			<b>20</b>	
11	<b>Зачет</b>					<b>4</b>
<b>ИТОГО</b>		<b>108</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>94</b>	<b>4</b>

#### 4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Раздел дисциплины	Объем, часов (ОФО)	Краткое содержание занятия	Формируемые Знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1	Инновации: определения, виды.	1	Понятия, функции, роль в современном мире. Жизненный цикл инноваций. Источники инновационных возможностей. Факторы, влияющие на успешность инновационных процессов, методики активизации инновационных процессов.	З-ПКУВ-3.1 З-ПКУВ-3.2 З-ПКУВ-3.3	1, 4, 6
2	Интеллектуаль-	1	Национальная инно-	З-ПКУВ-3.1	1,4,6,9

	ный продукт. Всемирная туристическая организация и ее деятельность		вационная система. Государственная поддержка и стимулирование инновационных процессов. Нормативно- правовое регулирование: правовые акты и законы РФ.	3-ПКУВ-3.2 3-ПКУВ-3.3	
3	Инновационный маркетинг	1	Инновационный маркетинг: основные понятия, роль. Функциональный маркетинг. Конструктивный маркетинг. Креативный маркетинг. Сетевой маркетинг.	3-ПКУВ-3.1 3-ПКУВ-3.2 3-ПКУВ-3.3	2,3
4	Бренд и брендинг	1	Бренд и брендинг: понятие, сущность, функции и назначение	3-ПКУВ-3.1 3-ПКУВ-3.2 3-ПКУВ-3.3	2,4,7,8
5	Инновационный менеджмент	1	Принципы и методы организации. Информационный банк данных управления предприятием.	3-ПКУВ-3.1 3-ПКУВ-3.2 3-ПКУВ-3.3	2,5,6
6	Разработка инновационных продуктов в индустрии гостеприимства	1	Создание инновационного проекта, основные этапы. Маркетинговые исследования. Участники проекта и их деятельность.	3-ПКУВ-3.1 3-ПКУВ-3.2 3-ПКУВ-3.3	1,2,5
Итого:		6			

#### 4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Тема дисциплины	Объем, часов (ОФО)	Краткое содержание занятия	Формируемые знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1.	Разработка инновационных продуктов в индустрии гостеприимства	1	Типы инноваций: материально-технические (продуктовые и технологические), социальные	У-ПКУВ-3.1 У-ПКУВ-3.2 У-ПКУВ-3.3 Н-ПКУВ-3.1 Н-ПКУВ-3.2	1,2,5

			ные. Инновационный потенциал.	Н-ПКУВ-3.3	
2.	Оформление проекта	1	Оформление проекта. Презентация проекта. Оценка эффективности проекта.	У-ПКУВ-3.1 У-ПКУВ-3.2 У-ПКУВ-3.3 Н-ПКУВ-3.1 Н-ПКУВ-3.2 Н-ПКУВ-3.3	1,6,7
3.	Создание инновационного проекта.	1	Создание инновационного проекта. Основные этапы. Маркетинговые исследования. Участники проекта и их деятельность	У-ПКУВ-3.1 У-ПКУВ-3.2 У-ПКУВ-3.3 Н-ПКУВ-3.1 Н-ПКУВ-3.2 Н-ПКУВ-3.3	1,6,7
4.	Оценка экономической эффективности инновационного проекта и его финансирование	1	Оценка экономической эффективности проектов. Срок окупаемости, нормы доходности, точка безубыточности. Технико-экономическое обоснование проекта. Бизнес-план. Инвестиции.	У-ПКУВ-3.1 У-ПКУВ-3.2 У-ПКУВ-3.3 Н-ПКУВ-3.1 Н-ПКУВ-3.2 Н-ПКУВ-3.3	1,2,5
Итого:		4			

#### 4.1.3 Лабораторные занятия Учебным планом не предусмотрены

#### 4.1.4 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Объем, часов (ОФО)	Вид СРС	Формируемые знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1.	Инновации: определения, виды.	5	Написание доклада	З-ПКУВ-3.1 З-ПКУВ-3.2 З-ПКУВ-3.3 У-ПКУВ-3.1 У-ПКУВ-3.2 У-ПКУВ-3.3 Н-ПКУВ-3.1 Н-ПКУВ-3.2 Н-ПКУВ-3.3	2,3
2.	Интеллекту-	5	Написание доклада, реферата	З-ПКУВ-3.1	1,4,6,9

	альный продукт. Всемирная туристическая организация и ее деятельность			З-ПКУВ-3.2 З-ПКУВ-3.3 У-ПКУВ-3.1 У-ПКУВ-3.2 У-ПКУВ-3.3 Н-ПКУВ-3.1 Н-ПКУВ-3.2 Н-ПКУВ-3.3	
3.	Инновационный маркетинг	10	Выполнение типового расчета	З-ПКУВ-3.1 З-ПКУВ-3.2 З-ПКУВ-3.3 У-ПКУВ-3.1 У-ПКУВ-3.2 У-ПКУВ-3.3 Н-ПКУВ-3.1 Н-ПКУВ-3.2 Н-ПКУВ-3.3	2,3
4.	Бренд и брендинг: назначение и функции	10	Выполнение типового расчета	З-ПКУВ-3.1 З-ПКУВ-3.2 З-ПКУВ-3.3 У-ПКУВ-3.1 У-ПКУВ-3.2 У-ПКУВ-3.3 Н-ПКУВ-3.1 Н-ПКУВ-3.2 Н-ПКУВ-3.3	2,4,7,8
5.	Инновационный менеджмент	10	Написание доклада	З-ПКУВ-3.1 З-ПКУВ-3.2 З-ПКУВ-3.3 У-ПКУВ-3.1 У-ПКУВ-3.2 У-ПКУВ-3.3 Н-ПКУВ-3.1 Н-ПКУВ-3.2 Н-ПКУВ-3.3	2,5,6
6.	Разработка инновационных продуктов в индустрии гостеприимства	5	Написание доклада	З-ПКУВ-3.1 З-ПКУВ-3.2 З-ПКУВ-3.3 У-ПКУВ-3.1 У-ПКУВ-3.2 У-ПКУВ-3.3 Н-ПКУВ-3.1 Н-ПКУВ-3.2 Н-ПКУВ-3.3	1,2,5
7.	Оформление проекта	5	Написание доклада	З-ПКУВ-3.1 З-ПКУВ-3.2	1,6,7

				3-ПКУВ-3.3 У-ПКУВ-3.1 У-ПКУВ-3.2 У-ПКУВ-3.3 Н-ПКУВ-3.1 Н-ПКУВ-3.2 Н-ПКУВ-3.3	
8.	Создание инновационного проекта.	7	Выполнение типового расчета	3-ПКУВ-3.1 3-ПКУВ-3.2 3-ПКУВ-3.3 У-ПКУВ-3.1 У-ПКУВ-3.2 У-ПКУВ-3.3 Н-ПКУВ-3.1 Н-ПКУВ-3.2 Н-ПКУВ-3.3	1,2,7,8
9.	Оценка экономической эффективности инновационного проекта и его финансирование	7	Выполнение типового расчета	3-ПКУВ-3.1 3-ПКУВ-3.2 3-ПКУВ-3.3 У-ПКУВ-3.1 У-ПКУВ-3.2 У-ПКУВ-3.3 Н-ПКУВ-3.1 Н-ПКУВ-3.2 Н-ПКУВ-3.3	4,6,7
10.	Контрольная работа	20	Выполнение контрольной работы	3-ПКУВ-3.1 3-ПКУВ-3.2 3-ПКУВ-3.3 У-ПКУВ-3.1 У-ПКУВ-3.2 У-ПКУВ-3.3 Н-ПКУВ-3.1 Н-ПКУВ-3.2 Н-ПКУВ-3.3	2,3
Итого:		94			

#### 4.1.5 Интерактивные формы занятий

Количество лекционных занятий в интерактивной форме в соответствии с учебным планом не предусмотрены.

#### 4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

##### 4.2.1 Литература:

1. Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учебник для студентов учреждений высшего образования, обучающихся по направлению "Гостиничное дело" / Н. Ю. Арбузова. - 4-е изд., испр. - Москва : Академия, 2014. - 223, [1] с. : табл. - (Бакалавриат) (Высшее профессиональное образование. Туризм). - ISBN 978-5-4468-0652-2. – Текст : непосредственный.
2. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учебное пособие / И. С. Барчуков [и др.]. - 3-е изд., перераб. - Москва : КНОРУС, 2014. - 168 с. - (Бакалавриат). – Текст : непосредственный.
3. Джум Т. А. Организация гостиничного хозяйства : учебное пособие / Джум Т. А., Денисова Н. И. - Москва : Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 400 с. - 978-5-9776-0176-4. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/519396> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
4. Иванилова, С. В. Экономика гостиничного предприятия: учебное пособие для бакалавров / С. В. Иванилова. –Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 216 с. – 978-5-394-02200-5. –URL: <http://www.iprbookshop.ru/75189.html> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
5. Катъкало, В. С. Сетевые стратегии гостиничного бизнеса: монография / В. С. Катъкало, В. Н. Шемракова; Высшая школа менеджмента СПбГУ. - Санкт-Петербург : Высшая школа менеджмента; 2008. – 384 с. – ISBN 978-5-9924-0006-9. - URL: <http://znanium.com/catalog/product/493026> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
6. Кусков, А. С. Гостиничное дело: учебное пособие / А. С. Кусков. –Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010. – 328 с. – 978-5-394-00744-6. –URL: <http://www.iprbookshop.ru/939.html> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный. (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
7. Овчаренко, Н. П Организация гостиничного дела: учебное пособие для бакалавров / Н. П Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок. –Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 204 с. – 978-5-394-02514-3. –URL: <http://www.iprbookshop.ru/75213.html> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
8. Организация гостиничного дела: учебное пособие / Н. С. Родионова [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 352 с. : ил. – Текст : непосредственный.
9. Сорокина А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - Москва : Альфа-М: НИЦ ИН-ФРА-М, 2014. - 304 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переглет) ISBN 978-5-98281-068-7 - URL: <http://znanium.com/catalog/product/430064> (дата обращения: 24.06.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

#### 4.2.2 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники:

1. Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, [2017- ]. – URL: <http://lib.sutr.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Текст : электронный.
2. ScienceDirect : полнотекстовая база данных / издательство Elsevier. – URL: <https://www.sciencedirect.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3. SpringerNature : полнотекстовая база данных / SpringerNatureSwitzerland AG. PartofSpringerNature. – URL: <https://link.springer.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
4. IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «www.iprbookshop.ru». – Саратов, [2010-]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

5. Znaniium.com : электронно-библиотечная система / ЭБС Znaniium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». – Москва, [2011-]. – URL: <http://znaniium.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

6. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ. – Москва, [2004-]. – Режим доступа: <https://rusneb.ru> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

7. КиберЛенинка: научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итеос». – Электрон.дан. – Москва, [2014-]. – URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Текст : электронный.

8. eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). – Москва, [2000-]. – URL: <https://elibrary.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду СГУ

Зав.библиотекой



#### **4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине «Управление инновациями в гостиничном бизнесе»**

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется в форме контрольной работы проведения контрольного опроса; написание реферата, домашнее задание, дискуссия, деловая игра. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в комплекте оценочных средств (контролирующих материалов), предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС ВО.

Оценочные средства по дисциплине содержат: (перечислить в соответствии с формами текущей и промежуточной аттестации):

- вопросы для контрольного опроса,
- темы рефератов,
- темы для домашних заданий
- темы для дискуссии,
- темы деловой игры,
- задания к контрольной работе,
- вопросы к зачету.

#### **Примерный перечень вопросов к зачету по курсу «Управление инновациями в гостиничном бизнесе»**

1. Что такое инновационная деятельность.
2. Понятие инновация, новшество, нововведение.
3. Предприниматель и предпринимательская деятельность.
4. Понятие инновации в сервисе и туризме.
5. Периоды социально-экономического развития (теория длинных волн). Перечислить.
6. Особенности прохождения социально-экономического развития (согласно теории длинных волн) в России.
7. Периоды и характеристика первых трех технологических укладов (волн).
8. Периоды и характеристика четвертого и пятого технологических волн (укладов).

9. Классификация инноваций.
10. Различие между инновациями и псевдоинновациями.
11. Разделение инноваций по отношению к прототипу
12. Классификация инноваций по степени новизны.
13. Классификация инноваций по распространенности и технологическим параметрам.
14. Классификация инноваций по этапам научно-технического процесса.
15. Источники инновационного предпринимательства.
16. Характерные признаки инновационного процесса.
17. Схема инновационного процесса (цепи).
18. Модели инновационного процесса.
19. Пять поколений инновационного цикла.
20. Принципиальная схема процесса инновационного предпринимательства.
21. Организации – субъекты инновационной деятельности (сектор-структуры)
22. Типы инновационных предприятий. Перечислить.
23. Распространение результатов инновационного предпринимательства (тип и формы).
24. Классификация трансферта технологий.
25. Объекты коммерческого и некоммерческого трансферта.
26. Виды передачи объектов инновационной деятельности.
27. Объекты и субъекты инновационной деятельности.
28. Инновационная стратегия: внутренние и внешние факторы.
29. Классификация инновационных стратегий.
30. Управление инновационными проектами.
31. Организационные принципы проектного управления (перечислить).
32. Классификация инновационных проектов. Элементы и жизненный цикл инновационного процесса.
33. Инновационные риски. Ситуации возникновения.
34. Виды инновационных рисков.
35. Методы (способы) снижения инновационных рисков.
36. Организационные формы управления инновационными проектами.
37. Достоинства и недостатки линейно-функциональной формы управления инновационным проектом.
38. Достоинства и недостатки матричной формы управления инновационным проектом.
39. Достоинства и недостатки проектной формы управления инновационным проектом.
40. Этапы создания команды инновационного проекта.
41. Факторы учета при проведении технологического аудита.
42. Основные направления проведения экспертизы инновационных проектов.
43. Основные методы экспертизы инновационных проектов.
44. Схема обработки и анализа инновационных предложений.
45. Основные блоки правовой инфраструктуры инновационных проектов.
46. Три группы документов правовой инфраструктуры предпринимательства в РФ.
47. Перечень финансовых институтов работающих с инновационными компаниями.
48. Венчурное инвестирование инновационных проектов.

49. Природно-историко-культурные центры – как инновации в сервисе и туризме.
50. Основные направления деятельности природно-историко-культурных центров.
51. Театрализация, как форма развития внутреннего туризма.
52. Ролевые игры, как форма развития внутреннего туризма.
53. Экстремальные направления в современной сфере отдыха и развлечений.
54. Инновационные процессы развития транспортных услуг для сервиса и туризма.
55. Инновационные процессы в гостиничном бизнесе и информационных технологий для сервиса и туризма

## 5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

Комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих обучающемуся оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины составляют рекомендации к проведению лекционных занятий, практических занятий и самостоятельной работы студента.

В ходе обучения основными видами учебных занятий являются лекции и семинарские занятия. В ходе лекций рассматриваются основные понятия тем, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовки к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, развиваются навыки ведения публичной дискуссии, умения аргументировать и защищать выдвигаемые в них положения. При подготовке к практическому занятию студент должен уяснить цели и задачи самостоятельной работы с предлагаемыми источниками литературы в пределах исследуемой проблематики. Необходимо сопоставить позиции отдельных авторов, провести критический анализ их экспертных мнений, сформулировать аргументы для обоснования собственной точки зрения.

### 5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Организация самостоятельной работы студентов осуществляется по трем направлениям:

- определение цели, программы, плана задания или работы;
- со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы для ознакомления и написания реферата;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной контрольной и проекта.

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются:

- обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;
- наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем рефератов со списком рекомендуемой литературы, образцов отчетов о выполнении СРС и т.п.;
- обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы;

Меры по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы: обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение; наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем рефератов со списком рекомендуемой литературы, рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов о выполнении СРС и т.п.; обеспечение учебно-методической и справочной литературой и т.д.

### 5.3 Особенности преподавания дисциплины

Проведение всех видов занятий (лекционные, практические, лабораторные и т.д.) при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Преподавание дисциплины ведется с применением элементов следующих видов образовательных технологий: традиционного (объяснительно-иллюстративного) и развивающего (проблемного) обучения: 1) чтение лекций с применением аудиовизуальных тех-

нических средств; 2) проведение практических занятий с обсуждением вопросов лекции, решением проблемных ситуаций.

Преподавание дисциплины ведется с применением:

1. Информационных технологий: использование электронных образовательных ресурсов (электронный конспект) при подготовке к лекциям и практическим работам;
2. Привлечением нормативных правовых источников, материалов исследований и периодической научной печати;
3. Интерактивных технологий: разбор конкретных ситуаций.

Методами изучения дисциплины являются: чтение лекций с разбором проблемных ситуаций, организация дискуссий при разборе конкретных ситуаций, самостоятельное изучение вопросов по темам дисциплины. Способами изучения дисциплины являются: участие студентов в решении проблем при прослушивании лекций, подготовка по вопросам к практическим занятиям, участие в дискуссии при обсуждении проблемных ситуаций.

#### **5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины**

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, в том числе: Skype, Zoom, Big Blue Button, Moodle, WhatsApp.

Материально-техническое обеспечение дисциплины «Управление инновациями в гостиничном бизнесе» включает перечень аудиторий с установленным в них оборудованием, в которых проводятся аудиторные занятия:

1. Поточная лекционная аудитория на 60 посадочных мест (ауд.226):
  - Акустическая система (4 колонки + микшерный пульт + усилитель).
  - Микрофон с фантомным питанием.
  - Ноутбук Toshiba Satellite.
  - Мультимедийный проектор "Optima" SMR-120 (стационарный).
  - Мультимедийный проектор Panasonic PT-L735.
  - Стационарный экран.
  - Интерактивная доска StarBoard 78.
  - Видеомаягнитофон Samsung SV-10K.
2. Аудитория для проведения практических занятий на 30 посадочных мест (ауд. 204):
  - Ноутбук Toshiba Satellite.
  - Мультимедийный проектор Panasonic PT-L735.
3. Рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет (ауд. 236, кафедра УГТС):
  - Компьютер HP V 1,86 ГГц, 760 Мб RAM 1 шт.
  - Сетевой коммутатор 3Com.
  - Монитор 17" HP.
  - Принтер HP Laser Jet P-2015.
  - Доступ к сети Интернет.

Стандартное лицензионное программное обеспечение

Microsoft Windows 7 Professional, 8 Pro, 8.1 Pro, 10 Pro

Договор бюджетного учреждения №491/12гпд от 24.12.2012

Лицензионный договор №0318100046815000030-0003440-01 (06/16гпд) от 13.01.2016.

Срок действия – бессрочная лицензия.

Microsoft Office Professional Plus 2007, 2010, 2013, 2016.

Состав продукта:

Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint, Microsoft Outlook, Microsoft Publisher, Microsoft Access, Microsoft OneNote, Microsoft InfoPath.

Договор бюджетного учреждения №491/12гпд от 24.12.2012  
Лицензионный договор №0318100046815000030-0003440-01 (05/16гпд) от  
13.01.2016.

Срок действия – бессрочная лицензия.

Рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет, рабочие места студентов, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.

### **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 «Управление инновациями в гостиничном бизнесе» 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.