

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ С.А. ЕСЕНИНА»

Утверждаю:
Декан естественно-географического
факультета



Жеглов С.В.
«30» августа 2018 г.

Рабочая программа по дисциплине
«Инновации в индустрии гостеприимства»

Уровень основной образовательной программы – бакалавриат

Направление подготовки - 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки – гостиничная деятельность

Форма обучения – очная

Срок освоения ООП – нормативный - 4 года

Факультет – естественно-географический

Кафедра – экономической и социальной географии и туризма

Рязань 2018

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения учебной дисциплины «Инновации в индустрии гостеприимства» являются овладение компетенциями и знаниями об инновационной деятельности гостиничного предприятия.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВУЗА

2.1 Учебная дисциплина «Инновации в индустрии гостеприимства»

относится к факультативам (ФТД.2).

2.2 Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие предшествующие дисциплины:

- Современные тенденции развития гостиничной индустрии;
- История развития мировой гостиничной индустрии.

2.3 Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной

- Государственная итоговая аттестация.

2.4. Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы:

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных (ПК) компетенций:

№	Индекс компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать	Уметь	Владеть (навыками)
1	ПК 7	Готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем	сущность понятий «инновации», «инноватика», «инновационный менеджмент»; типологию инноваций в гостиничном бизнесе; подходы к разработке инновационной стратегии развития гостиничного предприятия; подходы к инновации как «стабилизатору кризисных моментов»; взаимосвязь глобализации социальных процессов с тенденциями развития гостиничных услуг; характеристика трудовых ресурсов и инновационные методы мотивации персонала в гостиничном предприятии; B2B технологии в гостиничном деле; жизненный цикл инновации и жизненный цикл продукта	описывать сущность понятий «инновации», «инноватика», «инновационный менеджмент»; характеризовать типологию инноваций в гостиничном бизнесе; объяснять подходы к разработке инновационной стратегии развития гостиничного предприятия; описывать подходы к инновации как «стабилизатору кризисных моментов»; характеризовать взаимосвязь глобализации социальных процессов с тенденциями развития гостиничных услуг; характеризовать трудовые ресурсы и инновационные методы мотивации персонала в гостиничном предприятии; характеризовать B2B технологии в гостиничном деле; характеризовать жизненный цикл инновации и жизненный цикл продукта	навыками описания сущности понятий «инновации», «инноватика», «инновационный менеджмент»; навыками характеристики типологии инноваций в гостиничном бизнесе; навыками объяснения подходов к разработке инновационной стратегии развития гостиничного предприятия; навыками характеристики инновации как «стабилизатору кризисных моментов»; навыками характеристики взаимосвязи глобализации социальных процессов с тенденциями развития гостиничных услуг; навыками характеристики характеристика трудовых ресурсов и инновационных методов мотивации персонала в гостиничном предприятии; навыками характеристики B2B технологий в гостиничном деле; навыками характеристики жизненного цикла инновации и жизненный цикл продукта
2	ПК-8	Готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том	задачи инновационного менеджмента в гостиничном бизнесе; характеристику инновационного процесса; инновации управления качеством в гостиничном предприятии; характеристику АСУ номерным фондом на примере	называть задачи инновационного менеджмента в гостиничном бизнесе; характеризовать инновационный процесс; характеризовать инновации управления качеством в гостиничном предприятии; характеризовать АСУ номерным фондом на примере	навыками анализа задач инновационного менеджмента в гостиничном бизнесе; навыками характеристики инновационного процесса; навыками характеристики инноваций управления качеством в гостиничном предприятии;

		<p>числе в соответствии с требованиями потребителей</p>	<p>продукта российского и зарубежного разработчика; социальные технологии, используемые в продвижении гостиничных услуг; глобальные системы бронирования и центральные сетям бронирования, современные подходы к разработке сайта гостиницы; инновационные системы стимулирования сбыта гостиничных услуг; инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг и сервисной системы гостиничного предприятия; организация инженерной системы гостиницы на основе энергосберегающих технологий; инновационные маркетинговые технологии и подходы к разработке концепции развития гостиницы; типология инновационных рисков в гостиничном бизнесе, факторы, влияющие на степень риска внедрения новой услуги</p>	<p>продукта российского и зарубежного разработчика; описывать социальные технологии, используемые в продвижении гостиничных услуг; характеризовать глобальные системы бронирования и центральные сетям бронирования, современные подходы к разработке сайта гостиницы; описывать инновационные системы стимулирования сбыта гостиничных услуг; характеризовать инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг и сервисной системы гостиничного предприятия; анализировать организация инженерной системы гостиницы на основе энергосберегающих технологий; описывать инновационные маркетинговые технологии и подходы к разработке концепции развития гостиницы; характеризовать типологию инновационных рисков в гостиничном бизнесе, факторы, влияющие на степень риска внедрения новой услуги</p>	<p>навыками характеристики АСУ номерным фондом на примере продукта российского и зарубежного разработчика; навыками характеристики социальных технологий, используемые в продвижении гостиничных услуг; навыками характеристики глобальные системы бронирования и центральные сетям бронирования, современных подходов к разработке сайта гостиницы; навыками характеристики инновационных систем стимулирования сбыта гостиничных услуг; навыками характеристики инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг и сервисной системы гостиничного предприятия; навыками анализа организации инженерной системы гостиницы на основе энергосберегающих технологий; навыками характеристики инновационных маркетинговых технологий и подходов к разработке концепции развития гостиницы; навыками характеристики типологии инновационных рисков в гостиничном бизнесе, факторы, влияющие на степень риска внедрения новой услуги</p>
--	--	---	---	---	--

2.5 Карта компетенций дисциплины.

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ ДИСЦИПЛИНЫ					
НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ Инновации в индустрии гостеприимства					
Цель дисциплины		овладение компетенциями и знаниями по применению инновационных технологий в деятельности гостиничного предприятия			
В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие					
Общепрофессиональные компетенции:					
КОМПЕТЕНЦИИ		Перечень компонентов	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Уровни освоения компетенции
ИНДЕКС	ФОРМУЛИРОВКА				
А					
ПК 7	Готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем	<p>Знать: сущность понятий «инновации», «инноватика», «инновационный менеджмент»; типологию инноваций в гостиничном бизнесе; подходы к разработке инновационной стратегии развития гостиничного предприятия; подходы к инновации как «стабилизатору кризисных моментов»; взаимосвязь глобализации социальных процессов с тенденциями развития гостиничных услуг; характеристика трудовых ресурсов и инновационные методы мотивации персонала в гостиничном предприятии; B2B технологии в гостиничном деле; жизненный цикл инновации и жизненный цикл продукта;</p> <p>Уметь: описывать сущность понятий «инновации», «инноватика», «инновационный менеджмент»; характеризовать типологию инноваций в гостиничном бизнесе; объяснять подходы к разработке инновационной стратегии развития гостиничного предприятия; описывать подходы к инновации как «стабилизатору кризисных моментов»; характеризовать взаимосвязь глобализации социальных процессов с тенденциями развития гостиничных</p>	<p>Собеседование по практической работе.</p> <p>Подготовка к тестированию</p> <p>Работа материалами периодической печати и Интернет, для подготовки реферата-презентации</p>	<p>Практическая работа</p> <p>Тест</p> <p>Реферат-презентация</p> <p>Зачет</p>	<p>ПОРОГОВЫЙ</p> <p>сущность понятий «инновации», «инноватика», «инновационный менеджмент»; типологию инноваций в гостиничном бизнесе; подходы к разработке инновационной стратегии развития гостиничного предприятия; подходы к инновации как «стабилизатору кризисных моментов»; взаимосвязь глобализации социальных процессов с тенденциями развития гостиничных услуг; характеристика трудовых ресурсов и инновационные методы мотивации персонала в гостиничном предприятии; B2B технологии в гостиничном деле; жизненный цикл инновации и жизненный цикл продукта</p> <p>ПОВЫШЕННЫЙ</p> <p>описывать сущность понятий «инновации», «инноватика», «инновационный менеджмент»; характеризовать типологию инноваций в гостиничном бизнесе; объяснять подходы к разработке инновационной стратегии развития гостиничного предприятия; описывать подходы к инновации как «стабилизатору кризисных моментов»; характеризовать взаимосвязь глобализации социальных процессов с тенденциями развития гостиничных услуг; характеризовать трудовые ресурсы и инновационные методы мотивации персонала в гостиничном предприятии; характеризовать B2B</p>

		<p>услуг; характеризовать трудовые ресурсы и инновационные методы мотивации персонала в гостиничном предприятии; характеризовать B2B технологии в гостиничном деле; характеризовать жизненный цикл инновации и жизненный цикл продукта;</p> <p>Владеть: навыками описания сущности понятий «инновации», «инноватика», «инновационный менеджмент»; навыками характеристики типологии инноваций в гостиничном бизнесе; навыками объяснения подходов к разработке инновационной стратегии развития гостиничного предприятия; навыками характеристики инновации как «стабилизатору кризисных моментов»; навыками характеристики взаимосвязи глобализации социальных процессов с тенденциями развития гостиничных услуг; навыками характеристики характеристика трудовых ресурсов и инновационных методов мотивации персонала в гостиничном предприятии; навыками характеристики B2B технологий в гостиничном деле; навыками характеристики жизненного цикла инновации и жизненный цикл продукта</p>			<p>технологии в гостиничном деле; характеризовать жизненный цикл инновации и жизненный цикл продукта; навыками описания сущности понятий «инновации», «инноватика», «инновационный менеджмент»; навыками характеристики типологии инноваций в гостиничном бизнесе; навыками объяснения подходов к разработке инновационной стратегии развития гостиничного предприятия; навыками характеристики инновации как «стабилизатору кризисных моментов»; навыками характеристики взаимосвязи глобализации социальных процессов с тенденциями развития гостиничных услуг; навыками характеристика трудовых ресурсов и инновационных методов мотивации персонала в гостиничном предприятии; навыками характеристики B2B технологий в гостиничном деле; навыками характеристики жизненного цикла инновации и жизненный цикл продукта</p>
ПК-8	<p>Готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителей</p>	<p>задачи инновационного менеджмента в гостиничном бизнесе; характеристику инновационного процесса; инновации управления качеством в гостиничном предприятии; характеристику АСУ номерным фондом на примере продукта российского и зарубежного разработчика; социальные технологии, используемые в продвижении гостиничных услуг; глобальные системы бронирования и центральные сетям бронирования, современные подходы к разработке сайта гостиницы; инновационные системы стимулирования сбыта гостиничных услуг; инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг и сервисной системы гостиничного предприятия; организация инженерной</p>	<p>Собеседование по практической работе. Подготовка к тестированию</p> <p>Работа материалами периодической печати и Интернет, для подготовки реферата-презентации</p>	<p>Практическая работа Реферат-презентация Тест Зачет</p>	<p>ПОРОГОВЫЙ</p> <p>задачи инновационного менеджмента в гостиничном бизнесе; характеристику инновационного процесса; инновации управления качеством в гостиничном предприятии; характеристику АСУ номерным фондом на примере продукта российского и зарубежного разработчика; социальные технологии, используемые в продвижении гостиничных услуг; глобальные системы бронирования и центральные сетям бронирования, современные подходы к разработке сайта гостиницы; инновационные системы стимулирования сбыта гостиничных услуг; инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг и сервисной системы гостиничного предприятия; организация инженерной системы гостиницы на</p>

		<p>системы гостиницы на основе энергосберегающих технологий; инновационные маркетинговые технологии и подходы к разработке концепции развития гостиницы; типология инновационных рисков в гостиничном бизнесе, факторы, влияющие на степень риска внедрения новой услуги; называть задачи инновационного менеджмента в гостиничном бизнесе; характеризовать инновационный процесс; характеризовать инновации управления качеством в гостиничном предприятии; характеризовать АСУ номерным фондом на примере продукта российского и зарубежного разработчика; описывать социальные технологии, используемые в продвижении гостиничных услуг; характеризовать глобальные системы бронирования и центральные сетям бронирования, современные подходы к разработке сайта гостиницы; описывать инновационные системы стимулирования сбыта гостиничных услуг; характеризовать инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг и сервисной системы гостиничного предприятия; анализировать организация инженерной системы гостиницы на основе энергосберегающих технологий; описывать инновационные маркетинговые технологии и подходы к разработке концепции развития гостиницы; характеризовать типологию инновационных рисков в гостиничном бизнесе, факторы, влияющие на степень риска внедрения новой услуги; навыками анализа задач инновационного менеджмента в гостиничном бизнесе; навыками характеристики инновационного процесса; навыками характеристики инноваций управления качеством в гостиничном предприятии; навыками характеристики АСУ номерным фондом на примере продукта российского и зарубежного разработчика;</p>			<p>основе энергосберегающих технологий; инновационные маркетинговые технологии и подходы к разработке концепции развития гостиницы; типология инновационных рисков в гостиничном бизнесе, факторы, влияющие на степень риска внедрения новой услуги</p> <p style="text-align: center;">ПОВЫШЕННЫЙ</p> <p>называть задачи инновационного менеджмента в гостиничном бизнесе; характеризовать инновационный процесс; характеризовать инновации управления качеством в гостиничном предприятии; характеризовать АСУ номерным фондом на примере продукта российского и зарубежного разработчика; описывать социальные технологии, используемые в продвижении гостиничных услуг; характеризовать глобальные системы бронирования и центральные сетям бронирования, современные подходы к разработке сайта гостиницы; описывать инновационные системы стимулирования сбыта гостиничных услуг; характеризовать инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг и сервисной системы гостиничного предприятия; анализировать организация инженерной системы гостиницы на основе энергосберегающих технологий; описывать инновационные маркетинговые технологии и подходы к разработке концепции развития гостиницы; характеризовать типологию инновационных рисков в гостиничном бизнесе, факторы, влияющие на степень риска внедрения новой услуги; навыками анализа задач инновационного менеджмента в гостиничном бизнесе; навыками характеристики инновационного процесса; навыками характеристики инноваций управления качеством в гостиничном предприятии; навыками характеристики АСУ номерным фондом на примере продукта российского и зарубежного разработчика; навыками характеристики социальных технологий, используемые в продвижении гостиничных услуг; навыками характеристики глобальные системы бронирования и центральные сетям бронирования, современных подходов к разработке сайта гостиницы;</p>
--	--	---	--	--	---

		<p> навыками характеристики социальных технологий, используемые в продвижении гостиничных услуг; навыками характеристики глобальные системы бронирования и центральные сетям бронирования, современных подходов к разработке сайта гостиницы; навыками характеристики инновационных систем стимулирования сбыта гостиничных услуг; навыками характеристики инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг и сервисной системы гостиничного предприятия; навыками анализа организации инженерной системы гостиницы на основе энергосберегающих технологий; навыками характеристики инновационных маркетинговых технологий и подходов к разработке концепции развития гостиницы; навыками характеристики типологии инновационных рисков в гостиничном бизнесе, факторы, влияющие на степень риска внедрения новой услуги </p>			<p> навыками характеристики инновационных систем стимулирования сбыта гостиничных услуг; навыками характеристики инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг и сервисной системы гостиничного предприятия; навыками анализа организации инженерной системы гостиницы на основе энергосберегающих технологий; навыками характеристики инновационных маркетинговых технологий и подходов к разработке концепции развития гостиницы; навыками характеристики типологии инновационных рисков в гостиничном бизнесе, факторы, влияющие на степень риска внедрения новой услуги </p>
--	--	--	--	--	--

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		№ 8	часов
1	2	3	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	18	18	
В том числе:			
Лекции (Л)	9	9	
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)	9	9	
Лабораторные работы (ЛР)			
2. Самостоятельная работа студента (всего)	18	18	
В том числе	-	-	
<i>СРС в семестре:</i>	18	18	
Подготовка к письменному отчету-защите по практическим работам	10	10	
Подготовка к тестированию знаний фактического материала	2	2	
Подготовка к защите электронных рефератов-презентаций	6	6	
<i>СРС в период сессии</i>			
Вид промежуточной аттестации	зачет	зачет	зачет
ИТОГО: Общая трудоемкость	часов	36	36
	зач. ед.	1	1

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Содержание разделов учебной дисциплины

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах
8	1	Сущность и функции инновационной деятельности	Теория инновационных процессов Й. Шумпетера, технологические уклады развития, CALS-технологии, роль предпринимательства в инновационных процессах, модели поведения «новаторов» и «консерваторов», предпринимательская деятельность в

			<p>туристской сфере, развитие международной торговли. Содержание понятия «инновации», инновация и инновационная деятельность, факторы, определяющие инновационное развитие, побудители инноваций.</p> <p>Виды инноваций: по сфере приложения, по масштабам распространения, по характеру нововведений, инновация продукт, инновация-процесс, инновация-сервис, адаптивные инновации, радикальные нововведения.</p> <p>Жизненный цикл и функции инноваций: инновационный цикл, период создания инновации, жизненный цикл инновации, основные функции инноваций.</p> <p>Инновационная деятельность в туризме и гостеприимстве: мотивы появления инноваций, направление развития инноваций в туризме, внедрение нововведений, маркетинговые инновации, периодические нововведения</p>
8	2	<p>Управление инновационными проектами. Формы финансирования инновационных проектов</p>	<p>Понятие инновационного проекта, виды инновационных проектов.</p> <p>Факторы, снижающие эффективность инновационных проектов. Значение финансирования в управлении инновационными проектами. Формы и виды финансирования проектов: государственное финансирование (прямое и косвенное), рыночное финансирование инновационных проектов – собственные средства организации, акционерное финансирование, банковское кредитование, ипотека, лизинг, венчурное финансирование как особая форма инвестиций в инновационные проекты.</p>

8	3	<p>Стратегия планирование инновационной деятельности гостиничного предприятия</p>	<p>и</p> <p>Содержание и характеристика различных типов стратегий. Государственная инновационная стратегия, стратегия «переноса», стратегия «заимствования», стратегия «наращивания».</p> <p>Инновационная стратегия гостиничного предприятий.</p> <p>Инновационная стратегия: наступательная стратегия, оборонительная стратегия, имитационная стратегия, зависимая стратегия, традиционная стратегия, оппортунистическая традиция, гиперконкуренция.</p> <p>Планирование инноваций и инновационные проекты. Принципы планирования инноваций. Содержание инновационного проекта. Анализ инновационного проекта. Виды проектов, исследовательские проекты, венчурные проекты, модернизационный проект. Этапы разработки инновационных проектов, формирование идеи, маркетинговые исследования и разработка параметров конечной цели проекта, определение «дерева целей» и дерева «работ», анализ неопределенности рисков, выбор жизнеспособного варианта реализации проекта.</p> <p>Риски в инновационной деятельности. Виды рисков, экономический риск, риск технологической неадекватности, риск финансового несоответствия, риск неуправляемости проектом, юридический риск, негативное воздействие рисков.</p> <p>Управление инновациями и знаниями, отношение к потребителям, как необходимое условие развития.</p> <p>Привлечение сотрудников к участию в инновационных процессах, создание команды для внедрения нововведения.</p> <p>Поддержка инновационной деятельности, генерирование идей.</p> <p>Классификация предприятий по типу инновационного поведения.</p> <p>Виолентное поведение, патиентное поведение, эксплерентное поведение.</p> <p>Коммутантное поведение.</p>
---	---	---	--

8	4	Инновационные процессы гостиничной деятельности	в	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
---	---	---	---	--

2.2. Разделы учебной дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестрам)
			Л	ПР	СРС	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8
8	1	Сущность и функции инновационной деятельности	2	2	2	6	1 – 2 неделя Защита практической работы
	2	Управление инновационными проектами. Формы финансирования инновационных проектов	2	2	4	8	3-4 неделя Защита практических работ Реферат-презентация
	3	Стратегия и планирование инновационной деятельности гостиничного предприятия	2	2	4	8	5-6 неделя Защита практической работы Реферат-презентация
	4	Инновационные процессы в гостиничной деятельности	3	3	8	14	7-9 неделя Защита практической работы Реферат-презентация Тестирование
		ИТОГО за		9	9	18	36

		семестр					
		ИТОГО	9	9	18	36	

2.3. Лабораторный практикум (лабораторный практикум учебным планом не предусмотрен)

2.4. Примерная тематика курсовых работ

Курсовые работы не предусмотрены по учебному плану

3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТА

3.1. Виды СРС

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4	5
8	1.	Сущность и функции инновационной деятельности	1. Подготовка к практической работе 1 (работа с первоисточниками, учебниками, базами данных) (2 часа)	2
	2.	Управление инновационными проектами. Формы финансирования инновационных проектов	1. Подготовка к практической работе 2 (работа с лекциями, учебниками, базами данных) (2 часа) 2. Подготовка к защите электронного реферата-презентации (2 часа)	2 2
	3.	Стратегия планирование инновационной деятельности гостиничного предприятия	1. Подготовка к практической работе 3 (работа с лекциями, учебниками, базами данных) (2 часа) 2. Подготовка к защите электронного реферата-презентации (2 часа)	2 2
	4.	Инновационные процессы в гостиничной деятельности	1. Подготовка к практической работе 4 (работа с лекциями, учебниками, базами данных) (2 часа) 2. Подготовка к практической работе 5 (работа с первоисточниками, учебниками, базами данных) (2 часа) 3. Подготовка к защите электронного реферата-презентации (2 часа) 4. Подготовка к тестированию (2 часа)	2 2 2 2
ИТОГО в семестре:				18
ИТОГО				18

3.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Вопросы для самостоятельной работы студентов:

1. Характеристика кибернетической инновационной модели.
2. Разработка инновационной стратегии развития гостиничного предприятия.
3. Инновации управления качеством в гостиничном предприятии.
4. Характеристика АСУ номерным фондом на примере продукта российского и зарубежного разработчика.
5. Взаимосвязь глобализации социальных процессов с тенденциями развития гостиничных услуг.
6. Характеристика трудовых ресурсов в гостиничном предприятии.
7. Инновационные методы мотивации персонала гостиничного предприятия
8. Виды дистрибуции гостиничных услуг.
9. Социальные технологии, используемые в продвижении гостиничных услуг.
10. B2B технологии в гостиничном деле.
11. глобальные системы бронирования и центральные сетям бронирования.
12. Инновации, меняющие физические свойства аспектов гостиничной услуги.
13. Современные подходы к разработке сайта гостиницы.
14. Инновационные системы стимулирования сбыта гостиничных услуг.
15. Инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг в гостиничном предприятии
16. Предпринимательство и инновации
17. Разработка программ создания и внедрения инноваций
18. Содержание инновационных процессов
19. Инновационный менеджмент: основные понятия, цели и задачи
20. Инновационный потенциал современного гостиничного предприятия
21. Основные принципы инноваций
22. Фазы жизненного цикла инновационного проекта
23. Преимущества и недостатки малых и крупных фирм при реализации инноваций
24. Бренд-стратегия инноваций
25. Инновационная политика государства: содержание и направления

Самостоятельная работа студентов по дисциплине призвана не только закреплять и углублять знания, полученные на аудиторных занятиях, но и

формировать умения ориентироваться в многообразии материала, умения обобщать, реферировать, умения организовать свое время, способствовать развитию у студентов творческих навыков, выразить свою точку зрения на изученные вопросы и задания. При выполнении самостоятельной работы студенту необходимо прочитать теоретический материал не только в учебниках и учебных пособиях, указанных в библиографических списках, но и познакомиться с монографическими исследованиями.

3.3.1.Контрольные работы/рефераты (в пункте подраздела указываются примерные темы контрольных работ и рефератов и даются необходимые рекомендации по их выполнению.)

Примерные темы рефератов

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. Содержание, цели и методы инновационной политики
12. Экономические и финансовые основы активизации инновационной деятельности
13. Виды инноваций и их классификация
14. Инновация как бизнес
15. Инновационная деятельность малых предприятий гостиничной индустрии
16. Инновационные стратегии в условиях рыночной экономики
17. Методы выбора инновационной стратегии

18. Планирование процесса внедрения инноваций
19. Инвестиции: роль и место в инновационной деятельности
20. Бизнес-план как инструмент привлечения инвесторов для финансирования инновационных проектов
21. Новые формы рынка инноваций: лизинг, франчайзинг
22. Изобретательство и патентование, как основные формы результата интеллектуального труда в процессе создания инноваций
23. Управление инновациями в условиях рыночной экономики
24. Особенности разработки и внедрения организационных инноваций в гостиничном бизнесе
25. Этапы создания и реализации инновационного проекта

Рекомендации к подготовке рефератов

Тема рефератов определяется программой курса и индивидуально преподавателем и студентом. Он должен раскрыть обозначенную проблему на основе проработки литературных источников и материалов периодической печати, а также материалов Интернет.

В начале реферата обозначается цель работы и проводится ее план. В конце прилагается список использованных источников с указанием страницы для статьи – для страницы издания. В тексте необходимы ссылки на источники. Содержание реферата представляется на практической работе с последующим обсуждением. Реферат должен быть выполнен аккуратно, ярким литературным языком, напечатан, с выполнением требований к их оформлению. Подготовка реферата преследует целью выявление возможностей студента работать самостоятельно, анализировать и обобщать использованный материал.

Контрольная работа выполняется в виде ответов на тесты. Тестовые вопросы имеют несколько вариантов ответов, из которых необходимо выбрать один или нескольких правильных ответов из общего числа предложенных. При написании контрольной работы необходимо внимательно прочитать задание, продумать ответ.

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (см. Фонд

оценочных средств)

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Основная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
				В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6
1	Баранчеев, В.П. Управление инновациями [Текст] : учебник для бакалавров / В. П. Баранчеев, Н. П. Масленникова, В. М. Мишин. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2014. - 711 с.	1-4	8	5	
2	Новиков, В.С. Инновации в туризме [Текст] : учебное пособие / В. С. Новиков. - М. : Академия, 2008. - 208 с.	1-4	8	30	

5.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
				В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6
1	Основы инновационного менеджмента. Теория и практика [Текст] : учебник / под ред. А.К.Казанцева, Л.Э.Миндели. - 2-е изд., перераб., доп. - М. : Экономика, 2004. - 520 с.	1-4	8	20	
2	Тебекин, А.В. Инновационный менеджмент [Текст] : учебник для бакалавров / А. В. Тебекин; Институт мировой экономики и информатизации. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2015. - 481 с.	1-4	8	3	
3	Баумгартен, Л.В. Маркетинг гостиничного предприятия [Текст] : учебник для академического бакалавриата / Л. В. Баумгартен; Московский государственный лингвистический университет. - Москва : Юрайт,	1-4	8	5	

	2015. - 338 с.				
--	----------------	--	--	--	--

5.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. Справочный портал. – Режим доступа: <http://www.library.ru>, свободный (дата обращения: 15.10.2016).
2. Библиотека учебной и научной литературы **Электронный ресурс** : электронная библиотека. – Режим доступа: <http://sbiblio.com/biblio>, свободный (дата обращения: 15.10.2016).
3. КиберЛенинка [**Электронный ресурс**] : научная электронная библиотека. – Режим доступа: <http://cyberleninka.ru>, **свободный** (дата обращения: 15.10.2016).
4. Научная библиотека РГУ имени С. А. Есенина [**Электронный ресурс**] : сайт. – Режим доступа: <http://library.rsu.edu.ru>, **свободный** (дата обращения: 15.10.2016).
5. Труды преподавателей [**Электронный ресурс**] : коллекция // Электронная библиотека Научной библиотеки РГУ имени С. А. Есенина. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: <http://dspace.rsu.edu.ru/xmlui/handle/123456789/3> (дата обращения: 15.10.2016).
6. Университетская библиотека ONLINE [**Электронный ресурс**] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red (дата обращения: 15.10.2016).
7. Электронный каталог НБ РГУ имени С. А. Есенина [**Электронный ресурс**] : база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающих в фонд НБ РГУ имени С. А. Есенина. – Рязань, [1990 -]. – Режим доступа: <http://library.rsu.edu.ru/marc>, **свободный** (дата обращения: 15.10.2016).
8. Юрайт [**Электронный ресурс**] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru> (дата обращения: 20.04.2017).

5.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Электронный журнал «Вестник РАТА» [**Электронный ресурс**] Режим доступа: <http://www.ratanews.ru> . Содержит статьи о развитии, современном состоянии и перспективах туризма и гостиничного бизнеса России. (дата обращения: 01.06.2016 г.)
2. Правовая система «Референт» [**Электронный ресурс**] Режим доступа: <http://www.referent.ru> содержит нормативно-правовые документы Российского законодательства, в том числе и в области туризма и гостиничного бизнеса. (дата обращения: 01.06.2016 г.)
3. Интернет-площадка [**Электронный ресурс**] Режим доступа: www.new-hotel.ru, собрана актуальная и полезная информация, которая поможет начинающим и уже работающим на рынке отельерам создать или развить успешное предприятие. На страницах сайта представлены материалы на различные темы гостиничного бизнеса, упорядоченные для быстроты и удобства поиска: строительство, оснащение, эксплуатация, поставщики. (дата обращения: 01.06.2016 г.)

4. Единый информационно-справочный ресурс индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] **Режим доступа:** HoReCa.ru. На портале представлены информационно-справочные и аналитические материалы для участников ресторанного и гостиничного бизнеса: свежие новости российского и зарубежного рынка, актуальные и полезные публикации, посвященные разным аспектам бизнеса. (дата обращения: 01.06.2016 г.)
5. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса [Электронный ресурс] **Режим доступа:** frontdesk.ru. Является некоммерческим проектом и дает возможность открыто общаться и получать информацию всем, кто считает своим призванием сферу гостеприимства. (дата обращения: 01.06.2016 г.)
6. Инновационное развитие туризма и отдыха в России [Электронный ресурс] **Режим доступа:** <http://www.innovprom.ru/innovacionnoe-razvitie-turizma-i-otdyxa-v-gossii> -. на сайте собраны основные направления инновационного развития индустрии туризма и гостеприимства в России.
7. Инновации и технологии [Электронный ресурс] **Режим доступа:** <http://www.itportal.ru/> -. Электронный журнал, в котором рассказывается об IT, ИТ, интернет новостях, гаджетах, новинка науки и техники. (дата обращения: 01.06.2016 г.)
8. Новости об инновациях в Мире [Электронный ресурс] **Режим доступа:** <http://www.innovanews.ru/> -. Материалы и пресс-релизы западных СМИ и научных организаций. Глоссарий, справочник образовательных и научных учреждений. (дата обращения: 01.06.2016 г.)
9. Энциклопедия маркетинга [Электронный ресурс] **Режим доступа:** <http://www.marketing.spb.ru/about/> Среди материалов сайта в свободном доступе: образовательные статьи, монографии, фрагменты и полные тексты книг, учебники, избранные публикации ведущих журналов, курсы лекций, практические примеры работы реальных предприятий, руководства, ссылки на другие источники информации. (дата обращения: 01.06.2016 г.)
10. Медиахолдинг Эксперт [Электронный ресурс] **Режим доступа:** <http://www.expert.ru/> деловой еженедельник, глубоко и профессионально изучающий экономику, российский и международный бизнес, общественно-политические процессы, науку и инновации. (дата обращения: 01.06.2016 г.)

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий:

Стандартно оборудованные лекционные аудитории

Аудитории, оборудованные мультимедийными проекторами, системными блоками, интерактивная доска используемые в учебном процессе.

6.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся: стандартное оборудование для учебной аудитории.

6.3. Требования к специализированному оборудованию:

Специализированное оборудование не требуется.

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ *(Заполняется только для стандарта ФГОС ВПО)*

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	<p>Во время лекции студенты должны внимательно слушать преподавателя, не отвлекаться. Во время чтения лекции преподавателем студенты составляют конспект: кратко, схематично, последовательно фиксируют основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечают важные мысли, выделять ключевые слова, термины. При работе с лекцией необходимо обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации или на практическом занятии. Уделить внимание основным понятиям.</p>
Практические занятия	<p>При выполнении заданий практической работы студенту необходимо внимательно просмотреть конспекты лекции по соответствующей теме. Прочитать материал по теме, обсуждаемой на занятии, в учебнике. Прочитать дополнительную литературу по соответствующей теме. Выполнить предложенные преподавателем задания по практической работе.</p> <p>Проверить правильность выполнения полученных заданий. Подготовиться к устным ответам к вопросам, предложенным для обсуждения. При необходимости задать вопрос преподавателю на занятии.</p>
Контрольная работа (тестирование)	<p>Изучение материалов основной и дополнительной литературы по темам тестирования. Изучение справочных изданий, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Проработка конспекта лекций по соответствующей тематике.</p>
Реферат	<p>При работе над рефератом необходимо формулировать тему; подобрать и изучить основных источников по теме; составить библиографию; обработать и систематизировать информацию; разработать план; подготовить реферат. Содержание реферата должно отражать: знание современного состояния проблемы; обоснование выбранной темы; использование известных результатов и фактов; полноту цитируемой литературы, ссылки на работы ученых, занимающихся данной проблемой; актуальность поставленной проблемы; материал, подтверждающий научное, либо практическое значение в настоящее время.</p>
Подготовка к зачету	<p>При подготовке к зачету необходимо изучить вопросы или задания, предложенные преподавателем. При подготовке необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую основную и дополнительную литературу, материалы выполненных лабораторных работ, материалы подготовленных рефератов.</p>

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем *(при необходимости)*

1. Использование на занятиях слайд-презентаций
2. Индивидуальное консультирование по выполнению НИР (подготовка и редактирование статей для конференций) посредством электронной почты.

10. Требования к программному обеспечению учебного процесса (указывается при наличии):

Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)

Название ПО	№ лицензии
Антивирус Kaspersky Endpoint Security	договор №14/03/2018-0142от 30/03/2018г.);
Офисное приложение LibreOffice	свободно распространяемое ПО
Архиватор 7-zip	свободно распространяемое ПО
Браузеризображений Fast Stone ImageViewer	свободно распространяемое ПО
Медиа проигрыватель VLC mediaplayer	свободно распространяемое ПО
Запись дисков ImageBurn	свободно распространяемое ПО
DJVU браузерDjVuBrowser Plug-in	свободно распространяемое ПО

11. Иные сведения

Приложение 1

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине для промежуточного контроля успеваемости

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины (результаты по разделам)	Код контролируемой компетенции) или её части)	Наименование оценочного средства
1.	<p>Теория инновационных процессов Й. Шумпетера, технологические уклады развития, CALS-технологии, роль предпринимательства в инновационных процессах, модели поведения «новаторов» и «консерваторов», предпринимательская деятельность в туристской сфере, развитие международной торговли. Содержание понятия «инновации», инновация и инновационная деятельность, факторы, определяющие инновационное развитие, побудители инноваций.</p> <p>Виды инноваций: по сфере приложения, по масштабам распространения, по характеру нововведений, инновация продукт, инновация-процесс, инновация-сервис, адаптивные инновации, радикальные нововведения.</p> <p>Жизненный цикл и функции инноваций: инновационный цикл, период создания инновации, жизненный цикл инновации, основные функции инноваций.</p> <p>Инновационная деятельность в туризме и гостеприимстве: мотивы появления инноваций, направление развития инноваций в туризме, внедрение нововведений, маркетинговые инновации, периодические нововведения</p>	ПК-7, ПК-8	зачет
2.	<p>Понятие инновационного проекта, виды инновационных проектов. Факторы, снижающие эффективность инновационных проектов. Значение финансирования в управлении инновационными проектами. Формы и виды финансирования проектов: государственное финансирование (прямое и косвенное), рыночное финансирование инновационных проектов –</p>		

	<p>собственные средства организации, акционерное финансирование, банковское кредитование, ипотека, лизинг, венчурное финансирование как особая форма инвестиций в инновационные проекты.</p>		
3.	<p>Содержание и характеристика различных типов стратегий. Государственная инновационная стратегия, стратегия «переноса», стратегия «заимствования», стратегия «наращивания».</p> <p>Инновационная стратегия гостиничного предприятий. Инновационная стратегия: наступательная стратегия, оборонительная стратегия, имитационная стратегия, зависимая стратегия, традиционная стратегия, оппортунистическая традиция, гиперконкуренция.</p> <p>Планирование инноваций и инновационные проекты. Принципы планирования инноваций. Содержание инновационного проекта. Анализ инновационного проекта. Виды проектов, исследовательские проекты, венчурные проекты, модернизационный проект. Этапы разработки инновационных проектов, формирование идеи, маркетинговые исследования и разработка параметров конечной цели проекта, определение «дерева целей» и дерева «работ», анализ неопределенности рисков, выбор жизнеспособного варианта реализации проекта.</p> <p>Риски в инновационной деятельности. Виды рисков, экономический риск, риск технологической неадекватности, риск финансового несоответствия, риск неуправляемости проектом, юридический риск, негативное воздействие рисков.</p> <p>Управление инновациями и знаниями, отношение к потребителям, как необходимое условие развития. Привлечение сотрудников к участию в инновационных процессах, создание команды для внедрения нововведения.</p> <p>Поддержка инновационной деятельности, генерирование идей.</p> <p>Классификация предприятий по типу инновационного поведения. Виолентное поведение, пациентное поведение, эксплерентное поведение. Коммутантное поведение.</p>		

4.	<p>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</p>		
----	---	--	--

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Элементы компетенции	Индекс элемента
ПК-7	Готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем	знать	
		1 сущность понятий «инновации», «инноватика», «инновационный менеджмент»	ПК731
		2 типологию инноваций в гостиничном бизнесе	ПК732
		3 подходы к разработке инновационной стратегии развития гостиничного предприятия	ПК733
		4 подходы к инновации как «стабилизатору кризисных моментов»	ПК734
		5 взаимосвязь глобализации социальных процессов с тенденциями развития гостиничных услуг	ПК735
		6 характеристика трудовых ресурсов и инновационные методы мотивации персонала в гостиничном предприятии	ПК736
		7 B2B технологии в гостиничном деле	ПК737
		8 жизненный цикл инновации и жизненный цикл продукта	ПК738
		уметь	
		1 описывать сущность понятий «инновации», «инноватика», «инновационный менеджмент»	ПК7У1
		2 характеризовать типологию инноваций в гостиничном бизнесе	ПК7У2
		3 объяснять подходы к разработке инновационной стратегии развития	ПК7У3

		гостиничного предприятия	
		4 описывать подходы к инновации как «стабилизатору кризисных моментов»	ПК7У4
		5 характеризовать взаимосвязь глобализации социальных процессов с тенденциями развития гостиничных услуг	ПК7У5
		6 характеризовать трудовые ресурсы и инновационные методы мотивации персонала в гостиничном предприятии	ПК7У6
		7 характеризовать В2В технологии в гостиничном деле	ПК7У7
		8 характеризовать жизненный цикл инновации и жизненный цикл продукта	ПК7У8
		владеть	
		1 навыками описания сущности понятий «инновации», «инноватика», «инновационный менеджмент»	ПК7В1
		2 навыками характеристики типологии инноваций в гостиничном бизнесе	ПК7В2
		3 навыками объяснения подходов к разработке инновационной стратегии развития гостиничного предприятия	ПК7В3
		4 навыками характеристики инновации как «стабилизатору кризисных моментов»	ПК7В4
		5 навыками характеристики взаимосвязи глобализации социальных процессов с тенденциями развития гостиничных услуг	ПК7В5
		6 навыками характеристики характеристика трудовых ресурсов и инновационных методов мотивации персонала в гостиничном предприятии	ПК7В6
		7 навыками характеристики В2В технологий в гостиничном деле	ПК7В7
		8 навыками характеристики жизненного цикла инновации и жизненный цикл продукта	ПК7В8
ПК-8	Готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителей.	знать	
		1 задачи инновационного менеджмента в гостиничном бизнесе	ПК831
		2 характеристику инновационного процесса	ПК832
		3 инновации управления качеством в гостиничном предприятии	ПК833
		4 характеристику АСУ номерным фондом на примере продукта российского и зарубежного разработчика	ПК834
		5 социальные технологии, используемые в продвижении гостиничных услуг	ПК835
		6 глобальные системы бронирования и центральные сетям бронирования,	ПК836

		современные подходы к разработке сайта гостиницы	
		7 инновационные системы стимулирования сбыта гостиничных услуг	ПК837
		8 инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг и сервисной системы гостиничного предприятия	ПК838
		9 организация инженерной системы гостиницы на основе энергосберегающих технологий	ПК839
		10 инновационные маркетинговые технологии и подходы к разработке концепции развития гостиницы	ПК8310
		11 типология инновационных рисков в гостиничном бизнесе, факторы, влияющие на степень риска внедрения новой услуги	ПК8311
		уметь	
		1 называть задачи инновационного менеджмента в гостиничном бизнесе	ПК8У1
		2 характеризовать инновационный процесс	ПК8У2
		3 характеризовать инновации управления качеством в гостиничном предприятии	ПК8У3
		4 характеризовать АСУ номерным фондом на примере продукта российского и зарубежного разработчика	ПК8У4
		5 описывать социальные технологии, используемые в продвижении гостиничных услуг	ПК8У5
		6 характеризовать глобальные системы бронирования и центральные сетям бронирования, современные подходы к разработке сайта гостиницы	ПК8У6
		7 описывать инновационные системы стимулирования сбыта гостиничных услуг	ПК8У7
		8 характеризовать инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг и сервисной системы гостиничного предприятия	ПК8У8
		9 анализировать организация инженерной системы гостиницы на основе энергосберегающих технологий	ПК8У9
		10 описывать инновационные маркетинговые технологии и подходы к разработке концепции развития гостиницы	ПК8У10
		11 характеризовать типологию инновационных рисков в гостиничном бизнесе, факторы, влияющие на степень риска внедрения новой услуги	ПК8У11
		владеть	

		1 навыками анализа задач инновационного менеджмента в гостиничном бизнесе	ПК8В1
		2 навыками характеристики инновационного процесса	ПК8В2
		3 навыками характеристики инноваций управления качеством в гостиничном предприятии	ПК8В3
		4 навыками характеристики АСУ номерным фондом на примере продукта российского и зарубежного разработчика	ПК8В4
		5 навыками характеристики социальных технологий, используемые в продвижении гостиничных услуг	ПК8В5
		6 навыками характеристики глобальные системы бронирования и центральные сетям бронирования, современных подходов к разработке сайта гостиницы	ПК8В6
		7 навыками характеристики инновационных систем стимулирования сбыта гостиничных услуг	ПК8В7
		8 навыками характеристики инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг и сервисной системы гостиничного предприятия	ПК8В8
		9 навыками анализа организации инженерной системы гостиницы на основе энергосберегающих технологий	ПК8В9
		10 навыками характеристики инновационных маркетинговых технологий и подходов к разработке концепции развития гостиницы	ПК8В10
		11 навыками характеристики типологии инновационных рисков в гостиничном бизнесе, факторы, влияющие на степень риска внедрения новой услуги	ПК8В11

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЗАЧЕТ)

№	*Содержание оценочного средства	Индекс оцениваемой компетенции и ее элементов	
1	Опишите сущность понятий «инновации», «инноватика», «инновационный менеджмент».	ПК731, ПК7В1	ПК7У1,
2	Раскройте типологию инноваций в гостиничном бизнесе	ПК732, ПК7В2	ПК7У2,
3	Проанализируйте задачи инновационного менеджмента в гостиничном бизнесе	ПК831, ПК8В1	ПК8У1,
4	Дайте характеристику инновационному процессу	ПК832, ПК8В2	ПК8У2,
5	Опишите разработку инновационной стратегии развития гостиничного предприятия.	ПК733, ПК7В3	ПК7У3,
6	Раскройте инновации как «стабилизатора кризисных моментов»	ПК734, ПК7В4	ПК7У4,
7	Охарактеризуйте инновации управления качеством в гостиничном предприятии.	ПК833, ПК8В3	ПК8У3,
8	Дайте характеристику АСУ номерным фондом на примере продукта российского и зарубежного разработчика	ПК834, ПК8В4	ПК8У4,
9	Проанализируйте взаимосвязь глобализации социальных процессов с тенденциями развития гостиничных услуг	ПК735, ПК7В5	ПК7У5,
10	Дайте характеристику трудовых ресурсов в гостиничном предприятии.	ПК736, ПК7В6	ПК7У6,
11	Опишите инновационные методы мотивации персонала гостиничного предприятия	ПК736, ПК7В6	ПК7У6,
12	Раскройте социальные технологии, используемые в продвижении гостиничных услуг.	ПК835, ПК8В5	ПК8У5,
13	Охарактеризуйте В2В технологии в гостиничном деле	ПК737, ПК7В7	ПК7У7,
14	Дайте характеристику глобальных систем бронирования и центральные сетям бронирования.	ПК836, ПК8В6	ПК8У6,
15	Раскройте современные подходы к разработке сайта гостиницы	ПК836, ПК8В6	ПК8У6,
16	Охарактеризуйте инновационные системы стимулирования сбыта гостиничных услуг	ПК837, ПК8В7	ПК8У7,
17	Раскройте инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг в гостиничном предприятии	ПК838, ПК8В8	ПК8У8,
18	Опишите инновационные методы формирования сервисной системы гостиничного предприятия.	ПК838, ПК8В8	ПК8У8,
19	Проанализируйте организацию инженерной системы гостиницы на основе энергосберегающих технологий	ПК839, ПК8В9	ПК8У9,
20	Проанализируйте инновационные маркетинговые	ПК8310,	ПК8У10,

	технологии в гостиничном бизнесе.	ПК8В10
21	Охарактеризуйте типологию инновационных рисков в гостиничном бизнесе	ПК8311, ПК8У11, ПК8В11
22	Проанализируйте факторы, влияющие на степень риска внедрения новой услуги в гостиничном предприятии	ПК8311, ПК8У11, ПК8В11
23	Опишите инновационные подходы к разработке концепции развития гостиницы	ПК8310, ПК8У10, ПК8В10
24	Охарактеризуйте инновационный сегмент рынка бутик-отелей	ПК8310, ПК8У10, ПК8В10
25	Опишите жизненный цикл инновации и жизненный цикл продукта	ПК738, ПК7У8, ПК7В8

ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ (Шкала оценивания)

Результаты выполнения обучающимся заданий на зачете оцениваются по шкале «зачтено» - «не зачтено».

«зачтено» – оценка соответствует повышенному уровню и 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, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

«не зачтено» - оценка выставляется обучающемуся, который не достигает порогового уровня, демонстрирует непонимание проблемы, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.