

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна  
Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 18.01.2023 10:55:43  
Уникальный программный ключ:  
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

## МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»**

**Факультет** \_\_\_\_\_ экономики и сервиса

**Кафедра** \_\_\_\_\_ маркетинга, сервиса и туризма



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**по дисциплине** \_\_\_\_\_ Б1.В.11 Инновации в гостиничном бизнесе

**по направлению подготовки  
бакалавров** \_\_\_\_\_ 43.03.03 Гостиничное дело

**по профилю подготовки** \_\_\_\_\_ Гостиничная деятельность

**квалификация (степень)  
выпускника** \_\_\_\_\_ бакалавр

**форма обучения** \_\_\_\_\_ очная, заочная

**год начала подготовки** \_\_\_\_\_ 2020

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению 43.03.03 Гостиничное дело

Составитель рабочей программы:

к.э.н., доцент


		Киселева В.А.
_____	_____	_____
(должность, ученое звание, степень)	(подпись)	(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры маркетинга, сервиса и туризма

\_\_\_\_\_

(наименование кафедры)


Заведующий кафедрой  
«27» мая 2020г.

		Кумпилова А.Р.
_____	_____	_____
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Одобрено научно-методической комиссией факультета  
(где осуществляется обучение)

«27» мая 2020г.


Председатель  
научно-методического  
совета направления (специальности)  
(где осуществляется обучение)

		Кумпилова А.Р.
_____	_____	_____
	(подпись)	(Ф.И.О.)


Декан факультета  
(где осуществляется обучение)  
«27» мая 2020г.

		Ешугова С.К.
_____	_____	_____
	(подпись)	(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:  
Начальник УМУ  
«27» мая 2020г.

		Чудесова Н.Н.
_____	_____	_____
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Зав. выпускающей кафедрой  
по направлению (специальности)

		Кумпилова А.Р.
_____	_____	_____
	(подпись)	(Ф.И.О.)

## 1. Цели и задачи изучения дисциплины

**Целью** изучения данной дисциплины является формирование у студентов представлений о современных инновациях в гостиничном бизнесе, знаний, умений и навыков, позволяющих обеспечить эффективную деятельность предприятий сферы обслуживания, за счет применения последних инновационных разработок.

**Задачами** изучения предмета являются:

- углубленное изучение теоретических основ в области инноваций;
- анализ влияния инноваций на туристский рынок;
- получение представления о государственном регулировании в сфере инноваций и интеллектуальной собственности;
- изучение особенностей применения современных компьютерных программ в гостиничных предприятиях;
- анализ инновационных тенденций в индустрии гостеприимства;
- изучение особенностей инноваций в маркетинге и менеджменте;
- умение разрабатывать гостиничный продукт, применяя современные инновации;
- анализ инновационных разработок в сфере ресторанного бизнеса.

## 2. Место дисциплины в структуре ОП по направлению подготовки

Изучение дисциплины «Инновации в гостиничном бизнесе» призвано вооружить будущего дипломированного специалиста знаниями и навыками практической деятельности в организации процесса обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий.

Дисциплина «Инновации в гостиничном бизнесе» является составной частью специальных дисциплин, формирующих информационный уровень экономических работников гостиничной отрасли.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин специальности: «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», «Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания» и ряда других дисциплин, изучаемых студентами на предыдущих курсах.

Дисциплина «Инновации в гостиничном бизнесе» изучается студентами на 4 курсе в VII семестре и входит в перечень дисциплин части формируемой участниками образовательных отношений ОП.

## 3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения учебной дисциплины у обучающегося формируются компетенции:

**- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере (ПКУВ-1):**

ПКУВ-1.1. - формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;

ПКУВ-1.2. - применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;

ПКУВ-1.3. - разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возмож-

ностями здоровья.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:

**знать:**

современные технологии обслуживания с учетом технологических новаций в профессиональной сфере; спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий; методы контроля за выполнением технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности по международным стандартам.

**уметь:**

разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных требований потребителя.

**владеть:**

навыками применения зарубежного и отечественного опыта в организации гостиничной деятельности; применять технологии обслуживания, отвечающие требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности; навыками использования современных технологий и инновационных методов в организации гостиничного дела.

#### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы.

##### Общая трудоемкость дисциплины

4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения  
Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.	Семестры	
		7	
<b>Контактные часы (всего)</b>	<b>34,25/0,95</b>	34,25/0,95	
В том числе:			
Лекции (Л)	17/0,45	17/0,45	
Практические занятия (ПЗ)	17/0,45	17/0,45	
Лабораторные работы (ЛР)			
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)			
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)	0,25/0,007	0,25/0,007	
<b>Самостоятельная работа (СР) (всего)</b>	<b>73,75/2,05</b>	73,75/2,05	
В том числе:			
Расчетно-графические работы			
Реферат	73,75/2,05	73,75/2,05	
<i>Другие виды СРС (если предусматриваются, приводится перечень видов СРС)</i> <i>1. Составление плана-конспекта</i> <i>2. Проведение мониторинга, подбор и анализ статистических данных</i>			
Курсовой проект (работа)			
<b>Контроль (всего)</b>			
Форма промежуточной аттестации:	зачет	зачет	
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>108/3,0</b>	<b>108/3,0</b>	

4.2. Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.  
 Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часов).

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.	Семестры	
		8	
<b>Контактные часы (всего)</b>	<b>10,25/0,28</b>	<b>10/0,28</b>	
В том числе:			
Лекции (Л)	4/0,1	4/0,1	
Практические занятия (ПЗ)	6/0,17	6/0,17	
Лабораторные работы (ЛР)			
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)	0,25/0,007	0,25/0,007	
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)			
<b>Самостоятельная работа (СР) (всего)</b>	<b>94/2,6</b>	<b>94/2,6</b>	
В том числе:			
Курсовой проект (работа)			
Расчетно-графические работы			
Реферат	58/1,6	58/1,6	
<i>Другие виды СРС (если предусматриваются, приводится перечень видов СРС)</i>			
1. Составление плана-конспекта	18/0,5	18/0,5	
2. Проведение мониторинга, подбор и анализ статистических данных	18/0,5	18/0,5	
Курсовой проект (работа)			
<b>Контроль (всего)</b>	<b>3,75/0,12</b>	<b>3,75/0,12</b>	
Форма промежуточной аттестации:			
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>108/3,0</b>	<b>108/3,0</b>	

## 5. Структура и содержание дисциплины

### 5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)					СР	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежу- точной аттеста- ции (по семестрам)
			Л	ПЗ	КРАТ	СРП	Контроль		
7 семестр									
1.	Тема 1. Инновации: определения, виды. Модели и формы инновационной деятельности, их распространение, государственное регулирование.	1-4	4	4				18	Обсуждение докладов опрос
2.	Тема 2. Инновационный маркетинг и менеджмент в гостиничном бизнесе.	5-9	4	4				18	Обсуждение докладов опрос
3.	Тема 3. Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства.	10-13	4	4				18	Обсуждение докладов опрос
4.	Тема 4. Оценка экономической эффективности инновационного проекта и его финансирование.	14-16	5	5				19,75	Обсуждение докладов опрос
	Промежуточная аттестация					0,25			зачет
	<b>ИТОГО:</b>		<b>17</b>	<b>17</b>		<b>0,25</b>		<b>73,75</b>	

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)					СР	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежу- точной аттеста- ции (по семестрам)
			Л	ПЗ	КРАТ	СРП	Контроль		
8 семестр									
1.	Тема 1. Инновации: определе- ния, виды. Модели и фор- мы инновационной деятель- ности, их распространение, государственное регулиро- вание.							22	Обсуждение докладов опрос
2.	Тема 2. Инновационный маркетинг и менеджмент в гостиничном бизнесе.			2				22	Обсуждение докладов опрос
3.	Тема 3. Разработка иннова- ционных проектов в индуст- рии гостеприимства.		2	2				24	Обсуждение докладов опрос
4.	Тема 4. Оценка экономиче- ской эффективности иннова- ционного проекта и его фи- нансирование.		2	2				24	Обсуждение докладов опрос
	Промежуточная аттестация				0,25		3,75		зачет
	<b>ИТОГО:</b>		<b>4</b>	<b>6</b>	<b>0,25</b>		<b>3,75</b>	<b>94</b>	



**5.3. Содержание разделов дисциплины «Инновации в гостиничном бизнесе», образовательные технологии (ОФО, ЗФО)**  
**Лекционный курс**

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы / зач. ед.)		Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО				
Тема 1.	Тема 1. Инновации: определения, виды. Модели и формы инновационной деятельности, их распространение, государственное регулирование.	4/0,1		Инновации: понятия, функции, роль в современном мире. Жизненный цикл инноваций. Источники инновационных возможностей. Факторы, влияющие на успешность инновационных процессов, методики активизации инновационных процессов, модели инновационных процессов, Национальная инновационная система. Государственная поддержка и стимулирование инновационных процессов. Нормативно-правовое регулирование: правовые акты и законы РФ. Интеллектуальный продукт. Всемирная туристическая организация и ее деятельность.	ПКУВ-1	<b>Знать:</b> виды инноваций, теории инновационных процессов, их распространение и влияние на сферу ИГ. <b>Уметь:</b> разрабатывать инновационный проект, проводить маркетинговые исследования, оформлять и проводить его презентацию <b>Владеть:</b> навыками гостиничного менеджмента, стратегии и тактики гостиничной деятельности, организации и координации работы исполнителей.	Слайд-лекции, проблемное изложение
Тема 2.	Тема 2. Инновационный маркетинг и менеджмент в гостиничном бизнесе.	4/0,1	2/0,055	Инновационный маркетинг: основные понятия, роль. Функциональный маркетинг. Конструктивный маркетинг. Креативный маркетинг. Сетевой маркетинг. Бренд и брендинг: значение и функции. Инновационный менеджмент: принципы и методы организации. Инновационный потенциал туристической фирмы, как объекта управления. Информационный банк данных управления предприятием	ПКУВ-1	<b>Знать:</b> виды инновационного маркетинга и менеджмента. <b>Уметь:</b> ориентироваться в основных тенденциях развития гостиничной индустрии; использовать рекламу и потенциал персонала для продвижения услуг. <b>Владеть:</b> методами инновационного маркетинга, с целью продвижения инноваций; навыками сбора и анализа ин-	Проблемная лекция, интерактивные методы обучения

						формации, определять цель и пути ее достижения; модели организации гостиничного дела.	
Тема 3.	Тема 3. Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства.	4/0,1	2/0,055	Создание инновационного проекта, основные этапы. Маркетинговые исследования. Участники проекта и их деятельность. Оформление проекта. Презентация проекта. Оценка эффективности проекта. Документация.	ПКУВ-1	<b>Знать:</b> основные этапы создания инновационных проектов, методы оценки и минимизации проблем. <b>Уметь:</b> разрабатывать инновационный проект, проводить маркетинговые исследования, оформлять и проводить его презентацию. <b>Владеть:</b> навыками количественного и качественного анализа для принятия управленческих решений.	Лекция-визуализация, конспектирование
Тема 4.	Тема 4. Оценка экономической эффективности инновационного проекта и его финансирование.	5/0,13	2/0,055	Оценка эффективности проектов. Срок окупаемости, нормы доходности, точка безубыточности. Технико-экономическое обоснование проекта. Бизнес-план. Инвестиции.	ПКУВ-1	<b>Знать:</b> основные этапы создания инновационных проектов, методы оценки и минимизации проблем. <b>Уметь:</b> составлять бизнес-план и выявлять точку безубыточности проекта, проводить оценку эффективности инновационного проекта. <b>Владеть:</b> методами технико-экономического обоснования проектов, приемами, способами и инструментами проведения и оценки эффективности инновационных проектов.	Проблемная лекция, конспектирование
	<b>Итого</b>	<b>17/0,45</b>	<b>4/0,1</b>				

5.4. Практические и семинарские занятия, их наименование, содержание и объем в часах (ОФО, ЗФО)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических и семинарских занятий	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
			ОФО	ЗФО
семестр			3	4
1.	Тема 1. Инновации: определения, виды. Модели и формы инновационной деятельности, их распространение, государственное регулирование.	<p>Вопросы для обсуждения:</p> <p>Какие виды инноваций вы знаете?</p> <p>Какие методики активизации инноваций и модели инновационных процессов вам известны?</p> <p>Что включает в себя Государственная поддержка и стимулирование инноваций?</p> <p>Какие правовые акты и законы в сфере инновационной существуют?</p> <p>Что такое интеллектуальный продукт? В чем отличие интеллектуального продукта от интеллектуальной собственности?</p> <p>Какие способы охраны и защиты интеллектуальной собственности вам известны? Практические задания по теме.</p>	4/0,1	
2.	Тема 2. Инновационный маркетинг и менеджмент в гостиничном бизнесе.	<p>Вопросы для обсуждения:</p> <p>Какие виды инновационного маркетинга вам известны? Дайте их краткую характеристику.</p> <p>Что такое бренд и брендинг? Каково их назначение?</p> <p>Как организуется инновационный менеджмент? Каково его назначение?</p> <p>Для чего применяется информационный банк данных управления предприятием? Приведите примеры.</p> <p>Практические задания.</p>	4/0,1	2/0,055
3.	Тема 3. Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства.	<p>Вопросы для обсуждения:</p> <p>Перечислите основные этапы создания инновационного проекта и его жизненного цикла.</p> <p>Что включает в себя маркетинговые исследования идеи инновационного проекта?</p> <p>Как оформляется инновационный проект и происходит его презентация?</p> <p>Как можно оценить эффективность инновационного проекта?</p> <p>Перечислите основные отличительные особенности создания инновационного проекта в ИГ от создания инновационного проекта в любой другой области.</p> <p>Практические занятия (тесты, задачи, упражнения).</p>	4/0,1	2/0,055
4.	Тема 4. Оценка экономической эффективности инновационного проекта и его финанси-	<p>Вопросы для обсуждения:</p> <p>Как проводится оценка эффективности инновационного проекта?</p> <p>Как происходит расчет срока окупаемости,</p>	5/0,13	2/0,055

	рование.	внутренней нормы доходности, точки безубыточности проекта? Перечислите этапы технико-экономического обоснования инновационного проекта. Какие основные разделы включает в себя бизнес-план. Какие компьютерные программы могут быть использованы для оценки экономической эффективности проекта? Практические задания.		
	<b>Итого</b>		<b>17//0,45</b>	<b>6/0,17</b>

5.5. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах  
Лабораторные занятия учебным планом не предусмотрены.

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
			ОФО	ЗФО
-	-	-	-	

5.6. Примерная тематика курсовых проектов (работ)  
Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрены.

5.7. Самостоятельная работа студентов

5.7.1. Содержание и объем самостоятельной работы для ОФО и ЗФО

№ п/п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
				ОФО	ЗФО
3 семестр					
1.	Тема 1. Инновации: определения, виды. Модели и формы инновационной деятельности, их распространение, государственное регулирование.	<i>Написание реферата, составление плана-конспекта</i>	3 неделя	18/0,5	22/0,61
2.	Тема 2. Инновационный маркетинг и менеджмент в гостиничном бизнесе.	<i>Написание реферата, составление плана-конспекта</i>	6 неделя	18/0,5	22/0,61
3.	Тема 3. Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства.	<i>Написание реферата, составление плана-конспекта</i>	9неделя	18/0,5	24/0,66
4.	Тема 4. Оценка экономической эффективности инновационного проекта и его финансирование.	<i>Написание реферата, составление плана-конспекта</i>	13 неделя	19,75/0,54	24/0,66
	<b>Итого</b>			<b>73,75/2,05</b>	<b>94/2,6</b>

## **6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

### 6.1. Методические указания (собственные разработки)

### 6.2. Литература для самостоятельной работы

1. Грибов, В.Д. Инновационный менеджмент [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.Д. Грибов, Л.П. Никитина. - М.: Инфра-М, 2014. - 311 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=413866>
2. Миронова, Д. Ю. Инновационное предпринимательство и трансфер технологий [Электронный ресурс]: учебное пособие / Д. Ю. Миронова, О. А. Евсева, Ю. А. Алексева. - Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2015. - 98 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66460.html>

**7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (согласно учебному плану)		Наименование дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения образовательной программы
<i>ПКУВ-1 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере</i>		
ОФО	ЗФО	
2	1	Человек и его потребности
2	1	Ознакомительная практика
<b>3,4</b>	<b>2</b>	<b>Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства</b>
4	2	Сервисная деятельность
3,4	2	Технологии гостиничной деятельности
4	2	Сервисная практика
5	3	Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном бизнесе
5	3	Экскурсионная деятельность
5	3	Экспозиционная и выставочная деятельность
6	3	Проектно-технологическая практика
7	4	Инновации в гостиничном бизнесе
7	4	Технологии и организация анимационно-досуговой деятельности в гостиничных и санаторно-курортных предприятиях
8	5	Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями
8	5	Преддипломная практика
8	5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

<p><b>ПКУВ-1 – способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфер (в соответствии с целями ОП бакалавриата)</b></p> <p>ПКУВ-1.1. - формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;</p> <p>ПКУВ-1.2. - применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;</p> <p>ПКУВ-1.3. - разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>					
<p><b>Знать:</b> современные технологии обслуживания с учетом технологических новаций в профессиональной сфере; спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий; методы контроля за выполнением технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности по международным стандартам</p>	<p>Фрагментарные знания</p>	<p>Неполные знания</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</p>	<p>Сформированные систематические знания</p>	<p>тесты, рефераты, доклады, зачет</p>
<p><b>Уметь:</b> разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных требова-</p>	<p>Частичные умения</p>	<p>Неполные умения</p>	<p>Умения полные, допускаются небольшие ошибки</p>	<p>Сформированные умения</p>	

ний потребителя					
<p><b>Владеть:</b> навыками применения зарубежного и отечественного опыта в организации гостиничной деятельности; применять технологии обслуживания, отвечающие требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности; навыками использования современных технологий и инновационных методов в организации гостиничного дел</p>	<p>Частичное владение навыками</p>	<p>Несистематическое применение навыков</p>	<p>В систематическом применении навыков допускаются пробелы</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков</p>	



7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

**Тестовые задания для проведения контроля знаний по дисциплине  
«Инновации в гостиничном бизнесе»**

1. Инновация – это \_\_\_\_\_.
2. К факторам, определяющим инновацию не относятся:
  - а) рыночная среда;
  - б) ресурсы;
  - в) кадры;
  - г) реклама;
  - д) потребители.
3. Питер Ф. Друкер выделяет источники инновационной возможности. Какой из ниже представленных источников не входит в его классификацию?
  - а) неожиданность;
  - б) демографический фактор;
  - в) нелепость (несоответствие);
  - г) новые знания;
  - д) фактор риска;
  - е) изменения в ценностных установках.
4. Методы активизации инновационного процесса не включают в себя:
  - а) синектика;
  - б) бисоциация;
  - в) ТРИЗ;
  - г) корреляционный анализ;
  - д) мозговой штурм;
  - д) лабораторные исследования.
5. «Центр» инноваций в США – «Силиконовая долина», а в России:
  - а) Казань;
  - б) Уфа;
  - в) Сколково;
  - г) Москва;
  - д) Кижы;
  - е) Каспийск.
6. Инновационная стратегия предприятия: бороться за выживание, используя привычные консервативные технологии при минимуме затрат на нововведения. Как называется данная стратегия?
  - а) наступательная;
  - б) традиционная;
  - в) зависимая;
  - г) имитационная.
7. По срокам действия проекты бывают:
  - а) долгосрочные;
  - б) краткосрочные;
  - в) промежуточные;
  - г) затяжные;
  - д) среднесрочные
8. К типам отдыха не относится:
  - а) Морской и пляжный отдых;
  - б) Экскурсионный отдых;

- в) Деловой туризм;
  - г) Паломничество.
9. Активное вмешательство государства в научную деятельность характерно для:  
а) Японии; б) Германии; в) США; г) Англии; д) России.
10. Интеллектуальная собственность – это \_\_\_\_\_.
11. Передачей прав на использование интеллектуальной собственности является:  
а) патент;  
б) франшиза;  
в) ведомость;  
г) доверенность;  
д) расписка.
12. Расставьте этапы проведения маркетингового исследования в соответствующем порядке:  
а) исследование конкурентов;  
б) исследование потребителей;  
в) исследование рынка;  
г) исследование системы распространения товара, услуги.
13. Существует 9 правил функционального маркетинга. Какое из ниже представленных не относится к ним:  
а) Продавайте все известные функции продуктов;  
б) Находите и продавайте скрытые функции продуктов;  
в) Находите избыточные и вредные функции продуктов, исключая их;  
г) Продавайте функции по наибольшей цене;  
д) Продавайте функции продуктов даже тогда, когда продукты уже проданы.
14. Под этапом формирования инновационного замысла (идеи) понимается \_\_\_\_\_.
15. К основным формам бизнес-документации относят:  
а) бизнес-план;  
б) бизнес-идея;  
в) заключение экспертной комиссии;  
г) доверительное письмо; д) технико-экономическое обоснование.
16. Отличие туристического продукта от туристической услуги состоит в том, что \_\_\_\_\_.
17. Монопроект – это \_\_\_\_\_.
18. Приведите 3 примера инноваций в турфирмах (не из одной области):  
1. \_\_\_\_\_.  
2. \_\_\_\_\_.  
3. \_\_\_\_\_.
19. Инвестиционный меморандум – это \_\_\_\_\_.
20. Первые технопарки появились в:  
а) СССР;  
б) Японии;  
в) Англии;  
г) США;  
д) Канаде

**Примерные темы рефератов (докладов и эссе)  
по дисциплине «Инновации в гостиничном бизнесе»**

Обучающиеся могут подготовить работу по предложенной ими теме, предварительно согласовав ее с преподавателем и представить результаты работы в форме презентации.

1. Инновации и их роль в современном мире.
2. Теории инновационных процессов.
3. Всемирная туристическая организация и ее деятельность в области инноваций.
4. Инновационные процессы, их распространение и значимость.
5. Нормативно-правовое регулирование инновационной деятельности.
6. Инновационный маркетинг и его роль для развития гостиничного бизнеса.
7. Функциональный маркетинг в индустрии гостеприимства.
8. Креативный маркетинг в индустрии гостеприимства.
9. Конструктивный маркетинг в индустрии гостеприимства.
10. Сетевой маркетинг в индустрии гостеприимства.
11. . Этапы разработки инновационных проектов.
12. Инновационная бизнес-идея и ее реализация.
13. Мульти, моно и мегапроекты.
14. Участники инновационного проекта и их деятельность.
15. Проблемы эффективности реализации инновационного проекта.
16. Рассчитайте срока окупаемости и внутренней нормы доходности инновационного проекта.
17. Приведите примеры успешных инновационных проектов, которые положительно сказались на деятельности гостиниц.
18. Дайте технико-экономическое обоснование предложенного Вами инновационного проекта.

**Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине  
«Инновации в гостиничном бизнесе»**

1. Инновации: основные понятия, определения, виды.
2. Механизмы внедрения и распространения инноваций.
3. Факторы, влияющие на инновационные процессы.
4. Модели инновационной деятельности.
5. Современные технологии и программное обеспечение в индустрии гостеприимства.
6. Государственное регулирование инновационного развития: нормативно-правовое регулирование.
7. Интеллектуальная собственность и её защита.
8. Всемирная туристическая организация и ее деятельность.
9. Инновации в маркетинге: типы маркетинга, их влияние на сферу гостеприимства.
10. Функциональный маркетинг.
11. Креативный маркетинг.
12. Конструктивный маркетинг.
13. Бренд и брендинг.
14. Инновационный менеджмент: принципы реализации и контроля.
15. Инновационный потенциал туристической фирмы.
16. Инновационный потенциал гостиничного предприятия.
17. Инновационный банк данных и его значение.
18. Маркетинговые исследования идеи инновационного проекта.
19. Оценка эффективности инновационных проектов.
20. Инновации в гостиничном бизнесе.
21. Инновации в ресторанном бизнесе.
22. Взаимосвязь инноваций и качества услуг.
23. Влияние инноваций на деятельность персонала.
24. Этапы создания инновационного проекта.
25. Оценка эффективности инновационного проекта.
26. Проблемы в инновационной деятельности.
27. Влияние инноваций на гостиничный и туристический рынок.
28. Положительные и отрицательные стороны инновационной деятельности.
29. Технико-экономическое обоснование инновационного проекта.
30. Инвестиции в инновационных проектах
31. Проблемы внедрения инноваций на российский рынок гостиничного бизнеса.
32. Инвестиции в инновации.
33. Различия в инновационной деятельности в России и за рубежом.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

### **Требования к выполнению тестового задания**

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Основные принципы тестирования, следующие:

- связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;
- объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;
- справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;
- систематичность – систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;
- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего федерального государственного образовательного стандарта.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

– закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т.п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представлены несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

– открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

– установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

– установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

### **Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

### **Требования к написанию реферата (доклада, эссе)**

Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список использованных источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т.д. Объем реферата – 15-20 страниц печатного текста, включая титульный лист, введение, заключение и список литературы.

Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;

2. Развитие навыков логического мышления;

3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

При оценке реферата используются следующие критерии:

- новизна текста;

- обоснованность выбора источника;

- степень раскрытия сущности вопроса;

- соблюдения требований к оформлению.

### **Критерии оценивания реферата (доклада, эссе):**

Отметка «отлично» выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Отметка «хорошо» - основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объём реферата, имеются упущения в оформлении, не допускает существенных неточностей в ответе на дополнительный вопрос.

Отметка «удовлетворительно» - имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично, допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы, во время защиты отсутствует вывод.

Отметка «неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Тематика рефератов выдается преподавателем в конце семинарского занятия.

### **Требования к проведению зачета**

Зачет – форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

### **Критерии оценки знаний на зачете:**

Зачет может проводиться в форме устного опроса или по вопросам, с предварительной подготовкой или без подготовки, по усмотрению преподавателя.

Вопросы утверждаются на заседании кафедры и подписываются заведующим кафедрой. Преподаватель может проставить зачет без опроса или собеседования тем студентам, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

Шкала оценивания: двухбалльная шкала – не зачтено (не выполнено); зачтено (выполнено).

Оценка **«зачтено»** ставятся обучающемуся, ответ которого свидетельствует:

- о полном знании материала по программе;
- о знании рекомендованной литературы,
- о знании концептуально-понятийного аппарата всего курса и принимавший активное участия на семинарских занятиях, а также содержит в целом правильное и аргументированное изложение материала.

Оценка **«не зачтено»** ставятся обучающемуся, имеющему существенные пробелы в знании основного материала по программе, а также допустившему принципиальные ошибки при изложении материала.

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 8.1. Основная литература

1. Агарков, А. П. Управление инновационной деятельностью [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А. П. Агарков, Р. С. Голов. - М.: Дашков и К, 2017. - 208 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512013>
2. Инновационный менеджмент [Электронный ресурс]: учебное пособие / под ред. Барышевой А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 380 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415304>
3. Кожухар, В.М. Инновационный менеджмент [Электронный ресурс]: учебное пособие / Кожухар В.М. - М.: Дашков и К, 2018. - 292 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/351616>

### 8.2. Дополнительная литература

1. Джум, Т.А. Организация гостиничного хозяйства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Джум Т.А., Денисова Н.И. - М.: Магистр, ИНФРА-М, 2016. - 400 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519396>
2. Наумов, А.Ф. Инновационная деятельность предприятия [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. - М.: ИНФРА-М, 2015. - 256 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=445761>

### 8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

- Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtu.ru/>
- Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru>
- Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Научная электронная библиотека [www.eLIBRARY.RU](http://www.eLIBRARY.RU) – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>
- Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: // <http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12;>
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/>



## 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Учебно-методические материалы к лекциям дисциплины Б1.В. 11 Инновации в гостиничном бизнесе

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
<p><b>Тема 1. Инновации: определения, виды. Модели и формы инновационной деятельности, их распространение, государственное регулирование.</b></p> <p>Инновации: понятия, функции, роль в современном мире. Жизненный цикл инноваций. Источники инновационных возможностей. Факторы, влияющие на успешность инновационных процессов, методики активизации инновационных процессов, модели инновационных процессов, Национальная инновационная система. Государственная поддержка и стимулирование инновационных процессов. Нормативно-правовое регулирование: правовые акты и законы РФ. Интеллектуальный продукт. Всемирная туристическая организация и ее деятельность.</p>	<p><b>по источнику знаний:</b> лекция, чтение, конспектирование</p> <p><b>по назначению:</b> приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний</p> <p><b>по типу познавательной деятельности:</b> объяснительно-иллюстративный, репродуктивный</p>	<p>Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа</p>	<p>Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания</p>	<p><b>- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере (ПКУВ-1):</b></p> <p>ПКУВ-1.1. - формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;</p> <p>ПКУВ-1.2. - применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;</p> <p>ПКУВ-1.3. - разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.</p>

<p><b>Тема 2. Инновационный маркетинг и менеджмент в гостиничном бизнесе.</b></p> <p>Инновационный маркетинг: основные понятия, роль. Функциональный маркетинг. Конструктивный маркетинг. Креативный маркетинг. Сетевой маркетинг. Бренд и брендинг: назначение и функции. Инновационный менеджмент: принципы и методы организации. Инновационный потенциал туристической фирмы, как объекта управления. Информационный банк данных управления предприятием.</p>	<p><b>по источнику знаний:</b> лекция, чтение, конспектирование</p> <p><b>по назначению:</b> приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний</p> <p><b>по типу познавательной деятельности:</b> объяснительно-иллюстративный, репродуктивный</p>	<p>Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа</p>	<p>Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания</p>	<p><b>- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере (ПКУВ-1):</b></p> <p>ПКУВ-1.1. - формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;</p> <p>ПКУВ-1.2. - применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;</p> <p>ПКУВ-1.3. - разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.</p>
<p><b>Тема 3. Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства.</b></p> <p>Создание инновационного проекта, основные этапы. Маркетинговые исследования. Участники проекта и их деятельность. Оформление проекта. Презентация проекта. Оценка эффективности проекта. Документация.</p>	<p><b>по источнику знаний:</b> лекция, чтение, конспектирование</p> <p><b>по назначению:</b> приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний</p> <p><b>по типу по-</b></p>	<p>Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа</p>	<p>Устная речь, учебники, справочники, слайды, учебные пособия, книги, тестовые задания</p>	<p><b>- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере (ПКУВ-1):</b></p> <p>ПКУВ-1.1. - формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;</p> <p>ПКУВ-1.2. - применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;</p> <p>ПКУВ-1.3. - разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных</p>

	<p><b>знавательной деятельности:</b> объяснительно-иллюстративный, репродуктивный</p>			<p>требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.</p>
<p><b>Тема 4. Оценка экономической эффективности инновационного проекта и его финансирование.</b></p> <p>Оценка эффективности проектов. Срок окупаемости, нормы доходности, точка безубыточности. Технико-экономическое обоснование проекта. Бизнес-план. Инвестиции.</p>	<p><b>по источнику знаний:</b> лекция, чтение, конспектирование</p> <p><b>по назначению:</b> приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний</p> <p><b>по типу познавательной деятельности:</b> объяснительно-иллюстративный, репродуктивный</p>	<p>Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа</p>	<p>Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания</p>	<p><b>- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфер (ПКУВ-1):</b></p> <p>ПКУВ-1.1. - формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;</p> <p>ПКУВ-1.2. - применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;</p> <p>ПКУВ-1.3. - разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.</p>

Учебно-методические материалы к семинарским занятиям дисциплины Б1.В. 11. Инновации в гостиничном бизнесе

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции
1	2	3	4	
<p>Тема 1. Инновации: определения, виды. Модели и формы инновационной деятельности, их распространение, государственное регулирование.</p> <p>1. Что такое инновация и какова её роль в развитии предприятий сферы услуг? Какие виды инноваций вы знаете?</p> <p>2. Какие методики активизации инноваций и модели инновационных процессов вам известны?</p> <p>3. Что включает в себя Государственная поддержка и стимулирование инноваций? Какие правовые акты и законы в сфере инновационной существуют?</p> <p>4. Что такое интеллектуальный продукт? В чем отличие интеллектуального продукта от интеллектуальной собственности?</p> <p>5. Какие способы охраны и защиты интеллектуальной собственности вам известны?</p>	<p>беседа, проверка знаний, проблемное изложение, объяснительно-иллюстративн</p>	<p>формирование, контроль и коррекция знаний</p>	<p>Учебники, учебные пособия тестовый материал</p>	<p>ПКУВ-1</p>
<p>Тема 2. Инновационный маркетинг и менеджмент в гостиничном бизнесе.</p> <p>1. Какие виды инновационного маркетинга вам известны? Дайте их краткую характеристику.</p> <p>2. Что такое бренд и брендинг? Каково их назначение?</p> <p>3. Как организуется инновационный менеджмент? Каково его назначение?</p> <p>4. Для чего применяется информационный банк данных управления предприятием? Приведите примеры.</p>	<p>Репродуктивн. метод, проблемное изложение, объяснительно-иллюстративн.</p>	<p>систематизация, контроль и коррекция знаний</p>	<p>Учебники, учебные пособия тестовый материал</p>	<p>ПКУВ-1</p>
<p>Тема 3. Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства.</p> <p>1. Перечислите основные этапы создания инновационного проекта и его жизненного цикла.</p> <p>2. Что включает в себя маркетинговые исследования идеи инновационного проекта?</p>	<p>беседа, проверка знаний, проблемное изложение</p>	<p>формирование, контроль и коррекция знаний</p>	<p>Учебники, учебные пособия тестовый материал</p>	<p>ПКУВ-1</p>

<p>3. Как оформляется инновационный проект и происходит его презентация?</p> <p>4. Как можно оценить эффективность инновационного проекта?</p> <p>5. Перечислите основные отличительные особенности создания инновационного проекта в ИГ от создания инновационного проекта в любой другой области.</p>				
<p>Тема 4. Оценка экономической эффективности инновационного проекта и его финансирование.</p> <p>1. Как проводится оценка эффективности инновационного проекта?</p> <p>2. Как происходит расчет срока окупаемости, внутренней нормы доходности, точки безубыточности проекта?</p> <p>3. Перечислите этапы технико-экономического обоснования инновационного проекта.</p> <p>4. Какие основные разделы включает в себя бизнес-план.</p> <p>5. Какие компьютерные программы могут быть использованы для оценки экономической эффективности проекта?</p>	<p>репродуктивн. метод, проблемное изложение, объяснительно-иллюстративн.</p>	<p>формирование, контроль и коррекция знаний</p>	<p>Учебники, учебные пособия тестовый материал</p>	<p>ПКУВ-1</p>

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

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, позволяют:

- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;
- автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой научно-исследовательской работы;
- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем.

### 10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Для осуществления учебного процесса используется свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:

Наименование программного обеспечения, производитель	Реквизиты подтверждающего документа (№ лицензии, дата приобретения, срок действия)
Операционная система «Windows»	договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015
Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLC media player»	свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение
Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-lite codec»	свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение
Программа для работы с архивами «7zip»	свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение
Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe reader»	свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение
Офисный пакет «WPS office»	свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение

## 10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

1. Электронная библиотечная система «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru>)
2. Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» (<http://www.znanium.com>).
3. Электронная библиотечная система «Лань» (<http://e.lanbook.com>)

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

1. Консультант Плюс – справочная правовая система (<http://consultant.ru>)
2. Web of Science (WoS) (<http://apps.webofknowledge.com>)
3. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>)
4. Электронная Библиотека Диссертаций (<https://dvs.rsl.ru>)
5. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>)
6. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф>)

## 11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<b>Специальные помещения</b>		
<p>Аудитория для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ауд. 3-12, 3-15, 3-17, 3-19, 3-20, 3-22, адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.</p>	<p>Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий <i>на 15 посадочных мест</i>, (проектор, ноутбук)</p>	<p>свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015;</li> </ol> <p>свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLCmediaplayer»;</li> <li>2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodec»;</li> <li>3. Офисный пакет «WPSoffice»;</li> <li>4. Программа для работы с архивами «7zip»;</li> <li>5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobereader».</li> </ol>
<b>Помещения для самостоятельной работы</b>		
<p>Учебные аудитории для самостоятельной работы:</p> <p>Читальный зал ФГБОУ ВО «МГТУ»: ул. Первомайская, 191, 3 этаж.</p>	<p>Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс <i>на 15 посадочных мест</i>, оснащенный компьютерами Pentium с выходом в Интернет</p>	<p>свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015;</li> </ol> <p>свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLCmediaplayer»;</li> <li>2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodec»;</li> <li>3. Офисный пакет «WPSoffice»;</li> <li>4. Программа для работы с архивами «7zip»;</li> <li>5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobereader».</li> </ol>



**12. Дополнения и изменения в рабочей программе  
за \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год**

В рабочую программу Б1.О.22 Инновации в гостиничном бизнесе  
(наименование дисциплины)

для направления (специальности) 43.03.03 Гостиничное дело  
(номер направления (специальности))

вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес доцент Киселева В. А.  
(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры  
маркетинга, сервиса и туризма  
(наименование кафедры)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись)

А. Р. Кумпилова  
(Ф.И.О.)