

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 18.01.2023 10:42:29
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 _____ 2019

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана ФГБОУ ВО «МГТУ» по направлению (специальности) 43.03.03 Гостиничное дело

Составитель рабочей программы

Доцент, К.Э.Н


(подпись)

Кумпилова А.Р.
(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры маркетинга, сервиса и туризма

Заведующий кафедрой

«15» мая 2019г.


(подпись)

Кумпилова А.Р.
(Ф.И.О.)

Одобрено учебно-методической комиссией факультета экономики и сервиса

«15» мая 2019г.

Председатель учебно-методического совета направления


(подпись)

Кумпилова А.Р.
(Ф.И.О.)

Декан факультета экономики и сервиса

«15» мая 2019г.


(подпись)

Ешугова С.К.
(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник УМУ

«15» мая 2019г.


(подпись)

Муресовс Н.Н.
(Ф.И.О.)

Зав. выпускающей кафедрой по направлению (специальности)


(подпись)

Кумпилова А.Р.
(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 сфере 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	
Контактные часы (всего)	34,25/0,95	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	
Самостоятельная работа (СР) (всего)	73,75/2,05	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)			
Контроль (всего)			
Форма промежуточной аттестации:	зачет	зачет	
Общая трудоемкость	108/3,0	108/3,0	

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	
Контактные часы (всего)	10,25/0,28	10/0,28	
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)			
Самостоятельная работа (СР) (всего)	94/2,6	94/2,6	
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)			
Контроль (всего)	3,75/0,12	3,75/0,12	
Форма промежуточной аттестации:			
Общая трудоемкость	108/3,0	108/3,0	

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
	ИТОГО:		17	17		0,25		73,75	

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 промежуточной аттестации (по семестрам)
			Л	ПЗ	КРАТ	СРП	Контроль		
8 семестр									
1.	Тема 1. Инновации: определения, виды. Модели и формы инновационной деятельности, их распространение, государственное регулирование.							22	Обсуждение докладов опрос
2.	Тема 2. Инновационный маркетинг и менеджмент в гостиничном бизнесе.			2				22	Обсуждение докладов опрос
3.	Тема 3. Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства.		2	2				24	Обсуждение докладов опрос
4.	Тема 4. Оценка экономической эффективности инновационного проекта и его финансирование.		2	2				24	Обсуждение докладов опрос
	Промежуточная аттестация				0,25		3,75		зачет
	ИТОГО:		4	6	0,25		3,75	94	

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	Знать: виды инноваций, теории инновационных процессов, их распространение и влияние на сферу ИГ. Уметь: разрабатывать инновационный проект, проводить маркетинговые исследования, оформлять и проводить его презентацию Владеть: 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: назначение и функции. Инновационный менеджмент: принципы и методы организации. Инновационный потенциал туристической фирмы, как объекта управления. Информационный банк данных управления предприятием	ПКУВ-1	Знать: виды инновационного маркетинга и менеджмента. Уметь: ориентироваться в основных тенденциях развития гостиничной индустрии; использовать рекламу и потенциал персонала для продвижения услуг. Владеть: 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	Знать: основные этапы создания инновационных проектов, методы оценки и минимизации проблем. Уметь: разрабатывать инновационный проект, проводить маркетинговые исследования, оформлять и проводить его презентацию. Владеть: 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	Знать: основные этапы создания инновационных проектов, методы оценки и минимизации проблем. Уметь: составлять бизнес-план и выявлять точку безубыточности проекта, проводить оценку эффективности инновационного проекта. Владеть: методами технико-экономического обоснования проектов, приемами, способами и инструментами проведения и оценки эффективности инновационных проектов.	Проблемная лекция, конспектирование
	Итого	17/0,45	4/0,1				

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.		
	Итого		17//0,45	6/0,17

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
	Итого			73,75/2,05	94/2,6

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
3,4	2	Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства
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>ПКУВ-1 – способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфер (в соответствии с целями ОП бакалавриата)</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>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</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>Уметь: 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>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 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 – 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>Тема 1. Инновации: определения, виды. Модели и формы инновационной деятельности, их распространение, государственное регулирование.</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>по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование</p> <p>по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний</p> <p>по типу познавательной деятельности: 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>- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере (ПКУВ-1):</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>Тема 2. Инновационный маркетинг и менеджмент в гостиничном бизнесе.</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>по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование</p> <p>по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний</p> <p>по типу познавательной деятельности: 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>- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфер (ПКУВ-1):</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>Тема 3. Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства.</p> <p>Создание инновационного проекта, основные этапы. Маркетинговые исследования. Участники проекта и их деятельность. Оформление проекта. Презентация проекта. Оценка эффективности проекта. Документация.</p>	<p>по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование</p> <p>по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний</p> <p>по типу по-</p>	<p>Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа</p>	<p>Устная речь, учебники, справочники, слайды, учебные пособия, книги, тестовые задания</p>	<p>- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфер (ПКУВ-1):</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>

	знавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный			требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.
<p>Тема 4. Оценка экономической эффективности инновационного проекта и его финансирование.</p> <p>Оценка эффективности проектов. Срок окупаемости, нормы доходности, точка безубыточности. Технико-экономическое обоснование проекта. Бизнес-план. Инвестиции.</p>	по источнику знаний: лекция, чтение, конспектирование по назначению: приобретение знаний, анализ, закрепление, проверка знаний по типу познавательной деятельности: объяснительно-иллюстративный, репродуктивный	Изучение нового учебного материала, контроль знаний, самостоятельная работа	Устная речь, учебники, учебные пособия, книги, тестовые задания	<p>- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфер (ПКУВ-1):</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
Специальные помещения		
<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"> 1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; <p>свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodec»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobereader».
Помещения для самостоятельной работы		
<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"> 1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; <p>свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodec»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobereader».

**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 _____
(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.)