

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 очная

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 (экс./зачет)
ОФО								
6	108/3	14	14	-	80	-	-	Зачет
Итого:	108/3	14	14	-	80	-	-	Зачет

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

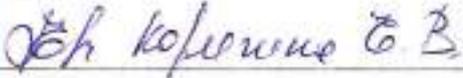
на заседании кафедры Гостиничного и ресторанныго бизнеса

Протокол № 1 от 24 » 08 2019г.

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

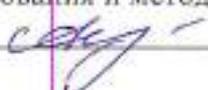
Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления 43.03.03 «Гостиничное дело»

Протокол № 4 от 29 . 08 2019г.

Председатель УМСН 

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям

Отдел качества образования и методического

обеспечения   

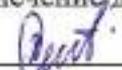
РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

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

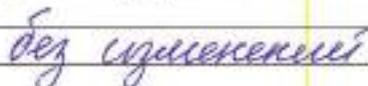
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Заведующий кафедрой

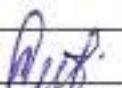

подпись

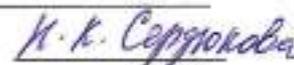

ФИО

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

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

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 2023/2024 учебный год, протокол № 10 заседания кафедры от «30» мая 2023 г.
Изменений нет.

Заведующий кафедрой 
подпись

Сердюкова Н.К.
ФИО

Рабочая программа дисциплин 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 дисциплин 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 ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. АКСИОМАТИЧЕСКИЕ ВОПРОСЫ УРЕГУЛИВАЮЩИХ	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 лекций и промежуточной аттестации по дисциплине	11
5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕЗУЛЬТАТЫ ДИСЦИПЛИНЫ	16
5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины	16
5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) по дисциплине	16
5.3 Особенности преподавания дисциплины	16
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины	17
5.5 Методика формирования образовательного процесса по обучению по дисциплине, ее содержанию и ее возможностям в формате Продолжение: АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	18 19

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цели освоения дисциплины:

Целью освоения учебной дисциплины «Управление инновациями в туристическом бизнесе» является формирование у студентов представлений о современных инновациях и их влиянии на туристический бизнес, знания, умения и навыки, позволяющие объективно диагностировать предпринимательскую сферу обслуживания, на основе применения современных инновационных разработок.

1.2 Задачи изучения дисциплины:

1. Углубленные знания по теоретическим основам инноваций
2. Анализ влияния инноваций на туристский бизнес и мировой рынок
3. Изучение представлений о государственном регулировании сферы инноваций
4. Изучение особенностей применения современных технологий в инновационных предприятиях
5. Умение анализировать тенденции в индустрии туристического бизнеса
6. Изучение особенностей инноваций в туристическом бизнесе
7. Умение разрабатывать туристический продукт, применяя современные инновации

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Управление инновациями в туристическом бизнесе» относится к области формируемой у студентов общеобразовательных компетенций. Объем учебной программы дисциплины составляет 43 00,00 часов, в том числе 20 часов – профильная лекционная лекционная часть.

Освоение дисциплины завершается в первом семестре.

В таблице 1 приведены межпредметные связи дисциплины.

Таблица 1

Наименование компетенции (группы компетенций)	Код и наименование компетенции	Предметные дисциплины	Последующие дисциплины
Профессиональные компетенции и установленные ВУЗом (ПКУВ)			
	ПКУВ-5	История туризма, география туризма, основы менеджмента туристского предприятия	История туризма, география туризма, основы менеджмента туристского предприятия
	Способен анализировать рынок туристических услуг и определять потребности и предпочтения потребителей туристических услуг	История туризма, география туризма, основы менеджмента туристского предприятия	История туризма, география туризма, основы менеджмента туристского предприятия

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к результатам освоения дисциплины приведены в следующей таблице.

Таблица 2

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

Профессиональные компетенции установленные БУ 408(ПКУВ)

<p>ПКУВ-3 Свободное управление ресурсами предприятия средствами размещения и предприятий общественного питания</p>	<p>ПКУВ-3.1. Осуществляет сбор и анализ данных о ресурсах средств размещения и предприятий общественного питания их структурных подразделениях</p>	<p>З-ПКУВ-3.1 современное технологии формирования гостинично-ресторанного продукта У-ПКУВ-3.1 формировать гостинично-ресторанной продукт И-ПКУВ-3.1 навыками формировать гостинично-ресторанного продукта</p>
	<p>ПКУВ-3.2. Участвует в разработке плана управления ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания</p>	<p>З-ПКУВ-3.2. порядок проведения мероприятий по обеспечению гостинично-ресторанного продукта по дебетам У-ПКУВ-3.2 организовывать мероприятия отвечающие требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания И-ПКУВ-3.2. навыками проведения мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям</p>
	<p>ПКУВ-3.3. Оптимизирует работу эффективности использования ресурсов средств размещения и предприятий общественного питания.</p>	<p>З-ПКУВ-3.3 способы изучения потребностей потребителя У-ПКУВ-3.3 разрабатывать предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специализированных требований потребителей И-ПКУВ-3.1 навыки разработки предложений по изменению состава гостинично-ресторанного продукта</p>

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины «Управление инновациями в гостиничном бизнесе» составляет 144 учебных единиц (108 часа (6 семестр)). Распределение часов согласно УП направлено по подвиду 47.03.03 «Гостиничное дело».

№ п/п	Наименование Темы дисциплины	Всего (часов)	Лекции (часов)	Практические занятия (часов)	СР (часов)	Контроль
1	Инновации: определение, виды	12	2		5	
2	Интеллектуальный продукт. Всемирная туристическая организация и ее деятельность	12	2		10	
3	Инновационный маркетинг	12	2	2	10	
4	Бренд и брендинг: назначение и функции	12	2	2	10	
5	Инновационный менеджмент	12	2	2	10	
6	Разработка инновационных продуктов в гостиничном гостеприимстве	12	2	2	10	
7	Обслуживание проекта	12	2	2	10	
8	Создание инновационного проекта	12		2	10	
9	Оценка экономической эффективности инновационного проекта и его финансирование	12		2	5	
10	Зачет					
ИТОГО		108	14	14	80	

4.1.1 Деконные задания

№ п/п	Раздел дисциплины	Объем, часов (часов)	Краткое содержание задания	Формируемые знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1	Инновации: определение, виды.	2	Понятия, функции, роль в современном мире. Жизненный цикл инновации. Потенциал инновационных возможностей. Факторы, влияющие на успешность инновационных процессов. Методы активизации инновационных процессов.	3-ПКУВ-3.1 3-ПКУВ-3.2 3-ПКУВ-3.3	1, 4, 6
2	Интеллектуальный продукт	2	Интеллектуальная инновационная система. Гостиничный бизнес.	3-ПКУВ-3.1 3-ПКУВ-3.2	1, 4, 9

	Всемирная туристическая организация и ее деятельность		дарственная и одаряемая стимулирующие инновационных процессов. Нормативно-правовые регуляторные, правовые акты, законы РФ	3-ПКУВ-3.5	
3	Инновационный маркетинг	2	Инновационный маркетинг: основные тенденции, роль. Функциональный маркетинг. Качество сервисной деятельности. Кредитный и маркетинг. Сетевой маркетинг.	3-ПКУВ-3.1 3-ПКУВ-3.2 3-ПКУВ-3.3	2,3
4	Бренд и брендинг	2	Бренд и брендинг, определение, сущность, функции и назначение	3-ПКУВ-3.1 3-ПКУВ-3.2 3-ПКУВ-3.3	2,4,7,8
5	Инновационный менеджмент	2	Принципы и методы организации. Информационные технологии управления инновациями.	3-ПКУВ-3.1 3-ПКУВ-3.2 3-ПКУВ-3.3	3,5,6
6	Разработка инновационных продуктов в индустрии «сервиса»	2	Содержание инновационного проекта, основные этапы. Маркетинговое исследование рынка. Удешевление проекта и повышение качества.	3-ПКУВ-3.1 3-ПКУВ-3.2 3-ПКУВ-3.3	1,2,5
7	Оформление проекта	2	Оформление презентации проекта. Презентация проекта. Оценка эффективности проекта	3-ПКУВ-3.1 3-ПКУВ-3.2 3-ПКУВ-3.3	1,6,7
	Итого:	14			

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Тема дисциплины	Объем часов (ФО) ОI	Краткое содержание занятия	Формируемые умения, навыки	Ссылки на литературу
1	Инновационный маркетинг	2	Роль инноваций в экономике - экономика	У ПКУВ-3.1 У ПКУВ-3.2	2,3

			математическому развитию, технологиям, новым материалам, формам организации иновое ИЭ как субъекта маркетинга	У-ИКУВ-3.3 И-ИКУВ-3.1 И-ИКУВ-3.2 И-ИКУВ-3.5	
4	Бренд и брендинг: назначение и функции	3	Роль брендинга в бизнес-модели функционирования различных компаний на современных рынках. Типы брендов и их различия с точки зрения сертификации.	У-ИКУВ-3.1 У-ИКУВ-3.2 У-ИКУВ-3.3 И-ИКУВ-3.1 И-ИКУВ-3.2 И-ИКУВ-3.3	2.4.7.8
5	Инновационный менеджмент	2	Выявление и стимулирование инновационной деятельности предпринимателей. Роль инновационной деятельности в развитии предприятия.	У-ИКУВ-3.1 У-ИКУВ-3.2 У-ИКУВ-3.3 И-ИКУВ-3.1 И-ИКУВ-3.2 И-ИКУВ-3.3	2.2.6
6	Разработка инновационных продуктов с точки зрения патентного права	2	Типы патентов: материалы, технические средства, изделия и технологические процессы. Инновационный капитал.	У-ИКУВ-3.1 У-ИКУВ-3.2 У-ИКУВ-3.3 И-ИКУВ-3.1 И-ИКУВ-3.2 И-ИКУВ-3.3	1.2.5
7	Оформление проекта	2	Оформление проекта. Презентация проекта. Оценка эффективности проекта	У-ИКУВ-3.1 У-ИКУВ-3.2 У-ИКУВ-3.3 И-ИКУВ-3.1 И-ИКУВ-3.2 И-ИКУВ-3.3	1.6.7
Итого		14			

4.1.3. Лабораторные занятия Учебным планом не предусмотрены

4.1.4. Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование раздела, темы, задачи	Объем часов (ОФО)	Вид СРС	Формируемые умения, умения, навыки	Ссылки на литературу
1	Наименование, определение, виды.	5	Написание докладов	3-ПКУБ-3.1 3-ПКУБ-3.2 3-ПКУБ-3.3 У-ПКУБ-3.1 У-ПКУБ-3.2 У-ПКУБ-3.3 6-ПКУБ-3.1 11-ПКУБ-3.2 13-ПКУБ-3.3	2.3
2	Интеллектуальный продукт. Всемирная туристическая организация и ее деятельность	10	Написание доклада, реферата	3-ПКУБ-3.1 3-ПКУБ-3.2 3-ПКУБ-3.3 У-ПКУБ-3.1 У-ПКУБ-3.2 У-ПКУБ-3.3 11-ПКУБ-3.1 11-ПКУБ-3.2 13-ПКУБ-3.3	1.4,6,9
3	Понятие, типовая марка	10	Выполнение типового расчета	3-ПКУБ-3.1 3-ПКУБ-3.2 3-ПКУБ-3.3 У-ПКУБ-3.1 У-ПКУБ-3.2 У-ПКУБ-3.2 11-ПКУБ-3.1 11-ПКУБ-3.2 11-ПКУБ-3.3	2.4
4	Бренд и брендинг, взаимосвязь с функцией	10	Выполнение типового расчета	3-ПКУБ-3.1 3-ПКУБ-3.2 3-ПКУБ-3.3 У-ПКУБ-3.1 У-ПКУБ-3.2 У-ПКУБ-3.3 11-ПКУБ-3.1 11-ПКУБ-3.2 11-ПКУБ-3.3	2.4,7,8
5	Именнопроходный менеджмент	10	Написание докладов	3-ПКУБ-3.1 3-ПКУБ-3.2 3-ПКУБ-3.3	2.5,6

				У-1КСУБ-3.1 У-1КСУБ-3.2 У-1КСУБ-3.3 II-1КСУБ-3.1 II-1КСУБ-3.2 III-1КСУБ-3.3	
6	Разработка инновационных продуктов и технологий государственности	10	Назначение должности	3-1КСУБ-3.1 3-1КСУБ-3.2 3-1КСУБ-3.3 У-1КСУБ-3.1 У-1КСУБ-3.2 У-1КСУБ-3.3 II-1КСУБ-3.1 II-1КСУБ-3.2 II-1КСУБ-3.3	12.5
7	Оформление проекта	10	Назначение должности	3-1КСУБ-3.1 3-1КСУБ-3.2 3-1КСУБ-3.3 У-1КСУБ-3.1 У-1КСУБ-3.2 У-1КСУБ-3.3 II-1КСУБ-3.1 II-1КСУБ-3.2 II-1КСУБ-3.3	16.7
8	Составление координатных проекта	10	Выполнение работ по проекту	3-1КСУБ-3.1 3-1КСУБ-3.2 3-1КСУБ-3.3 У-1КСУБ-3.1 У-1КСУБ-3.2 У-1КСУБ-3.3 II-1КСУБ-3.1 II-1КСУБ-3.2 II-1КСУБ-3.3	12.7.8
9	Оценка экономической эффективности инвестиционных проектов	5	Выполнение работ по проекту	3-1КСУБ-3.1 3-1КСУБ-3.2 3-1КСУБ-3.3 У-1КСУБ-3.1 У-1КСУБ-3.2 У-1КСУБ-3.3 II-1КСУБ-3.1 II-1КСУБ-3.2 II-1КСУБ-3.3	4.6.7
Итого:		80			

4.1.5 Интерактивные формы занятий

Учебные, оценочные занятия в интерактивной форме и соответствия учебным действиям в www.rbc.ru.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

1. Абулова, Н. Ю. Технологии и организация гостиничных услуг: учебник для студентов учреждений высшего образования, обучающихся по направлению "Гостиничное дело" / Н. Ю. Абулова. - 4-е изд., перераб. - Москва : Академия, 2014. - 223, [1] с. : табл. - (Бакалавриат) (Высшее профессиональное образование. Туризм) - ISBN 978-5-4468-0652-2. - Текст : электронный.
2. Гостиничная бизнес-индустрия России: делая туристские услуги удобнее / Н. С. Барчук [и др.] - 3-е изд., перераб. - Москва : КНОРУС, 2014. - 168 с. - (Бакалавриат) - Текст : электронный.
3. Дюм Т. А. Организация гостиничных хозделов : учебное пособие / Дюм Т. А., Денисова Н. П. - Москва : Милениум, ИИИ ИИЭФРА-М, 2016. - 406 с. - 978-5-9776-5176-4. - URL: <http://znanium.com/doc/product/519396> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа для авторов, пользователей. - Текст : электронный.
4. Павлюкова, С. В. Экономика гостиничного предприятия: учебное пособие для бакалавров / С. В. Павлюкова. - Москва : Дашков и К., Ай Пи Эр Медиа, 2018. - 216 с. - 978-5-394-02200-5. - URL: <http://www.trbookshop.ru/75189.html> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа для авторов, пользователей. - Текст : электронный.
5. Катылаю В. С. Сезонные ритмы гостиничного бизнеса: монография / В. С. Катылаю, В. П. Шенракова; Высшая школа менеджмента СПбГУ. - Санкт-Петербург : Высшая школа менеджмента, 2008. - 381 с. - ISBN 978-5-9974-0906-9. - URL: <http://info.znanium.com/doc/product/443026> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа для авторов, пользователей. - Текст : электронный.
6. Кусков, А. С. Гостиничное дело: учебное пособие / А. С. Кусков. - Москва : Дашков и К., Ай Пи Эр Медиа, 2016. - 328 с. - 978-5-394-01744-6. - URL: <http://www.trbookshop.ru/939.html> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа для авторов, пользователей. - Текст : электронный. (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа для авторов, пользователей. - Текст : электронный.
7. Овчиненко, Н. П. Организация гостиничного дела: учебное пособие для бакалавров / Н. П. Овчиненко, Л. Л. Руденко, М. В. Баранова. - Москва : Дашков и К., Ай Пи Эр Медиа, 2018. - 201 с. - 978-5-394-02754-3. - URL: <http://www.trbookshop.ru/75217.html> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа для авторов, пользователей. - Текст : электронный.
8. Организация гостиничного дела: учебное пособие / Н. С. Родионова [и др.]. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 382 с. : ил. - Текст : электронный.
9. Серова А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Серова - Москва : Альфа-М: ИИИ ИИЭФРА-М, 2014. - 304 с.: 60x90 1/16 - (ИИЭФРА-М. Сервис). ISBN 978-5-98281-053-7. - URL: <http://znanium.com/doc/product/430084> (дата обращения: 24.06.2019). - Режим доступа для авторов, пользователей. - Текст : электронный.

4.2.2 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные ресурсы:

1. Электронная библиотека Социального университета имени Герцена / Библиотека. - Соул, [2017]. - URL: <http://lib.suil.ac.kr> (дата обращения: 28.08.2019). - Текст : электронный.
2. Science Direct : гостиничный бизнес / сайт компании Science Direct. - URL: <http://www.sciencedirect.com> (дата обращения: 28.08.2019). - Режим доступа для авторов, 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. Znanium.com : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». – Москва, [2011-]. – URL: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

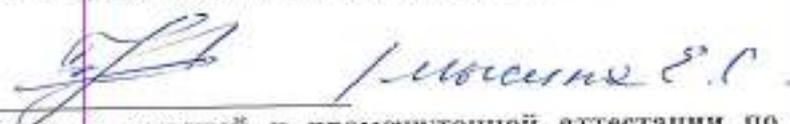
6. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ. – Москва, [2004-]. – Режим доступа: <https://rusneb.ru> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

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 проведения контрольного опроса; написание доклада, 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 докладов,
- темы для домашних заданий
- темы для дискуссии,
- темы деловой игры,
- 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). Переломные моменты.
6. Особенности прохождения социально-экономического развития (согласно теории длинных волн) в России.
7. Периоды и характеристика первых трех циклов технических ускорений.
8. Периоды и характеристики четвертого цикла в развитии технических волн ускорений.
9. Классификация инноваций.
10. Развитие между инновациями в секторе инноваций.
11. Развитие инноваций до оптимизации к проекту.
12. Классификация инноваций по степени новизны.
13. Классификация инноваций по разнице длительности и социально-экономическим параметрам.
14. Классификация инноваций по этапам научно-технического процесса.
15. Источники инновационного предпринимательства.
16. Характерные признаки инновационного процесса.
17. Схема инновационного процесса фирмы.
18. Модели инновационного процесса.
19. Цели, задачи инновационного цикла.
20. Принципиальная схема процесса инновационного предпринимательства.
21. Организационно-субъекты инновационной деятельности (сектор структуры).
22. Типы инновационных предприятий. Перечислить.
23. Различия в уровне результатов инновационного предпринимательства (типология форм).
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 «жизненного цикла» инновационных проектов.
33. Инновационные риски. Стратегия возможности.
34. Виды инновационных рисков.
35. Методы оценки чувствительности инновационных рисков.
36. Стратегические формы управления инновационными проектами.
37. Достоинства и недостатки линейной организационной 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 проекта инновационного проекта.
41. Факторы учета при проведении технического расчета проекта.
42. Основные направления совершенствования инновационных проектов.

13. Основные методы обеспечения инвестиционных проектов.
14. Схемы обработки и анализа инвестиционных предложений.
15. Основные блоки правовой инфраструктуры инвестиционных проектов.
16. Гражданско-правовые документы правовой инфраструктуры инвестиционных проектов в РФ.
17. Перечень фирменных услуг и работ, оказываемых компаниями.
18. Вопросы обеспечения инвестиций в проекты.
19. Правовые вопросы культуры деловых отношений в сфере туризма.
20. Основные направления деятельности в области охраны культурных ценностей.
21. Генеральный план как форма развития внутреннего туризма.
22. Развитие туризма как форма развития внутреннего туризма.
23. Экстремальные направления в современной сфере отдыха и развлечений.
24. Инновационные процессы развития туристических услуг для бизнеса и туризма.
25. Инновационные процессы в туристическом бизнесе и информационных технологиях для бизнеса 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 рассматриваемых 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 рассматриваемой проблематики. Необходимо конспектировать 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 студента осуществляется по трем направлениям:

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

Меры 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, рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов по выполнению СРС и т.д.;
- обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы.

Меры по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы: наличие помещений для курсового проектирования, 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 по выполнению СРС и т.д.; 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, промежуточных и текущая аттестация возможна с применением элек. ресурсного 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 технических 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 комплект) 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 просмотривании лекций, подготовка по вопросам к практическим занятиям, участие в дискуссии при обсуждении проблемных ситуаций.

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

При организации занятий, лекций и промежуточной аттестации с применением электронных технологий 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 «Организация гостиничного дела» включает перечень аудиторий с установленным в них оборудованием, в которых проводятся аудиторные занятия:

1. Пилотная лекционная аудитория на 60 посадочных мест (ауд. 1376):
 - Акустическая система (4 колонки + микшерный пулт + усилитель).
 - Микрофон с фантомным питанием.
 - Ноутбук Toshiba Satellite.
 - Мультимедийный проектор "Optima" SMR-120 (стационарный).
 - Мультимедийный трансформатор Panasonic PT-L735.
 - Стационарный экран
 - Интерактивная доска StarBoard 78
 - Видеоматрифон Sanyoing SV-В0К.

204). Аудитория для проведения практических занятий на 30 посадочных мест (ауд.

- Ноутбук Toshiba Satellite.
- Мультимедийный проектор Panasonic PT-L735.

3. Рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет (ауд. 236, кафедра УТТС).

- Компьютер HP V 1.86 ГГц, 360 Мб RAM 1 шт.
- Сетевой коммутатор 3С01
- 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 №491/12-ГД от 24.12.2012

Лицензионный договор №03181100046815000030 0003440-01 106% б/год 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

13.01.2016

Срок действия - бессрочная лицензия

Рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет, рабочее место студентов, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначены для работы в электронной образовательной среде

3.5. Методические 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 «Организация государственного дела» определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, лекций 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 заключении 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, удаленно или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное 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 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 необходимых материалов технического обеспечения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения - аудально (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.д.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины
«Управление инновациями в гостиничном бизнесе»

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений

очная

Составитель аннотации – Т.П. Левченко, профессор кафедры ГиРБ

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ /час.)	3/108
Цель изучения 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.
Содержание дисциплины	Интеллектуальный продукт. Всемирная туристическая организация и ее деятельность Инновационный маркетинг Бренд и брендинг: назначение и функции Инновационный менеджмент Разработка инновационных продуктов в индустрии гостеприимства Оформление проекта Создание инновационного проекта. Оценка экономической эффективности инновационного проекта и его финансирование
Формируемые компетенции (коды)	ПКУВ-3
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Нет, т. к. дисциплина начинает формирования компетенции
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПКУВ-3.1 Осуществляет сбор и анализ данных о ресурсах средств размещения и предприятий общественного питания, их структурных подразделений ПКУВ-3.2. Участвует в разработке планов управления ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания ПКУВ-3.3. Организует оценку эффективности использования ресурсов средств размещения и предприятий общественного питания.
Образовательные технологии	Лекция, практические занятия
Формы текущего	Домашнее задание

контроли успеваемости	Деловая игра Дискуссия Контрольный опрос Доклад
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Зав. кафедрой ГиРБ



Корягина Е. В.