

Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Луганский государственный университет
имени Владимира Даля»

Институт управления и государственной службы
Кафедра туризма и гостиничного дела

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Института управления и
государственной службы
Р.Г. Харьковский



04 2023 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Инновационные технологии в гостиничной индустрии»

По направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Профиль: «Гостиничная деятельность»

Луганск – 2023

Лист согласования РПУД

Рабочая программа учебной дисциплины «Инновационные технологии в гостиничной индустрии» по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль «Гостиничная деятельность» – 35 с.

Рабочая программа учебной дисциплины «Инновационные технологии в гостиничной индустрии» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничная деятельность» (утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 июня 2017 г. № 558, с изменениями и дополнениями от 17.06.2021).

СОСТАВИТЕЛЬ:

доктор экон. наук, доцент Пяткова Н.П.

Рабочая программа дисциплины утверждена на заседании кафедры туризма и гостиничного дела «21» 03 2023 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой

туризма и гостиничного дела  Свиридова Н.Д.

Переутверждена: « » 2023 г., протокол №

Согласована (для обеспечивающей кафедры):

Переутверждена: « » 2023 года, протокол №

Рекомендована на заседании учебно-методической комиссии института управления и государственной службы «12» 04 2023 г., протокол № 8.

Председатель учебно-методической
комиссии института

 Резник А.А.

Структура и содержание дисциплины

1. Цели и задачи дисциплины, ее место в учебном процессе

Целями освоения учебной дисциплины «Инновационные технологии в гостиничной индустрии» являются овладение компетенциями и знаниями об основных понятиях в области инноваций и инновационной деятельности гостиничного предприятия

Задачами данной дисциплины является получение студентами:

знаний относительно современных технологий оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

умений применять современные технологии оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

навыков внедрения современных технологий оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности.

Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Инновационные технологии в гостиничной индустрии» входит в часть дисциплин формируемую участниками образовательных отношений.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: «Информационные системы и технологии в управленческой деятельности», «Организация туристской деятельности», «Глобальные и локальные сети бронирования».

Курс «Инновационные технологии в гостиничной индустрии» является необходимой для освоения универсальной и профессиональных компетенций по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, а также, самостоятельного занятия научно-исследовательской работой студента и написания выпускной квалификационной работы бакалавра.

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов
ПК-2. Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием инновационных и информационно - коммуникативных технологий в сфере профессиональной деятельности	ПК-2.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	знать: спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий уметь: формировать спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий владеть: навыками формирования спецификации услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий

	ПК-2.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	знать: современные технологии оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности уметь: применять современные технологии оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности владеть: навыками применения современных технологий оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности
--	--	--

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (зач. ед.)	
	Очная форма	Заочная форма
Общая учебная нагрузка (всего)	72 (2 зач. ед)	72 (2 зач. ед)
Обязательная контактная работа (всего) в том числе:	22	6
Лекции	11	2
Семинарские занятия	-	-
Практические занятия	11	4
Лабораторные работы	-	-
Курсовая работа (курсовой проект)	-	-
Другие формы и методы организации образовательного процесса (<i>расчетно-графические работы, индивидуальные задания и т.п.</i>)	-	-
Самостоятельная работа студента (всего)	50	66
Форма аттестации	зачет	зачет

4.2. Содержание разделов дисциплины

Тема 1. Теория инноваций. Инновации: основные понятия, виды, роль в современном мире. Инновационные процессы, жизненный цикл и функции инноваций. Инновационные стратегии развития организаций. Государственное регулирование инновационной деятельности. Инновационная экономика России. Теория инновационных процессов Й. Шумпетера, технологические уклады развития, CALS-технологии, роль предпринимательства в инновационных процессах, модели поведения «новаторов» и «консерваторов», предпринимательская деятельность в индустрии гостеприимства. Содержание понятия «инновации», инновация и инновационная деятельность, факторы, определяющие инновационное развитие, побудители инноваций. Виды инноваций: по сфере приложения, по масштабам распространения, по характеру нововведений, инновация продукт, инновация-процесс, инновация-сервис, адаптивные инновации, радикальные нововведения. Жизненный цикл и функции инноваций: инновационный цикл, период создания инновации, жизненный цикл инновации, основные функции инноваций. Инновационная деятельность в туризме и гостеприимстве: мотивы появления инноваций, направление развития инноваций в туризме, внедрение нововведений, маркетинговые инновации, периодические нововведения.

Тема 2. Планирование и управление инновационной деятельностью в гостиницах и туристских компаниях. Планирование и разработка инновационных проектов. Управление инновационной деятельностью на предприятиях индустрии гостеприимства и туризма. Анализ эффективности инновационной деятельности. Инновационный менеджмент. Инновационный маркетинг. Риски в инновационной деятельности. Виды рисков, экономический риск, риск технологической неадекватности, риск финансового несоответствия, риск неуправляемости проектом, юридический риск, негативное воздействие рисков. Управление инновациями и знаниями, отношение к потребителям, как необходимое условие развития. Привлечение сотрудников к участию в инновационных процессах, создание команды для внедрения нововведения.

Поддержка инновационной деятельности, генерирование идей. Классификация предприятий по типу инновационного поведения. Виолентное поведение, пациентное поведение, эксплерентное поведение. Коммутантное поведение.

Тема 3. Инновационная деятельность в гостиничном бизнесе. Разработка инновационной стратегии развития гостиничного предприятия. Инновации управления качеством в гостиничном предприятии. Характеристика АСУ номерным фондом на примере продукта российского и зарубежного разработчика. Глобальные системы бронирования и центральные сетям бронирования. Инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг в гостиничном предприятии. Организация инженерной системы гостиницы на основе энергосберегающих технологий. Инновационные методы формирования сервисной системы гостиничного предприятия. Инновационные подходы к разработке концепции развития гостиницы.

Тема 4. Инновационные тенденции развития мирового гостинично-туристского бизнеса. Криптовалюты и блокчейн-технологии в гостинично-туристской отрасли. Экологическое развитие гостинично-туристской отрасли. Инклюзивный туризм и трудоустройство инвалидов в гостиничном.

4.3. Лекции

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
1.	Теория инноваций.	2	
2.	Планирование и управление инновационной деятельностью в гостиницах и туристских компаниях.	4	2
3.	Инновационная деятельность в гостиничном бизнесе.	2	
4.	Инновационные тенденции развития мирового гостинично-туристского бизнеса.	3	
Итого:		11	2

4.4. Практические (семинарские) занятия

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		2	Заочная форма
1.	Теория инноваций.	2	
2.	Планирование и управление инновационной деятельностью в гостиницах и туристских компаниях.	5	2
3.	Инновационная деятельность в гостиничном бизнесе.	2	2
4.	Инновационные тенденции развития мирового гостинично-туристского бизнеса.	2	
Итого:		11	4

4.5. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Название темы	Вид СРС	Объем часов	
			Очная форма	Заочная форма
1.	Теория инноваций.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической информации	12	16
2.	Планирование и управление инновационной деятельностью в гостиницах	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической информации	12	16

	туристских компаниях.			
3.	Инновационная деятельность в гостиничном бизнесе.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической информации	12	16
4.	Инновационные тенденции развития мирового гостинично-туристского бизнеса.	Подготовка к практическим занятиям, самостоятельный поиск источников научно-технической информации	14	18
Итого:			50	66

4.6. Курсовые работы/проекты по дисциплине «Основы научных исследований» не предполагаются учебным планом.

5. Образовательные технологии

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

традиционные объяснительно-иллюстративные технологии, которые обеспечивают доступность учебного материала для большинства студентов, системность, отработанность организационных форм и привычных методов, относительно малые затраты времени;

технологии проблемного обучения, направленные на развитие познавательной активности, творческой самостоятельности студентов и предполагающие последовательное и целенаправленное выдвижение перед студентом познавательных задач, разрешение которых позволяет студентам активно усваивать знания (используются поисковые методы; постановка познавательных задач);

технологии развивающего обучения, позволяющие ориентировать учебный процесс на потенциальные возможности студентов, их реализацию и развитие;

технологии концентрированного обучения, суть которых состоит в создании максимально близкой к естественным психологическим особенностям человеческого восприятия структуры учебного процесса и которые дают возможность глубокого и системного изучения содержания учебных дисциплин за счет объединения занятий в тематические блоки;

технологии модульного обучения, дающие возможность обеспечения гибкости процесса обучения, адаптации его к индивидуальным потребностям и особенностям обучающихся (применяются, как правило, при самостоятельном обучении студентов по индивидуальному учебному плану);

технологии дифференцированного обучения, обеспечивающие возможность создания оптимальных условий для развития интересов и способностей студентов, в том числе и студентов с особыми образовательными потребностями, что позволяет реализовать в культурно-образовательном пространстве университета идею создания равных возможностей для получения образования

технологии активного (контекстного) обучения, с помощью которых осуществляется моделирование предметного, проблемного и социального содержания будущей профессиональной деятельности студентов (используются активные и интерактивные методы обучения) и т.д.

Максимальная эффективность педагогического процесса достигается путем конструирования оптимального комплекса педагогических технологий и (или) их элементов на личностно-ориентированной, деятельностной, диалогической основе и использования необходимых современных средств обучения.

6. Формы контроля освоения дисциплины

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущими лекционные и практические занятия по дисциплине в следующих формах:

- письменные домашние задания;
- практические задания;
- устный опрос.

оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы и методы контроля, позволяющие оценить результаты обучающихся по данной дисциплине.

Промежуточная аттестация по результатам освоения дисциплины проходит в форме устного зачета (включает в себя ответ на два устных задания). Студенты, выполнившие 75% текущих и контрольных мероприятий на «отлично», а остальные 25 % на «хорошо», имеют право на получение итоговой отличной оценки.

В экзаменационную ведомость и зачетную книжку выставляются оценки по национальной шкале, приведенной в таблице.

Шкала оценивания (зачет с оценкой)	Характеристика знания предмета и ответов	Зачеты
отлично (5)	Студент глубоко и в полном объеме владеет программным материалом. Грамотно, исчерпывающе и логично его излагает в устной или письменной форме. При этом знает рекомендованную литературу, проявляет творческий подход в ответах на вопросы и правильно обосновывает принятые решения, хорошо владеет умениями и навыками при выполнении практических задач.	зачтено
хорошо (4)	Студент знает программный материал, грамотно и по сути излагает его в устной или письменной форме, допуская незначительные неточности в утверждениях, трактовках, определениях и категориях или незначительное количество ошибок. При этом владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических задач.	
удовлетворительно (3)	Студент знает только основной программный материал, допускает неточности, недостаточно четкие формулировки, непоследовательность в ответах, излагаемых в устной или письменной форме. При этом недостаточно владеет умениями и навыками при выполнении практических задач. Допускает до 30% ошибок в излагаемых ответах.	
неудовлетворительно (2)	Студент не знает значительной части программного материала. При этом допускает принципиальные ошибки в доказательствах, в трактовке понятий и категорий, проявляет низкую культуру знаний, не владеет основными умениями и навыками при выполнении практических задач. Студент отказывается от ответов на дополнительные вопросы.	не зачтено

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

а) основная литература

Баранчеев, В.П. Управление инновациями : учебник для бакалавров / В. П. Баранчеев, Н. П. Масленникова, В. М. Мишин. – 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2019. - 747 с. <https://www.biblio-online.ru/bcode/445971> (дата обращения: 14.06.2020).

2 Инновационный менеджмент : учебник для вузов / Л. П. Гончаренко, Б. Т. Кузнецов, Т. С. Булышева, В. М. Захарова ; под общей редакцией Л. П. Гончаренко. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 487 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/450152>

3 Тимохина Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — М. : Юрайт, 2020. — 331 с. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/450317> (дата обращения: 14.06.2020).

б) дополнительная литература

1. Алексеев А. А. Инновационный менеджмент : учебник и практикум для вузов / А. А. Алексеев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 259 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/450544>

2. Алексеева М. Б. Анализ инновационной деятельности : учебник и практикум для вузов /М. Б. Алексеева, П. П. Ветренко. — М. : . Юрайт, 2020. — 303 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/450657>

3. Брашнов, Д. Г. Гостиничный сервис и туризм: учеб. пособие / Д. Г. Брашнов. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2012. - 224 с.

4. Дехтярь Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. :Юрайт, 2020. — 412 с. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452692>

5. Ефремова М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов /М. В. Ефремова. — М. : Юрайт, 2020. — 350 с. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/447103>

6. Золотовский В. А. Правовое регулирование в сфере туризма : учебное пособие для вузов /В. А. Золотовский, Н. Я. Золотовская. — М. : . Юрайт, 2020. — 247 с. —URL: <http://www.biblio-online.ru/bcode/453374>

7. Скобкин С. С. Менеджмент в туризме : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 366 с. — URL: <http://www.biblioonline.ru/bcode/453849>

в) методические рекомендации:

Методические указания к практическим занятиям и самостоятельной работе по учебной дисциплине «Инновационные технологии в гостиничной индустрии» для студентов четвертого курса по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» бакалаврская программа: «Гостиничная деятельность» Н.П.Пяткова, доктор экономических наук, доцент.

г) интернет-ресурсы:

1. Научная электронная библиотека Elibrary – Режим доступа: URL: <http://elibrary.ru/>

2. Справочная правовая система «Консультант Плюс» – Режим доступа: URL: <https://www.consultant.ru/sys/>

3. Научная библиотека имени А. Н. Коняева – Режим доступа: URL: <http://biblio.dahluniver.ru/>

8. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Освоение дисциплины «Инновационные технологии в туризме» предполагает использование академических аудиторий, соответствующих действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет.

Программное обеспечение:

Функциональное назначение	Бесплатное программное обеспечение	Ссылки
Офисный пакет	Libre Office 6.3.1	https://www.libreoffice.org/ https://ru.wikipedia.org/wiki/LibreOffice
Операционная система	UBUNTU 19.04	https://ubuntu.com/ https://ru.wikipedia.org/wiki/Ubuntu
Браузер	FirefoxMozilla	http://www.mozilla.org/ru/firefox/fx
Браузер	Opera	http://www.opera.com
Почтовый клиент	MozillaThunderbird	http://www.mozilla.org/ru/thunderbird
Файл-менеджер	FarManager	http://www.farmanager.com/download.php
Архиватор	7Zip	http://www.7-zip.org/
Графический редактор	GIMP (GNU Image Manipulation Program)	http://www.gimp.org/ http://gimp.ru/viewpage.php?page_id=8 http://ru.wikipedia.org/wiki/GIMP
Редактор PDF	PDFCreator	http://www.pdfforge.org/pdfcreator
Аудиоплеер	VLC	http://www.videolan.org/vlc/

9. Оценочные средства по дисциплине

Паспорт оценочных средств по учебной дисциплине

«Инновационные технологии в гостиничной индустрии»

Описание уровней сформированности и критериев оценивания компетенций на этапах их формирования в ходе изучения дисциплины

Этап	Код компетенции	Уровни сформированности компетенции	Критерии оценивания компетенции
Начальный	ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	Пороговый	знать: технологические новации и информационное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Основной		Базовый	уметь: определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. формировать спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий
Заключительный		Высокий	владеть: навыками определения потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания навыками использования технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
Начальный	ПК-2. Способен понимать принципы работы современных информационных	Пороговый	знать: спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий современные технологии оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности

Основной		Базовый	уметь: формировать спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий применять современные технологии оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности
Заключительный		Высокий	владеть: навыками формирования спецификации услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий навыками применения современных технологий оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности

Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате освоения учебной дисциплины.

№ п/п	Код компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по дисциплине)	Темы учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ОПК-1.	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Тема 1. Теория инноваций. Тема 2. Планирование и управление инновационной деятельностью в гостиницах и туристских компаниях. Тема 4. Инновационные тенденции развития мирового гостинично-туристского бизнеса.	7
			ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Тема 1. Теория инноваций. Тема 2. Планирование и управление инновационной деятельностью в гостиницах и туристских компаниях. Тема 3. Инновационная деятельность в гостиничном бизнесе.	7

2	ПК-2.	Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием инновационных и информационно-коммуникативных технологий в сфере профессиональной	ПК-2.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	Тема 2. Планирование и управление инновационной деятельностью в гостиницах и туристских компаниях. Тема 3. Инновационная деятельность в гостиничном бизнесе.	7
			ПК-2.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	Тема 2. Планирование и управление инновационной деятельностью в гостиницах и туристских компаниях. Тема 3. Инновационная деятельность в гостиничном бизнесе. Тема 4. Инновационные тенденции развития мирового гостинично-туристского бизнеса.	7

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

№ п/п	Код компетенции	Индикаторы достижений компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Контролируемые темы учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1.	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	знать: технологические новации и информационное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. уметь: определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. владеть: навыками определения потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Тема 1. Теория инноваций. Тема 2. Планирование и управление инновационной деятельностью в гостиницах и туристских компаниях. Тема 4. Инновационные тенденции развития мирового гостинично-туристского бизнеса.	тестовые задания, разноуровневые задачи и задания, практическое (прикладное задание)

		ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	знать: технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. уметь: использовать технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. владеть: навыками использования технологических новаций в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Тема 1. Теория инноваций. Тема 2. Планирование и управление инновационной деятельностью в гостиницах и туристских компаниях. Тема 3. Инновационная деятельность в гостиничном бизнесе.	тестовые задания, разноуровневые задачи и задания, практическое (прикладное задание)
--	--	--	---	---	---

2.	ПК-2. Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием инновационных и информационно - коммуникативных технологий в сфере профессиональной	ПК-2.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	знать: спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий уметь: формировать спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий владеть: навыками формирования спецификации услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	Тема 2. Планирование и управление инновационной деятельностью в гостиницах и туристских компаниях. Тема 3. Инновационная деятельность в гостиничном бизнесе.	тестовые задания, разноуровневые задачи и задания, практическое (прикладное задание)
----	---	---	---	--	---

		ПК-2.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	знать: современные технологии оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности уметь: применять современные технологии оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности владеть: навыками применения современных технологий оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	Тема 2. Планирование и управление инновационной деятельностью в гостиницах и туристских компаниях. Тема 3. Инновационная деятельность в гостиничном бизнесе. Тема 4. Инновационные тенденции развития мирового гостинично-туристского бизнеса.	тестовые задания, разноуровневые задачи и задания, практическое (прикладное задание)
--	--	--	--	--	---

10. Типовые задания (пороговый уровень)

10.1. Индивидуальные задания

1. Научно-техническая политика России на современном этапе.
2. Значение инновационной деятельности фирм (предприятий) в условиях переходной экономики.
3. Основные направления государственного регулирования инновационной деятельности.
4. Структура и закономерности инновационного процесса.
5. Виды инноваций и содержание инновационной деятельности фирм.
6. Малое и среднее инновационное предпринимательство.
7. Волновая и циклическая концепция развития инноваций.
8. Стратегия конкурентоспособности и проблемы научно-технической политики.
9. Роль фундаментальных исследований в экономическом развитии.
10. Понятие и значение прикладных исследований.
11. Сфера НИОКР и управление НИОКР.
12. Проблемы внедрения новшеств.
13. Развитие изобретательства в России.
14. Критерии оценки (отбора) нововведений.
15. Задачи инновационного менеджера и содержание его деятельности.
16. Управление процессами создания новых знаний.
17. Управление творческим потенциалом.
18. Управление освоением новшеств.
19. Социальные и психологические аспекты нововведений.
20. Государственное регулирование крупномасштабных инновационных процессов.
21. Инновационная стратегия: выбор и обоснование.
22. Механизм управления инновациями.
23. Инновационный рынок: становление и развитие.
24. Подготовка и организация использования нововведений.
25. Управление рабочей группой.
26. Жизнь и деятельность Н.Д. Кондратьева.
27. Управление персоналом в научных организациях.
28. Характеристика результатов инновационной деятельности.
29. Организация научной и инновационной деятельности.
30. Научная организация как организационная структура инновационного менеджмента.
31. Оценка опытной базы науки.
32. Мобильность научных кадров.
33. Анализ спроса на научно-техническую продукцию.
34. Управление научно-технической деятельностью.
35. Управление материально-технической базой науки.
36. Оценка научного потенциала вуза.
37. Пути привлечения инвестиций в инновационную сферу.
38. Инновации в социальной сфере.
39. Социально-экономические цели научных исследований и разработок.

**Критерии и шкала оценивания по оценочному средству
«индивидуальные задания»**

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
5	Обучающийся подготовил доклад (сообщение), показал отличные знания учебного материала.
4	Обучающийся подготовил доклад (сообщение), показал хорошие знания учебного материала. Есть недостатки в оформлении работы
3	Обучающийся подготовил доклад (сообщение) с существенными неточностями. Показал удовлетворительные знания учебного материала.
2	Обучающийся подготовил доклад (сообщение), тема не раскрыта. Обучающийся продемонстрировал недостаточный уровень знаний в рамках учебного материала.

10.2. Практическое задание (пороговый уровень)

Тест.

Вариант №1.

1. Инновационный менеджмент как наука изучает деятельность:
 - А) только коммерческих организаций
 - Б) только бюджетных организаций
 - В) всех видов деятельности

2. Процесс введения новшества на рынок – это:
 - А) процесс коммерциализации
 - Б) процесс инновации
 - В) процесс инвестирования

3. Основным продуктом рынка новшеств (новации) являются:
 - А) продукт финансовой и торговой деятельности
 - Б) продукт производственно-технической деятельности
 - В) продукт интеллектуальной деятельности

4. Рынок капитала предусматривает инвестиции:
 - А) на возвратной основе и конкурсной основе
 - Б) все виды инвестиций
 - В) на безвозвратной основе

5. Инновацией является:
 - А) новая система стимулирования;
 - Б) новый товар;
 - В) фундаментальная научная идея;
 - Г) объект новой техники.

6. Инновация характеризуется:
 - А) коммерциализуемостью новшества;
 - Б) ориентацией на удовлетворение идеальных потребностей разработчика;
 - В) планируемостью;
 - Г) измеримостью результата.

7. Является ли инновацией научно-техническая разработка, которая не может быть внедрена в ближайшие 13 лет?

- А) да;
- Б) нет;
- В) да, при горизонте планирования 7 лет;
- Г) да, по истечении указанного срока.

8. Инновация отличается от прочих бизнес-процессов:

- А) ориентацией на коммерциализацию;
- Б) фундаментальной неопределенностью;
- В) низкими рисками;
- Г) характером целеполагания.

9. Инновационный потенциал — это:

- А) совокупность инновационных ресурсов;
- Б) предельный размер вклада ИД в эффективность предприятия;
- В) вся инновационная деятельность предприятия;
- Г) способ соединения инновационных ресурсов.

10. Инновационный менеджмент как наука изучает деятельность:

- А) только коммерческих организаций
- Б) только бюджетных организаций
- В) всех видов деятельности

11. Инновация это только усовершенствование товара.

- А) да
- Б) нет

12. Дайте определение инновации.

- А) Это новый порядок, новый метод, изобретение
- Б) Это использование новшества
- В) Это конечный результат инновационной деятельности, получивший воплощение в виде нового (усовершенствованного) продукта, внедрённого на рынке, нового (усовершенствованного) технологического процесса, используемого в практической деятельности.

13. Что такое инновационный менеджмент?

- а) Совокупность методов, принципов и форм управления инновационными процессами, инновационной деятельностью, занятыми этой деятельностью организационными структурами и персоналом
- б) Совокупность методов, принципов и форм управления инновационными процессами.
- в) Процесс исследования организационной структуры и системы управления на предмет их жизнеспособности, обеспечения конкурентоспособности фирмы, в целях дальнейшего совершенствования и повышения эффективности их воздействия на результативность деятельности фирмы.

14. Инновация это:

- а) новшество;
- б) нововведение;
- в) инновационный процесс;
- г) инновационная деятельность;
- д) инновационный потенциал.

15. Инновационный менеджмент:

- а) совокупность методов управления персоналом;
- б) совокупность методов и форм управления инновационной деятельностью;
- в) самостоятельная наука.

16. Введение термина инновация связывают с именем:

- а) Гобсона;
- б) Кейнса;
- в) Шумпетера;
- г) Маркса.

Вариант №2.

1. Инновационный менеджмент:

- а) самостоятельная наука;
- б) совокупность методов управления персоналом;
- в) совокупность методов и форм управления инновационной деятельностью.

2. Отличаются ли задачи управления инновационной деятельностью от общих задач управления организацией?

- а) да;
- б) нет.

3. По какому принципу дана классификация инноваций на сырьевые, обеспечивающие и продуктовые?

- а) по инновационному потенциалу;
- б) по преемственности;
- в) по месту в производственном цикле.

4. Освоение нового метода производства пластмассы относится к:

- а) продуктовым инновациям?
- б) процессным?

5. Что является начальной стадией инновационного процесса?

- а) фундаментальное (теоретическое) исследование;
- б) прикладные исследования;
- в) проектирование.

6. Любая научная работа должна обладать новизной, оригинальностью, доказательностью?

- а) да;
- б) нет.

7. Что входит в цикл «планирование» в инновационном менеджменте?

- а) составление плана реализации стратегии;
- б) осуществление исследований и разработок;
- в) руководство.

8. Что из перечисленного ниже относится к научным исследованиям и разработкам?

- а) конструкторские работы;
- б) теоретическое исследование;

- в) издание научно-технической литературы. -
9. Внедрение новых методов организации производства относится к:
- а) продуктовым инновациям?
 - б) процессным?
10. К каким инновациям относятся новые технологии?
- а) инновациям на входе в предприятие;
 - б) инновациям на выходе с предприятия.
11. Какие направления классификации инноваций учитывают масштаб и новизну?
- а) место в производственном цикле;
 - б) преемственность;
 - в) охват и инновационный потенциал.
12. Стимулируют ли технопарки развитие малого инновационного предпринимательства?
- а) да;
 - б) нет.
13. В чем состоит цель инновационного менеджера?
- а) управлении подготовкой производства новой продукции;
 - б) контроле качества новой продукции;
 - в) снижении риска в жизнедеятельности фирмы и создании комфортных условий для сотрудников.
14. Кто входит в целевую (рабочую группу)?
- а) руководитель;
 - б) менеджеры функциональных подразделений;
 - в) временный творческий коллектив.
15. Основным продуктом рынка новшеств (новации) являются:
- а) продукт финансовой и торговой деятельности
 - б) продукт производственно-технической деятельности
 - в) продукт интеллектуальной деятельности
16. Безубыточность инновационной деятельности предусматривает:
- а) возмещение затрат
 - б) обеспечение целевой прибыли
 - в) получение минимальной прибыли
17. Рынок капитала предусматривает инвестиции:
- а) на возвратной основе и конкурсной основе
 - б) все виды инвестиций
 - в) на безвозвратной основе

Критерии и шкала оценивания

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Практические задания выполнены на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
4	Практические задания выполнены на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)

3	Практические задания выполнены на низком уровне (правильные ответы даны на 50-74% вопросов/задач)
2	Практические задания выполнены на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем на 50%)

10.3. Практические задания (*высокий уровень*)

1. Тестовые задания

Выполните тестовые задания закрытого типа множественного выбора.

1. Вид интеллектуальной деятельности, основная задача которой заключается в анализе, обосновании перспектив развития и использования научно-технических и организационно-экономических инноваций с учетом предметной области и проблем клиента- это...

Тип ответа: Текстовый ответ

2. Неверно, что к новшествам в области информационных технологий, которые уже сейчас активно внедряются в российских отелях относится ...

Тип ответа: Одиночный выбор

переход на технологию «чип и PIN»

внедрение систем видеонаблюдения в номерах

внедрение платежных систем для оплаты с мобильных устройств

переход на облачную систему автоматизации PMS

3. Неверно, что управляющая компания в сфере гостеприимства работает на основе ...

Тип ответа: Одиночный выбор

договора доверительного управления

сокращением жизненного цикла продуктов

договора подряда

договора аренды

4. Установите соответствие между видами емкости рынка и их определениями: Тип ответа: Сопоставление

А. потенциальная емкость рынка . размер рынка, основанный на максимальном уровне развития спроса на товар или услугу среди потребителей

В. фактическая или реальная емкость рынка . размер рынка, основанный на текущем уровне развития спроса на товар или услугу среди населения

С. доступная емкость рынка F. размер рынка, на который может претендовать компания с имеющимся у нее товаром и его характеристиками (дистрибуция, цена, аудитория) или уровень спроса, который способна удовлетворить компания с имеющимися у нее ресурсами

5. По данным «Анализа рынка гостиничных услуг в России», подготовленного BusinesStat в 2019 г, за 2014-2018 гг. объем гостиничного рынка в России ...

Тип ответа: Одиночный выбор

упал на 12,7% и достиг 172, 3 млн. ночевков

упал на 29, 7% и достиг 129,6 млн. ночевков

вырос на 12,7% и достиг 172,3 млн. ночевков

вырос на 29,7% и достиг 129,6 млн. ночевков

6. Неверно, что к преимуществам аренды как организационной формы управления предприятиями индустрии гостеприимства относится ...

Тип ответа: Одиночный выбор

все расходы несёт управляющая компания
владелец получает деньги за месяц вперёд
помесячный график платежей
экономия на управленческих расходах

7. Система договорных отношений между крупными и мелкими самостоятельными предприятиями, при которой последние получают право на производство и реализацию от имени и под торговой маркой крупной фирмы определенного вида товаров и услуг - это...

Тип ответа: Текстовый ответ

8. Эффективный гостиничный менеджмент включает в себя ...

Тип ответа: Множественный выбор

учет экономических, экологических и функциональных аспектов
учет капиталовложений, издержек производства и качества процессов
учет комфорта, здоровья и удовлетворения потребностей
учет патентов и идей, имеющих практическую значимость

9. Гостиничная цепь – это ...

Тип ответа: Одиночный выбор

группа предприятий (два и более), осуществляющая коллективный бизнес и находящаяся под непосредственным контролем руководства цепью
бренды, работающие и известные в рамках одного населенного пункта или иной территории
вид предпринимательской деятельности, основанный на договоре, согласно которому франчайзер передает франчайзи права на пользование

10. Активы, дополняющие друг друга таким образом, что увеличение одного актива увеличивает эффект от инвестиций в другой – это ...

Тип ответа: Текстовый ответ

11. Неверно, что к преимуществам ресторанной франшизы относится ...

Тип ответа: Множественный выбор

маркетинговая поддержка
выгодные закупочные цены
низкая маржа
выплаты роялти

12. К вариантам альтернативного жилья относятся ...

Тип ответа: Множественный выбор

колинвинги и коворкинги
дом-тели
тематические парки
придорожные роскошные мотели

13. Неверно, что к основным современным тенденциям в области развития гостеприимства относят ...

Тип ответа: Одиночный выбор

распространение сферы интересов на продукты и услуги, ранее предоставляемые предприятиями других отраслей

растущую демократизацию индустрии гостеприимства
глобализацию и концентрацию бизнеса
глубокую стандартизацию продуктов и услуг

14. Неверно, что к характеристикам гостиничных цепочек относится ...

Тип ответа: Одиночный выбор

единые управление, маркетинг и служба коммуникаций
одинаковый набор категорий номеров и цена на них
схожесть в территориальном расположении
единство обозначений и внешней информации

15. Образ жизни, стремящийся к исключению всех форм эксплуатации и насилия в отношении животных в качестве еды, одежды или любых других целей - это ...

Тип ответа: Текстовый ответ

16. Установите соответствие между схемами франчайзинга и их описанием:

Тип ответа: Сопоставление

А. прямой франчайзинг . франчайзер продает франшизу напрямую местному предпринимателю (франчайзи)

В. мастер – франшиза международный франчайзер продает исключительные права на развитие системы на территории всей страны одному франчайзи

17. Неверно, что к группам приемов инновационного менеджмента относятся ...

Тип ответа: Одиночный выбор

приемы, воздействующие только на производство инновации

приемы, воздействующие только на реализацию инновации

приемы, воздействующие как на производство, так и на реализацию, продвижение и диффузию инновации

приемы, воздействующие только на реализацию, продвижение и диффузию инновации

18. Современные тенденции развития индустрии гостеприимства направлены на решение задачи ...

Тип ответа: Множественный выбор

снижения сезонных колебаний спроса на гостиничные услуги

поиска собственных конкурентных преимуществ

уравновешивания уровня цен и конкуренции

поиска и создания новых путей развития

19. К преимуществам сетевой организации в гостиничном бизнесе в аспекте финансового управления относится ...

Тип ответа: Множественный выбор

упрощенная процедура оценки результатов управления недвижимостью

повышение качества конечного продукта за счет сетевых ресурсов

повышение рентабельности бизнес-процессов

формирование единого рынка сбыта

20. Неверно, что в зависимости от ассортимента различают предприятия питания...

Тип ответа: Одиночный выбор

Сетевые

Комплексные

универсальные

специализированные

21.К составным элементам концепции «3P» относится:

Тип ответа: Множественный выбор

Public
people
planet
profit

22.Платежеспособная потребность в гостиничных продуктах и услугах - это ...

Тип ответа: Текстовый ответ

23.Установите соответствие между методами отслеживания изменений и их описанием:

Тип ответа: Сопоставление

А. метод структурно-морфологического анализа F. с его помощью можно выявить новые гостиничные и ресторанные разработки, на осн

В. метод определения характеристик публикационной активности Е. анализируя и поэтапно отслеживая информацию, можно определить на какой стадии жизненного цикла находится инновация в разных странах, и на основе полученного результата предложить рекомендации по формированию инновационной стратегии

С. метод патентов-аналогов D. отслеживает направления, в которых мощность патентов – аналогов растет быстрее, соответственно можно установить направленность инновационной деятельности ведущих ресторанных предприятий в развитии производственного потенциала

24. Потенциально возможный объем реализуемых на нем услуг в течение определенного промежутка времени (за год) – это ...

Тип ответа: Текстовый ответ

25.Управленческий консалтинг позволяет ...

Тип ответа: Множественный выбор

провести анализ всех бизнес-процессов, выявить слабые и наиболее финансово затратные стороны проекта

оценить эффективность системы управления гостиницей на каждом этапе обслуживания гостей

составить план оптимизации работы всех служб в отеле, разработать стратегию выхода из сложной кризисной ситуации

нивелировать особенности мест

26.К приемам, воздействующим как на производство, так и на реализацию, продвижение и диффузию инновации относятся...

Тип ответа: Множественный выбор

способы маркетингового воздействия

инжиниринг инноваций

реинжиниринг инноваций

бренд-стратегия инноваций

27.Посредством технологии Energy Management System отель сможет изменить расход электроэнергии на ...

Тип ответа: Одиночный выбор

15%
20%

25%
30%

28. Внедрение современных цифровых технологий в различные сферы жизни и производства – это ...Цифровизация

29. Интеллектуальное (smart) управление номером предполагает...

Тип ответа: Одиночный выбор

«цифровое» управление температурой и освещением в номере
применение акустической технологии, позволяющей минимизировать шум от движения уличного транспорта
возможность для зрителя выбирать любимые потоковые телевизионные сервисы из каталога приложений
решение типовых гостевых запросов во время их пребывания в отел

30. Суперструктура гостиничной индустрии - это...

Тип ответа: Одиночный выбор

отели и другие места размещения туристов, рестораны, магазины, развлечения, вокзалы
подход к организации труда людей с разной занятостью в общем пространстве
влиятельное финансовое, природное или геополитическое событие, которое широко влияет на региональную или национальную гостиничную индустрию

31. Изучение конъюнктуры рынка гостиничных услуг осуществляется поэтапно в следующей последовательности:

Тип ответа: Сортировка

проведение текущего наблюдения за предложением гостиничных услуг, спросом, динамикой цен
анализ, систематизация и обобщение полученной информации
разработка конъюнктурных отчетов, обзоров и прогнозов

32. Рыночная конъюнктура – это...

Тип ответа: Одиночный выбор

совокупность определенного количества и качества услуг, способных удовлетворить потребности людей в отдыхе, развлечениях и комфортном проживании
совокупность возможностей гостиничных предприятий представить на рынок гостиничные продукты и услуги
экономическая ситуация на рынке в определенный момент времени как результат взаимодействия факторов и условий, определяющих состояние спроса и предложения на гостиничные услуги, а также уровень цен на них

33. Неверно, что рост рыночной доли указывает на ...

Тип ответа: Множественный выбор

снижение экономической устойчивости фирмы
увеличение экономической устойчивости фирм
снижение нормы прибыли
увеличение нормы прибыли

20. Установите соответствие между группами консалтинговых услуг и их направлениями:

Тип ответа: Сопоставление

А. информационный консалтинг . автоматизация и реинжиниринг бизнес-процессов, создание и сопровождение специализированных баз данных

- В. управленческий консалтинг . диагностика, организационное развитие, антикризисное управление, стратегическое планирование и менеджмент, реструктуризация, управленческий учет
- С. инжиниринговый консалтинг . оценка технологических возможностей предприятия, подготовка производственного процесса, ресурсное обеспечение, внедрение новых технологий, производственный дизайн
- Д. маркетинговый консалтинг . маркетинг-планирование, комплексный анализ рынка, реклама и отношения с общественностью
- Е. финансовый консалтинг . управление финансовыми ресурсами, оценка бизнеса, размещение и покупка ценных бумаг, брокерское обслуживание
- Г. инвестиционный консалтинг . управление проектами, экспертиза инвестиционных проектов, разработка бизнес-планов, управление рисками, анализ и мониторинг инвестиционных проектов, франчайзинг
- Д. кадровый консалтинг . подбор, оценка и подготовка кадров

34. К составным элементам тренда на персонализацию относится ...

Тип ответа: Множественный выбор

микрокомнаты

«опыт а не вещи»

голосовое управление

спорт и оздоровительный отдых

35. Индекс спроса (Ис) определяется... Тип ответа: Одиночный выбор
 отношением востребованной части потребительского рынка гостиничных услуг или невостребованной части к общей емкости потребительского рынка гостиничных услуг
 отношением объема продаж гостиниц определенных продуктов к общему объему продаж всеми гостиницами подобных продуктов (включая и продажи самого предприятия) на данном рынке

36. Предприятия питания классифицируются ...

Тип ответа: Множественный выбор

в зависимости от ассортимента

в зависимости от метода обслуживания

в зависимости от контингента обслуживающего персонала

в зависимости от полноты технологического цикла

37.Широкое внедрение новых средств коммуникации и информационных технологий ...

Тип ответа: Множественный выбор

позволяет проводить глубокую и системную экономическую диагностику

способствует решению проблем загрузки гостиничных предприятий

ориентировано на создание личной заинтересованности всех сотрудников компании в

отличном обслуживании позволяет формировать единую систему подготовки и

переподготовку.

38. Неверно, что трендом развития гостиничного бизнеса является ...

Тип ответа: Множественный выбор

Персонализация

Автоматизация

чистота

стандартизация

39.Конъюнктуру рынка гостиничных услуг характеризуют ... Тип ответа: Множественный выбор

наличие сезонных колебаний спроса на гостиничные услуги
административные и предпринимательские качества менеджеров среднего и высшего звена
уровень цен и состояние конкуренции
тенденции и перспективы развития рынка гостиничных услуг

40.Идеальная себестоимость составляет ... Тип ответа: Одиночный выбор

18-20% от продажной цены товара
28-30% от продажной цены товара
38-40% от продажной цены товара
48-50% от продажной цены товара

41.Неверно, что к составным элементам тренда на инновационные технологии относится:

Тип ответа: Одиночный выбор

«умные» зеркала
беспроводные зарядки для гаджетов
доступ в номер без ключа
пространства смешанного использования

42.Привлеченная профессиональная управляющая компания выполняет следующие работы: Тип ответа: Множественный выбор

разрабатывает финансово-отчётные системы с учетом особенностей гостиничного бизнеса
осуществляет управление загрузкой номеров гостиничных комплексов
осуществляет оперативное управление гостиничными комплексами в целом или отдельными направлениями деятельности

43.К основным направлениям инновационной деятельности в сфере туризма и гостеприимства относится:

Тип ответа: Множественный выбор

выпуск нового вида туристического изделия, ресторанного изделия, гостиничной деятельности
использование нового туристического потенциала, который ранее никем не использовался
поиск и реализация нового рынка сбыта изделий
преобразование в сфере управления человеческими ресурсами

44.К факторам и показателям для расчета емкости целевого рынка относится ...

Тип ответа: Множественный выбор

период расчета
границы рынка
аудитория
курс доллара

Критерии и шкала оценивания

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Практические задания выполнены на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
4	Практические задания выполнены на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)

3	Практические задания выполнены на низком уровне (правильные ответы даны на 50-74% вопросов/задач)
2	Практические задания выполнены на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем на 50%)

Текущий контроль по дисциплине «Инновационные технологии в туризме» согласно программе проводится в форме зачета.

Перечень вопросов для промежуточной аттестации (к зачету):

1. Сущность и роль научно-технического прогресса в общественном развитии.
2. Понятие инновации и ее место в рыночной системе хозяйствования.
3. Инновационная деятельность в гостиничном бизнесе
4. Управление процессами трансферта технологий
5. Классификация инноваций и основные факторы, их обуславливающие.
6. Сущность инновационного процесса.
7. Типология инноваций в гостиничном бизнесе
8. Развитие мировой экономики под влиянием научно-технического прогресса.
9. Мировые центры технологического развития и их стратегии.
10. Основные формы трансферта инновационных технологий.
11. Основные источники информации о новых технологиях.
12. Базисные и улучшающие инновации в гостиничном бизнесе
13. Производственные и управленческие инновации в гостиничном бизнесе
14. Продуктовые и процессные инновации в гостиничном бизнесе.
15. Инновационная инфраструктура. Инкубаторы, технопарки и технополисы.
16. Информационно-технологические системы.
17. Основные виды инновационной деятельности в гостиничном бизнесе.
18. Овеществленные и не овеществлённые технологии.
19. Развитие инноваций в гостиничном бизнесе в России и мира.
20. Национальная инновационная система.
21. Место инновационного менеджмента в стратегическом управлении.
22. Особенности и содержание внутрифирменного планирования инновационной деятельности в гостиничном бизнесе.
23. Процедуры формирования и реализации инновационных программ и проектов.
24. Инновационное развитие фирмы – основа повышения эффективности её деятельности.
25. Методика оценки эффективности инноваций.
26. Задачи, направления и методы государственного регулирования инновационной деятельности.
27. Особенности государственного регулирования инновационной деятельности в России.
28. Нормативно-правовое регулирование инновационной деятельности
29. Рынок инноваций и его субъекты. Особенности рынка инноваций в России.
30. Внутренние и внешние источники финансирования инновационной деятельности гостиничных предприятий.
31. Общие признаки и сущность инновационного предпринимательства.
32. Маркетинговая среда инновационной сферы. Маркетинговая стратегия инновационной деятельности.
33. Регулирование инновационной деятельности, его основные виды и формы.
34. Особенности стратегического управления инновационными предприятиями.
35. Защита инноваций как задача управления инновационными процессами.
36. Интеллектуальная собственность и формы ее защиты.
37. Нормативная база инновационной деятельности.

38. Технологический аудит как метод инновационного менеджмента.
39. Мониторинг и сканирование инноваций. Производственный шпионаж и технологическая разведка.
40. Формы инвестиций в инновационный процесс предприятия гостиничного бизнеса.
41. Процесс создания и распространения нововведений (инноваций) в гостиничном бизнесе .
42. Динамика инноваций при производстве инновационных товаров и предоставлении инновационных услуг.
43. Основные направления развития инновационной деятельности в гостиничном бизнесе России.

Критерии и шкала оценивания к промежуточной аттестации «зачет»

Национальная шкала	Характеристика знания предмета и ответов	Шкала оценивания
отлично (5)	Студент глубоко и в полном объёме владеет программным материалом. Грамотно, исчерпывающе и логично его излагает в устной или письменной форме. При этом знает рекомендованную литературу, проявляет творческий подход в ответах на вопросы и правильно обосновывает принятые решения, хорошо владеет умениями и навыками при выполнении практических задач.	зачтено
хорошо (4)	Студент знает программный материал, грамотно и по сути излагает его в устной или письменной форме, допуская незначительные неточности в утверждениях, трактовках, определениях и категориях или незначительное количество ошибок. При этом владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических задач.	зачтено
удовлетворительно (3)	Студент знает только основной программный материал, допускает неточности, недостаточно чёткие формулировки, непоследовательность в ответах, излагаемых в устной или письменной форме. При этом недостаточно владеет умениями и навыками при выполнении практических задач. Допускает до 30% ошибок в излагаемых ответах.	зачтено
не удовлетворительно (2)	Студент не знает значительной части программного материала. При этом допускает принципиальные ошибки в доказательствах, в трактовке понятий и категорий, проявляет низкую культуру знаний, не владеет основными умениями и навыками при выполнении практических задач. Студент отказывается от ответов на дополнительные вопросы	не зачтено

Список литературы

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

а) основная литература

Баранчеев, В.П. Управление инновациями : учебник для бакалавров / В. П. Баранчеев, Н. П. Масленникова, В. М. Мишин. – 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2019. - 747 с. <https://www.biblio-online.ru/bcode/445971> (дата обращения: 14.06.2020).

2 Инновационный менеджмент : учебник для вузов / Л. П. Гончаренко, Б. Т. Кузнецов, Т. С. Булышева, В. М. Захарова ; под общей редакцией Л. П. Гончаренко. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 487 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/450152>

3 Тимохина Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — М. : Юрайт, 2020. — 331 с. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/450317> (дата обращения: 14.06.2020).

б) дополнительная литература

8. Алексеев А. А. Инновационный менеджмент : учебник и практикум для вузов / А. А. Алексеев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 259 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/450544>

9. Алексеева М. Б. Анализ инновационной деятельности : учебник и практикум для вузов /М. Б. Алексеева, П. П. Ветренко. — М. : . Юрайт, 2020. — 303 с. — URL: <https://urait.ru/bcode/450657>

10. Брашнов, Д. Г. Гостиничный сервис и туризм: учеб. пособие / Д. Г. Брашнов. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2012. - 224 с.

11. Дехтярь Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. :Юрайт, 2020. — 412 с. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452692>

12. Ефремова М. В. Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов /М. В. Ефремова. — М. : Юрайт, 2020. — 350 с. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/447103>

13. Золотовский В. А. Правовое регулирование в сфере туризма : учебное пособие для вузов /В. А. Золотовский, Н. Я. Золотовская. — М. : . Юрайт, 2020. — 247 с. —URL: <http://www.biblio-online.ru/bcode/453374>

14. Скобкин С. С. Менеджмент в туризме : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 366 с. — URL: <http://www.biblioonline.ru/bcode/453849>

в) методические рекомендации:

Методические указания к практическим занятиям и самостоятельной работе по учебной дисциплине «Инновационные технологии в гостиничной индустрии» для студентов четвертого курса по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», бакалаврская программа: «Гостиничная деятельность» Н.П.Пяткова, доктор экономических наук, доцент.

г) интернет-ресурсы:

4. Научная электронная библиотека Elibrary – Режим доступа: URL: <http://elibrary.ru/>

5. Справочная правовая система «Консультант Плюс» – Режим доступа: URL: <https://www.consultant.ru/sys/>

6. Научная библиотека имени А. Н. Коняева – Режим доступа: URL: <http://biblio.dahluniver.ru/>

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)