

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

**СОГЛАСОВАНО**

Декан факультета туризма и сервиса

Давыдович А.Р.

« 04 » 03 2024 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по ОД

А.В. Иваненко

« 04 » 03 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Управление инновациями в гостиничном бизнесе**  
(указывается наименование дисциплины по учебному плану)

<b>Шифр и направление подготовки</b>	43.03.03 Гостиничное дело
<b>Квалификация (степень) выпускника</b>	Бакалавр <small>(бакалавр, магистр, и т.п., согласно лицензии)</small>
<b>Профиль подготовки</b>	Гостиничная деятельность <small>(наименование программы бакалавриата/магистратуры/специалитета)</small>
<b>Форма обучения</b>	заочная <small>(очная, заочная, очно-заочная)</small>
<b>Выпускающая кафедра</b>	Гостиничного и ресторанного бизнеса <small>(название)</small>
<b>Кафедра-разработчик рабочей программы</b>	Гостиничного и ресторанного бизнеса <small>(название)</small>
<b>Год набора</b>	2024

Курс (ЗФО)	Трудоемкость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экс./зачет)
3	108/3	6	4	-	89	-	Экзамен (9)
<b>Итого:</b>	108/3	6	4	-	89	-	Экзамен (9)

Сочи, 2024

Рабочая программа по дисциплине «Управление инновациями в гостиничном бизнесе»

Рабочую программу составила:

Ердакова В.П., д.т.н., профессор кафедры Гостиничного и ресторанного бизнеса (ГирБ)

  
\_\_\_\_\_ (подпись)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА**

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

  
\_\_\_\_\_ (подпись)

Сердюкова Н.К.

ФИО

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

Директор НОБ \_\_\_\_\_



Онищенко Е.В.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям

Отдел качества образования и  
методического обеспечения

  
\_\_\_\_\_ (подпись)

  
\_\_\_\_\_ (ФИО)

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 202\_\_/202\_\_ учебный год.

В программу внесены дополнения и(или) изменения.

---

---

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202\_\_/202\_\_ учебный год. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

---

---

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202\_\_/202\_\_ учебный год.

В программу внесены дополнения и(или) изменения.

---

---

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_

ФИО

## 1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Управление инновациями в гостиничном бизнесе» является ознакомление студентов с основными направлениями развития инновационной деятельности в сфере гостеприимства в Российской Федерации и за рубежом, а также в обучении студентов инновационным подходам к применению новых технических средств и технологий в сфере гостеприимства.

**Задачи дисциплины:**

- знать сущность инновационного процесса и его этапы;
- применять на практике инновационные методы работы;
- разрабатывать цели и задачи инновационной деятельности в сфере гостеприимства.

Предметом дисциплины «Управление инновациями в гостиничном бизнесе» является инновационный процесс, направленный на совершенствование управления предприятиями и учреждениями сферы гостеприимства.

## 2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Дисциплина «Управление инновациями в гостиничном бизнесе» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Таблица 1 – Дисциплины, участвующие в формировании компетенции

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
<b>Общепрофессиональные компетенции</b>	
ПК-3 Способен осуществлять управление ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания	Технологическая практика

## 3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к результатам освоения дисциплины представлены в таблице 2.

Таблица 2 - Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
<b>Общепрофессиональные компетенции</b>		
ПК-3 Способен осуществлять управление ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания	ПК 3.1 Осуществляет сбор и анализ данных о ресурсах средств размещения и предприятий общественного питания, их структурных подразделений	Знать: основные сведения, используемые для анализа данных о ресурсах средств размещения и предприятий общественного питания или их структурных подразделений; Уметь: осуществлять сбор и анализ данных о ресурсах средств размещения и предприятий общественного питания, их структурных подразделений, в том числе для инновационного развития; Владеть: методами анализа данных о

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
		ресурсах средств размещения и предприятий общественного питания, их структурных подразделений
	ПК 3.2 Участвует в разработке планов управления ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания	Знать: особенности разработки планов управления ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания Уметь: разрабатывать планы управления ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания Владеть: основными методиками планирования управления ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания
	ПК 3.3 Организует оценку эффективности использования ресурсов средств размещения и предприятий общественного питания	Знать: систему оценки эффективности использования ресурсов средств размещения и предприятий общественного питания Уметь: проводить маркетинг инноваций, оценку эффективности использования ресурсов средств размещения и предприятий общественного питания Владеть: методами оценки эффективности использования ресурсов, а также прогнозирование в инновационном менеджменте средств размещения и предприятий общественного питания.

#### 4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 4.1 Тематический план дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часа.

Таблица 3 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

№ темы	Наименование темы дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Контактная работа			СРС
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
1	Сущность и функции инновационной деятельности, государственное регулирование инновационного развития, стратегия и планирование инновационной	22	2			20

	деятельности.					
2	Управление инновационной деятельностью в гостиничном предприятии или предприятии общественного питания, интеллектуальная собственность в инновационных процессах, влияние научно-технических нововведений на развитие сферы гостеприимства	29	2	2		25
3	Глобализация и инновационные процессы в гостиничном бизнесе, прогнозирование в инновационном менеджменте, управление инновационными проектами. Маркетинг инноваций	28	2	2		24
	<b>Контрольная работа</b>	20				20
	Экзамен (ЗФО)	9				
	<b>ИТОГО:</b>	108	6	4		89

#### 4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Сущность и функции инновационной деятельности, государственное регулирование инновационного развития, стратегия и планирование инновационной деятельности	Содержание понятия «инновация». Виды инноваций. Классификация инноваций. Инновационные процессы. Жизненный цикл и функции инноваций. Инновационная деятельность в гостиничном бизнесе. Роль предпринимателя в инновационных процессах. Характеристика национальной инновационной системы. Организация науки и научно-технических исследований. Система государственного регулирования инновационных процессов. Направления инновационного развития. Государственная поддержка инновационной деятельности в сфере гостеприимства Содержание и характеристика государственной инновационной стратегии. Инновационная стратегия предприятий. Планирование инноваций и инновационные проекты, их виды, содержание, этапы разработки. Роль и характер инвестиций в инновационных процессах. Риски в инновационной деятельности.
2	Управление инновационной деятельностью в гостиничном предприятии или предприятии общественного питания, интеллектуальная собственность в инновационных процессах, влияние научно-технических нововведений на развитие сферы гостеприимства	Организация инновационной деятельности ее цели и задачи. Управление знаниями. Управление инновациями. Создание нововведений и их внедрение. Классификация предприятий по типу инновационного поведения. Инновационная деятельность на предприятиях сферы гостеприимства. Человеческий фактор. Сущность интеллектуального продукта как собственности и интеллектуальной собственности как товара. Способы охраны и защиты интеллектуальной собственности. Использование прав на

		интеллектуальную собственность в сфере гостеприимства. Международные соглашения об охране интеллектуальной собственности. Законы, регулирующие права в области применения новейших информационных технологий Инновационные процессы в средствах размещения и на предприятиях общественного питания. Развитие информационных технологий и их внедрение в производственные процессы. Применение информационных технологий в гостиничном бизнесе. Глобальные распределительные системы. Электронная коммерция.
3	Глобализация и инновационные процессы в гостиничном бизнесе, прогнозирование в инновационном менеджменте, управление инновационными проектами. Маркетинг инноваций.	Глобализация экономики и ее влияние на развитие сферы гостеприимства. Глобализация — путь перемен. Глобализация экономики и вклад туризм в экономику России. Деловое партнерство. Влияние политической, экономической и социальной сфер на инновационные процессы в гостиничном бизнесе. Инновационные процессы в продвижении и коммерциализации гостиничного продукта. Определение и виды прогнозов. Прогнозирование инноваций. Прогнозирование обеспечения инноваций. Прогнозирование социальных и экологических последствий инноваций. Роль малого бизнеса как «плотного» производства в инновационном менеджменте. Организация управления проектами. Контроль и регулирование работ по проектам. Принципы и методы управления инновационными проектами. Виды инновационного маркетинга. Стратегический инновационный маркетинг. Оперативный инновационный маркетинг.

#### 4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Сущность и функции инновационной деятельности, государственное регулирование инновационного развития, стратегия и планирование инновационной деятельности, управление инновационной деятельностью в гостиничном предприятии или предприятии общественного питания	Вопросы для обсуждения: Содержание понятия «инновация». Виды инноваций. Классификация инноваций. Инновационные процессы. Жизненный цикл и функции инноваций. Инновационная деятельность в гостиничном бизнесе. Роль предпринимателя в инновационных процессах. Характеристика национальной инновационной системы. Организация науки и научно-технических исследований. Система государственного регулирования инновационных процессов. Направления инновационного развития. Государственная поддержка инновационной деятельности в гостиничном бизнесе. Содержание и характеристика государственной

		<p>инновационной стратегии. Инновационная стратегия предприятий сферы гостеприимства. Планирование инноваций и инновационные проекты, их виды, содержание, этапы разработки. Роль и характер инвестиций в инновационных процессах. Риски в инновационной деятельности. Организация инновационной деятельности ее цели и задачи. Управление знаниями. Управление инновациями. Создание нововведений и их внедрение. Классификация предприятий по типу инновационного поведения. Инновационная деятельность в гостиничном бизнесе</p>
2	<p>Интеллектуальная собственность в инновационных процессах, влияние научно-технических нововведений на развитие сферы гостеприимства, глобализация и инновационные процессы в гостиничном бизнесе, прогнозирование в инновационном менеджменте, управление инновационными проектами. Маркетинг инноваций.</p>	<p>Вопросы для обсуждения:  Человеческий фактор. Сущность интеллектуального продукта как собственности и интеллектуальной собственности как товара. Способы охраны и защиты интеллектуальной собственности. Использование прав на интеллектуальную собственность в сфере гостеприимства. Международные соглашения об охране интеллектуальной собственности. Законы, регулирующие права в области применения новейших информационных технологий.  Инновационные процессы на транспорте и в средствах размещения. Развитие информационных технологий и их внедрение в производственные процессы. Применение информационных технологий в гостиничном бизнесе. Глобальные распределительные системы. Электронная коммерция. Глобализация экономики и ее влияние на развитие туризма. Глобализация — путь перемен. Глобализация экономики и туризм. Деловое партнерство. Влияние политической, экономической и социальной сфер на инновационные процессы в туризме. Инновационные процессы в продвижении и коммерциализации туристского продукта. Определение и виды прогнозов. Прогнозирование инноваций. Прогнозирование обеспечения инноваций. Прогнозирование социальных и экологических последствий инноваций. Роль малого бизнеса как «плотного» производства в инновационном менеджменте. Организация управления проектами. Контроль и регулирование работ по проектам. Принципы и методы управления инновационными проектами. Виды инновационного маркетинга. Стратегический инновационный маркетинг. Оперативный инновационный маркетинг.</p>

**4.1.3      Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом.**

#### 4.1.4 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид СРС
1	Сущность и функции инновационной деятельности, государственное регулирование инновационного развития, стратегия и планирование инновационной деятельности	Изучение литературы, нормативных документов. Изучение материала лекций, подготовка к лекционным и практическим занятиям. Подготовка сообщений и презентаций по теме практического занятия. Выполнение контрольной работы
2	Управление инновационной деятельностью в гостиничном предприятии или предприятии общественного питания, интеллектуальная собственность в инновационных процессах, влияние научно-технических нововведений на развитие сферы гостеприимства	Изучение литературы, нормативных документов. Изучение материала лекций, подготовка к лекционным и практическим занятиям. Подготовка сообщений и презентаций по теме практического занятия. Выполнение контрольной работы
3	Глобализация и инновационные процессы в гостиничном бизнесе, прогнозирование в инновационном менеджменте, управление инновационными проектами. Маркетинг инноваций.	Изучение литературы, нормативных документов. Изучение материала лекций, подготовка к лекционным и практическим занятиям. Подготовка сообщений и презентаций по теме практического занятия. Выполнение контрольной работы
	Контрольная работа	Выполнение контрольной работы

#### 4.1.5 Интерактивные формы занятий не предусмотрены учебным планом.

### 4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

#### 4.2.1 Литература

1. 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: 07.08.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей;

2. Инновации в индустрии туризма : опорный конспект лекций / составители Ю. В. Слива-Щерба. — Симферополь : Университет экономики и управления, 2020. — 52 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/108057.html> (дата обращения: 07.08.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей;

3. Гирфанова, Л. Р. Инновационная и патентная деятельность : учебно-методическое пособие / Л. Р. Гирфанова. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 96 с. — ISBN 978-5-4486-0734-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/83266.html> (дата обращения: 07.08.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей;

4. Буйленко, В. Ф. Инновации в социально-культурном сервисе и туризме : учебное пособие / В. Ф. Буйленко. — Краснодар : Южный институт менеджмента, 2008. — 292 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/9587.html> (дата обращения: 07.08.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей;

5. Стребкова, Л. Н. Основы предпринимательской деятельности : учебное пособие / Л. Н. Стребкова. — 2-е изд. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический

университет, 2017. — 132 с. — ISBN 978-5-7782-3346-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91720.html> (дата обращения: 07.08.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей;

6. Муромцев, В. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности : учебник и практикум / В. В. Муромцев, А. В. Муромцева. — Москва, Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. — 383 с. — ISBN 978-5-9729-1299-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/133166.html> (дата обращения: 07.08.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

#### 4.2.2 Современные профессиональные базы данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИСС)

Таблица 4 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИСС)

№ п/п	Наименование СПБД
1	eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека: сайт. – Москва, 2000 –, – URL: <a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a> (дата обращения: 07.08.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
	Наименование ИИС
1	КонсультантПлюс: справочно-правовая система: сайт / Компания «КонсультантПлюс». – Москва, 1997 –, – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.
2	КиберЛенинка: научная электронная библиотека открытого доступа : сайт. – Москва, 2014 –, – URL: <a href="https://cyberleninka.ru/">https://cyberleninka.ru/</a> (дата обращения: 07.08.2024). – Текст : электронный.

#### 4.2.3 Нормативные документы

1. Федеральный закон от 23.08.1996 № 127-ФЗ (ред. от 17.02.2023) «О науке и государственной научно-технической политике»;

2. Федеральный закон от 24.07.2007 № 209-ФЗ (ред. от 29.12.2022) «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации»;

3. Федеральный закон от 29.07.2017 № 216-ФЗ (ред. от 28.12.2022) "Об инновационных научно-технологических центрах и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»;

4. Распоряжение Правительства РФ от 02.06.2016 № 1083-р «Об утверждении Стратегии развития малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации на период до 2030 года» (вместе с "Планом мероприятий ("дорожной картой") по реализации Стратегии развития малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации на период до 2030 года");

5. ГОСТ Р 54147-2010 «Стратегический и инновационный менеджмент. Термины и определения».

#### 4.2.4 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Таблица 5 – Интернет-ресурсы и электронные информационные источники

№ п/п	Наименование интернет-ресурсов и электронных информационных источников
1	Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, 2017 –, – URL: <a href="http://lib.sutr.ru/">http://lib.sutr.ru/</a> (дата обращения: 07.08.2024). – Текст :

	электронный.
2	Цифровой образовательный ресурс IPRsmart : электронно-библиотечная система : сайт / ООО Компания «Ай Пи Эр Медиа». – Саратов, 2010 – . – URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a> (дата обращения: 07.08.2024). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3	<a href="https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/">https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/</a> - сайт Министерства экономического развития РФ. Туризм
4	<a href="https://asi.ru/leaders/initiatives/tourism/trails/">https://asi.ru/leaders/initiatives/tourism/trails/</a> - сайт Агентства стратегических инициатив. Поддержка проектов развития внутреннего туризма
5	<a href="https://rospatent.gov.ru/ru">https://rospatent.gov.ru/ru</a> – сайт Федеральной службы по интеллектуальной собственности (Роспатент)

#### 4.3 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.

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется в форме проведения контрольного опроса, защиты доклада с презентацией и обсуждением.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

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

Примерные вопросы для подготовки к промежуточной аттестации:

##### Вопросы для экзамена

1. Содержание понятия «инновация». Инноватика как область знаний.
2. Виды инноваций
3. Классификация инноваций
4. Инновационные процессы.
5. Жизненный цикл и функции инноваций
6. Инновационная деятельность в индустрии гостеприимства
7. Роль предпринимателя в инновационных процессах
8. Характеристика национальной инновационной системы.
9. Система государственного регулирования инновационных процессов.
10. Направления инновационного развития
11. Государственная поддержка инновационной деятельности в индустрии гостеприимства
12. Содержание и характеристика государственной инновационной стратегии.
13. Инновационная стратегия предприятий сферы услуг
14. Планирование инноваций и инновационные проекты, их виды, содержание, этапы разработки
15. Роль и характер инвестиций в инновационных процессах.
16. Риски в инновационной деятельности
17. Организация инновационной деятельности ее цели и задачи
18. Управление знаниями. Управление инновациями. Создание нововведений и их внедрение

19. Инновационная деятельность в гостиничных компаниях
20. Человеческий фактор. Сущность интеллектуального продукта как собственности и интеллектуальной собственности как товара
21. Способы охраны и защиты интеллектуальной собственности.
22. Международные соглашения об охране интеллектуальной собственности. Законы, регулирующие права в области применения новейших информационных технологий
23. Инновационные процессы на транспорте, в средствах размещения и на предприятиях питания
24. Развитие информационных технологий и их внедрение в производственные процессы
25. Применение информационных технологий в туризме. Глобальные распределительные системы.
26. Электронная коммерция

Примерные темы контрольной работы для студентов заочной формы обучения:

#### **Примерный перечень тем контрольных работ**

1. Обоснование аутсорсинга бизнес-процессов в гостиничном бизнесе.
2. Эффективность мультимедийных технологий в разработке презентации гостиничных услуг.
3. Оптимизация организационного и экономического взаимодействия в гостиничном бизнесе.
4. Роль аспектов экологической этики в формировании гостиничного продукта.
5. Технология внедрения инноваций в систему коммуникации гостиничного предприятия.
6. Этапы формирования уникальной концепции гостиничного предприятия.
7. Роль социальных технологий в формировании имиджа гостиничного предприятия.
8. Система мотивации творческой самореализации персонала гостиничного предприятия.
9. Роль социальных инноваций в формировании гостиничного продукта.
10. Оценка эффективности и планирование инноваций на гостиничном предприятии.
11. Инновационные методы формирования сервисной системы гостиничного предприятия.
12. Организация инженерной системы гостиницы на основе энергосберегающих технологий.
13. Типология инновационных рисков в гостиничном бизнесе.
14. Факторы, влияющие на степень риска внедрения новой услуги в гостиничном предприятии.
15. Инновационные подходы к разработке концепции развития гостиницы.
16. Инновационный сегмент рынка бутик-отелей.
17. Инновационные подходы к социальному туризму.
18. Социальные технологии, используемые в продвижении гостиничных услуг.
19. B2B технологии в гостиничном деле.
20. Глобальные системы бронирования и центральные сети бронирования.
21. Инновации, меняющие физические свойства аспектов гостиничной услуги.
22. Современные подходы к разработке сайта гостиницы.
23. Инновационные системы стимулирования сбыта гостиничных услуг.
24. Инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг в гостиничном предприятии.
25. Инновационные методы мотивации персонала гостиничного предприятия.

26. Взаимосвязь глобализации социальных процессов с тенденциями развития гостиничных услуг.
27. Инновации управления качеством в гостиничном предприятии.
28. Характеристика автоматизированной системы управления (АСУ) номерным фондом на примере продуктароссийского и зарубежного разработчика.
29. Инновационные маркетинговые технологии в гостиничном бизнесе.
30. Характеристика трудовых ресурсов в гостиничном предприятии.
31. Виды дистрибуции гостиничных услуг.

**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 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.

**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 задач, правильно и точно подтверждает сделанные при решении практических заданий выводы соответствующими нормативными документами, точно и правильно производит расчет показателей (при необходимости), 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.

## 5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

В течение семестра студенты осуществляют учебные действия на лекционных и практических занятиях, усваивают и повторяют основные понятия. Контроль эффективности самостоятельной работы студентов осуществляется путем проверки освоения ими учебных заданий, предусмотренных для самостоятельной отработки с дальнейшим групповым обсуждением.

Преподавание и изучение учебной дисциплины осуществляется в виде лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных форм работы, самостоятельной работы студентов. В качестве контрольно-развивающих форм используются групповое обсуждение, работа в малых группах.

**Методические рекомендации по подготовке студентов к практическим занятиям.** Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с литературой. Изучение дисциплины предполагает отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к практическим занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. Особое внимание следует уделить осмыслению новых понятий и терминов. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в конспект основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

**Методические рекомендации студентам по организации самостоятельной работы по изучению литературных источников.**

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

**Методические рекомендации студентам по подготовке к экзамену.** При подготовке к экзамену следует руководствоваться РПД «Управление инновациями в гостиничном бизнесе». Студент должен иметь в виду, что некоторые вопросы, имеющиеся в программе, выносятся на самостоятельное изучение.

На экзамене студент должен показать знание содержания предмета, терминологии, умение свободно оперировать ею. При подготовке к ответу на экзамене студенту разрешено пользоваться рабочей программой по дисциплине. Если студент при ответе на вопросы затрудняется с самостоятельным изложением материала, преподаватель имеет право задать ему ряд вопросов, побуждающих и направляющих студентов к полному высказыванию по данной теме, в случае, если ответы на эти вопросы исчерпывают тему, оценка за ответ не снижается. Высказывания студентов должны соответствовать сути вопроса, быть логически выстроенными, доказательно раскрывать отношение отвечающего к излагаемой проблеме, выявлять личную точку зрения на использование тех или иных положений теоретического курса в практической работе.

Промежуточная аттестация может быть выставлена студенту по результатам федерального интернет тестирования (ФЭПО, интернет тренажеры) (при условии участия).

### 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 курсовой работы, проекта, реферата;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной контрольной и курсовой работы, проекта.

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются:

- наличие помещений для СРС;
- обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;
- наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов;
- обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы (например, методические указания по выполнению практических работ, контрольных работ и т.п.).

### **5.3 Особенности преподавания дисциплины**

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

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

- Практическое занятие - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

- Самостоятельная работа студента, предусматривает выполнение контрольной работы - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.

Преподавание дисциплины опирается на современный подход к обучению и ориентируется на внесение в процесс обучения новизны, обусловленной особенностями динамики развития жизни и деятельности, спецификой различных технологий обучения и потребностями личности, общества и государства в выработке у обучаемых социально полезных знаний, убеждений, черт и качеств характера, отношений и опыта поведения.

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

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

1. Лекционные занятия: комплект электронных презентаций/слайдов, аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

2. Практические занятия: презентационная техника (проектор, экран, компьютер/ноутбук), пакеты ПО общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы).

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, выполнения СРС.

4. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

Таблица 6 – Перечень программного обеспечения

№ п/п	Перечень ПО
1	Лицензионное ПО:
1.1	Microsoft Windows (Microsoft Office)
1.2	Архиватор 7-zip
2	Бесплатное ПО, свободно распространяемое:
2.1	LibreOffice / OnlyOffice
3	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.

### **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 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 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 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 по их заявлениям, предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

Приложение к рабочей программе дисциплины  
«Управление инновациями в гостиничном бизнесе»

43.03.03 Гостиничное дело

Бакалавр

Гостиничная деятельность

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины

«Управление инновациями в гостиничном бизнесе»

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений  
форма обучения - заочная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	ознакомление студентов с основными направлениями развития инновационной деятельности в сфере гостеприимства в Российской Федерации и за рубежом, а также в обучении студентов инновационным подходам к применению новых технических средств и технологий в сфере гостеприимства.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	1. Сущность и функции инновационной деятельности, государственное регулирование инновационного развития, стратегия и планирование инновационной деятельности 2. Управление инновационной деятельностью в гостиничном предприятии или предприятии общественного питания, интеллектуальная собственность в инновационных процессах, влияние научно-технических нововведений на развитие сферы гостеприимства 3. Глобализация и инновационные процессы в гостиничном бизнесе, прогнозирование в инновационном менеджменте, управление инновационными проектами. Маркетинг инноваций.
Формируемые компетенции (коды)	ПК-3
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК 3.1 Осуществляет сбор и анализ данных о ресурсах средств размещения и предприятий общественного питания, их структурных подразделений ПК 3.2 Участвует в разработке планов управления ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания ПК 3.3 Организует оценку эффективности использования ресурсов средств размещения и предприятий общественного питания
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Технологическая практика
Образовательные технологии	Лекционные занятия, практические работы (работа в малых группах), выполнение заданий по СРС.
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет)	Экзамен