

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна  
Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 03.04.2023 10:48:38  
Уникальный идентификатор:  
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«Майкопский государственный технологический университет»**  
**Факультет экономики и управления**  
**Кафедра Маркетинга, сервиса и туризма**

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
\_\_\_\_\_ Л.И. Задорожная  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

**Б1.О.06 Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания**

по направлению подготовки  
по профилю подготовки (специализации)  
квалификация (степень) выпускника  
форма обучения  
год начала подготовки

43.04.03 Гостиничное дело  
Гостиничная деятельность  
магистр  
Очная, Заочная,  
2022

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 43.04.03 Гостиничное дело

**Составитель рабочей программы:**

заведующий кафедрой,  
доцент, канд. экон. наук  
(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП  
07.02.2023  
\_\_\_\_\_

Ханахок Зарема Аюбовна  
(Ф.И.О.)

**Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:**

Маркетинга, сервиса и туризма  
(название кафедры)

Заведующий кафедрой:  
20.02.2023

Подписано простой ЭП  
20.02.2023  
\_\_\_\_\_

Кумпилова Анжелика  
Руслановна  
(Ф.И.О.)

**Согласовано:**

Руководитель ОПОП  
заведующий выпускающей  
кафедрой  
по направлению подготовки  
(специальности)  
20.02.2023

Подписано простой ЭП  
20.02.2023  
\_\_\_\_\_

Кумпилова Анжелика  
Руслановна  
(Ф.И.О.)



## 1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

**Целью** изучения учебной дисциплины «Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания» является овладение компетенциями и знаниями об особенностях формирования производственной концепции и внедрения технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественно питания.

### **Задачи** учебной дисциплины:

- дать магистру глубокие и систематизированные знания об инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания;
- рассмотреть особенности разработки производственной концепции в сфере гостеприимства и общественного питания;
- выявить сущность инновационного менеджмента в сфере гостеприимства и общественного питания;
- сформировать у обучающихся знания о базовых категориях инновационного продукта;
- ознакомить с эффективными формами организации и управления инновационной деятельностью в сфере гостеприимства и общественного питания;
- сформировать у обучающихся знания и выработать практические навыки технологического прогнозирования, разработки и управления инновационными продуктами в сфере гостеприимства и общественного питания;
- сформировать у обучающегося знания об основных показателях и выработать практические навыки использования методик оценки экономической эффективности и рискованности инвестиций в инновационные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания.



## **2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)**

Дисциплина «Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания» относится к обязательным дисциплинам Блока 1.

Курс «Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания» основан на знаниях, полученных при изучении таких дисциплин как «Современные коммуникационные технологии межкультурного взаимодействия в сфере гостеприимства», «Самоорганизация и технологии профессионально-личностного роста», «Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Организационные структуры предприятий индустрии гостеприимства», «Управление процессами деятельности в сфере гостеприимства», «История развития индустрии гостеприимства» и др.

Дисциплина «Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания» является предшествующей для следующих дисциплин: «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень», «Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания», «Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства», «Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания», «Бенчмаркетинг в индустрии гостеприимства» и др.



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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ОПК-1.1	Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания
ОПК-1.2	Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-4.1	Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-4.2	Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-4.3	Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ПКУВ-3.1	Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
ПКУВ-3.2	Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПКУВ-3.3	Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания



#### 4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий						Итого часов	з.е.
		Эк	КП	Лек	Пр	СРП	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 1	Сем. 2	1	1	15	30	2.5	0.35	26.65	69.5	<b>144</b>	4

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий						Итого часов	з.е.
		Эк	КП	Лек	Пр	СРП	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 1	Сем. 2	1	1	8	10	2.2	0.65	8.65	114.5	<b>144</b>	4



## 5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

### 5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточного контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2	Тема 1. Сущность и функции инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	1-2	2		4				10		Блиц-опрос Обсуждение докладов Тест
2	Тема 2. Основные понятия и определения инновационных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания	3-4	2		4				10		Блиц-опрос Обсуждение докладов Тест
2	Тема 3. Особенности и классификация инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания	5-6	2		4				10		Блиц-опрос Обсуждение докладов Тест
2	Тема 4. Управление инновационными проектами. Формы финансирования инновационных проектов	7-8	2		4				10		Блиц-опрос Обсуждение докладов Тест
2	Тема 5. Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанного профиля	9-10	2		4				10		Блиц-опрос Обсуждение докладов Тест
2	Тема 6. Стратегия и планирование инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	11-13	2		4				10		Блиц-опрос Обсуждение докладов Тест
2	Тема 7. Управление инновационными проектами. Маркетинг инноваций.	14-16	3		6				9,5		Блиц-опрос Обсуждение докладов Тест
2	Промежуточная аттестация					2,5	0,35	26,65			
	<b>ИТОГО:</b>		<b>15</b>		<b>30</b>	<b>2.5</b>	<b>0.35</b>	<b>26.65</b>	<b>69.5</b>		

### 5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11	
2	Тема 1. Сущность и функции инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	1		1					16	
2	Тема 2. Основные понятия и определения инновационных технологий в сфере гостеприимства и	1		1					16	

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
	общественного питания								
2	Тема 3. Особенности и классификация инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания	1		1				16	
2	Тема 4. Управление инновационными проектами. Формы финансирования инновационных проектов	1		1				16	
2	Тема 5. Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанного профиля	1		2				16	
2	Тема 6. Стратегия и планирование инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	1		2				16	
2	Тема 7. Управление инновационными проектами. Маркетинг инноваций.	2		2				18,5	
2	Промежуточная аттестация				2,2	0,65	8,65		
	<b>ИТОГО:</b>	<b>8</b>		<b>10</b>	<b>2.2</b>	<b>0.65</b>	<b>8.65</b>	<b>114.5</b>	



#### 5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2	Тема 1. Сущность и функции инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	2	1		Теория инновационных процессов Й. Шумпетера, технологические уклады развития, CALS-технологии, роль предпринимательства в инновационных процессах, модели поведения «новаторов» и «консерваторов», предпринимательская деятельность в туристской сфере, развитие международной торговли. Содержание понятия «инновации», инновация и инновационная деятельность, факторы, определяющие инновационное развитие, побудители инноваций. Виды инноваций: по сфере приложения, по масштабам распространения, по характеру нововведений, инновация продукт, инновация-процесс, инновация-сервис, адаптивные инновации, радикальные нововведения. Жизненный цикл и функции инноваций: инновационный цикл, период создания инновации, жизненный цикл инновации,	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2; ПКУВ-3.3;	Знать: сущность понятий «инновации», «технологические инновации», «инноватика», «инновационный менеджмент»; типологию инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания. Уметь: характеризовать инновационный процесс; называть задачи инновационного менеджмента в сфере гостеприимства и общественного питания. Владеть: навыками анализа задач инновационного менеджмента в сфере гостеприимства и общественного питания.	, Лекция-беседа, Лекции-визуализации, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					основные функции инноваций. Инновационная деятельность в туризме и гостеприимстве: мотивы появления инноваций, направление развития инноваций в туризме, внедрение нововведений, маркетинговые инновации, периодические нововведения.			
2	Тема 2. Основные понятия и определения инновационных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания	2	1		Инновации в предоставлении услуг питания в различных видах туристической индустрии. Инновации в определении категорийности в индустрии питания. Инновационные концепции и профили ресторанов. Инновационные факторы как факторы успешности ресторанной индустрии. Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии система «m2m» в организации услуг питания, создание «умных услуг» питания. E-ресторан в системе E-путешествие. Венчурные фирмы в индустрии питания.	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2; ПКУВ-3.3;	Знать: жизненный цикл инновации и жизненный цикл продукта; характеристику инновационного процесса. Уметь: характеризовать инновационный процесс; называть задачи инновационного менеджмента в сфере гостеприимства и общественного питания. Владеть: навыками анализа задач инновационного менеджмента в сфере гостеприимства и общественного питания.	, Лекция-беседа, Лекции-визуализации, Слайд-лекция
2	Тема 3. Особенности и классификация инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания	2	1		Инновационная деятельность как объект управления в гостиничном бизнесе. Управление созданием и внедрением нововведений в индустрии гостеприимства. Виды инноваций и их классификационные признаки. Классификация	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2; ПКУВ-3.3;	Знать: инновации управления качеством в сфере гостеприимства и общественного питания; инновационные системы стимулирования сбыта в сфере гостеприимства и общественного питания; инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг и сервисной системы	, Лекция-беседа, Лекции-визуализации, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					инноваций и их специфика в гостиничном бизнесе. Организационные структуры инновационного менеджмента.		гостиничного предприятия; типологию инновационных рисков в гостиничном бизнесе, факторы, влияющие на степень риска внедрения новой услуги; Уметь: характеризовать инновации управления качеством в сфере гостеприимства и общественного питания; характеризовать инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг и сервисной системы гостиничного предприятия Владеть: навыками характеристики инноваций управления качеством в гостиничном предприятии; навыками характеристики инновационных систем стимулирования сбыта гостиничных услуг.	
2	Тема 4. Управление инновационными проектами. Формы финансирования инновационных проектов	2	1		Понятие инновационного проекта, виды инновационных проектов. Факторы, снижающие эффективность инновационных проектов. Значение финансирования в управлении инновационными проектами. Формы и виды финансирования проектов: государственное финансирование (прямое и косвенное), рыночное финансирование инновационных проектов – собственные средства организации, акционерное	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2; ПКУВ-3.3;	Знать: задачи инновационного менеджмента в сфере гостеприимства и общественного питания. Уметь: характеризовать инновации управления качеством в сфере гостеприимства и общественного питания; называть задачи инновационного менеджмента в сфере гостеприимства и общественного питания. Владеть: навыками анализа задач инновационного менеджмента в сфере гостеприимства и общественного питания.	, Лекция-беседа, Лекции-визуализации, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					финансирование, банковское кредитование, ипотека, лизинг, венчурное финансирование как особая форма инвестиций в инновационные проекты.			
2	Тема 5. Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанного профиля	2	1		Факторы туристического производства продукта гостиничного и ресторанного профиля. Средства производства турпродукта гостиничного и ресторанного профиля. Технологии производства турпродукта. Исторические формы и причины глобальных тенденций на мировом гостиничном и ресторанном рынках. Транснационализация процесса производства продукта гостиничного и ресторанного профиля. Анализ современных тенденций на мировом туристическом рынке в производстве заявленного продукта.	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2; ПКУВ-3.3;	Знать: инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг и сервисной системы гостиничного предприятия. Уметь: анализировать организацию инженерной системы организаций в сфере гостеприимства и общественного питания на основе энергосберегающих технологий. Владеть: навыками анализа организации инженерной системы гостиницы на основе энергосберегающих технологий; навыками характеристики инновационного процесса в сфере гостеприимства и общественного питания.	, Лекция-беседа, Лекции-визуализации, Слайд-лекция
2	Тема 6. Стратегия и планирование инновационной деятельности сфере гостеприимства и общественного питания	2	1		Содержание и характеристика различных типов стратегий. Государственная инновационная стратегия, стратегия «переноса», стратегия «заимствования», стратегия «наращивания». Инновационная стратегия гостиничного предприятий. Инновационная стратегия. Планирование	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2; ПКУВ-3.3;	Знать: типологию инновационных рисков в гостиничном бизнесе, факторы, влияющие на степень риска внедрения новой услуги; характеристика трудовых ресурсов и инновационные методы мотивации персонала в сфере гостеприимства и общественного питания. Уметь: описывать инновационные маркетинговые технологии и подходы к	, Лекция-беседа, Лекции-визуализации, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					инноваций и инновационные проекты. Принципы планирования инноваций. Содержание инновационного проекта. Анализ инновационного проекта. Виды проектов, исследовательские проекты, венчурные проекты, модернизационный проект. Этапы разработки инновационных проектов. Риски в инновационной деятельности. Виды рисков, экономический риск, риск технологической неадекватности, риск финансового несоответствия, риск неуправляемости проектом, юридический риск, негативное воздействие рисков. Управление инновациями и знаниями, отношение к потребителям, как необходимое условие развития. Привлечение сотрудников к участию в инновационных процессах, создание команды для внедрения нововведения. Поддержка инновационной деятельности, генерирование идей.		разработке концепции развития организаций в сфере гостеприимства и общественного питания. Владеть: оценки факторов, влияющих на степень риска внедрения новой услуги в сфере гостеприимства и общественного питания.	
2	Тема 7. Управление инновационными проектами. Маркетинг инноваций.	3	2		Организация управления проектами. Контроль и регулирование работ по проектам. Принципы и методы управления инновационными проектами. Виды инновационного маркетинга. Стратегический	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПКУВ-3.1; ПКУВ-3.2; ПКУВ-3.3;	Знать: подходы к разработке инновационной стратегии развития гостиничного предприятия; задачи инновационного менеджмента в сфере гостеприимства и общественного питания. Уметь: описывать	, Лекция-беседа, Лекции-визуализации, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					инновационный маркетинг. Оперативный инновационный маркетинг.		инновационные маркетинговые технологии и подходы к разработке концепции развития организаций в сфере гостеприимства и общественного питания. Владеть: навыками характеристики инновационных маркетинговых технологий и подходов к разработке концепции развития организаций в сфере гостеприимства и общественного питания; оценки факторов, влияющих на степень риска внедрения новой услуги в сфере гостеприимства и общественного питания.	
2	Промежуточная аттестация							
	ИТОГО:	<b>15</b>	<b>8</b>					

### 5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
2	Тема 1. Сущность и функции инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	Сущность и функции инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.	4	1	
2	Тема 2. Основные понятия и определения инновационных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания	Основные понятия и определения инновационных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания.	4	1	
2	Тема 3. Особенности и классификация инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания	Особенности и классификация инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания.	4	1	
2	Тема 4. Управление инновационными проектами. Формы финансирования инновационных проектов	Управление инновационными проектами. Формы финансирования инновационных проектов.	4	1	
2	Тема 5. Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанного профиля	Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанного профиля.	4	2	
2	Тема 6. Стратегия и планирование инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	Стратегия и планирование инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.	4	2	
2	Тема 7. Управление инновационными проектами. Маркетинг инноваций.	Управление инновационными проектами. Маркетинг инноваций.	6	2	
2	Промежуточная аттестация				
	<b>ИТОГО:</b>		<b>30</b>	<b>10</b>	

### Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

### 5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

### 5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Примерная тематика курсовых проектов 1. Обоснование аутсорсинга бизнес-процессов в гостиничном бизнесе. 2. Эффективность мультимедийных технологий в разработке презентации гостиничных услуг. 3. Оптимизация организационного и экономического взаимодействия в гостиничном бизнесе. 4. Роль аспектов экологической этики в формировании гостиничного продукта. 5. Технология внедрения инноваций в систему коммуникации гостиничного предприятия. 6. Этапы формирования уникальной концепции гостиничного предприятия. 7. Роль социальных технологий в формировании имиджа гостиничного предприятия. 8. Система мотивации творческой самореализации персонала гостиничного предприятия. 9. Роль социальных инноваций в формировании гостиничного продукта. 10. Оценка эффективности и планирование инноваций на гостиничном предприятии 11. Содержание, цели и методы инновационной политики 12. Экономические и финансовые основы активизации инновационной деятельности 13. Инновационная деятельность малых предприятий гостиничной индустрии 15. Инновационные стратегии в условиях рыночной экономики 16. Методы выбора инновационной стратегии 17. Планирование процесса внедрения инноваций 18. Инвестиции: роль и место в инновационной деятельности 19. Бизнес-план как инструмент привлечения инвесторов для финансирования инновационных проектов 20. Новые формы рынка инноваций: лизинг, франчайзинг 21. Изобретательство и патентование, как основные формы результата интеллектуального труда в процессе создания инноваций 22. Управление инновациями в условиях рыночной экономики 23. Особенности разработки и внедрения организационных инноваций в гостиничном бизнесе 24. Этапы создания и реализации инновационного проекта.



## 5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
2	Тема 1. Сущность и функции инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	Составление плана-конспекта Подготовка докладовПодготовка ответов на вопросы	1-2	10	16	
2	Тема 2. Основные понятия и определения инновационных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания	Составление плана-конспекта Подготовка докладовПодготовка ответов на вопросы	3-4	10	16	
2	Тема 3. Особенности и классификация инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания	Составление плана-конспекта Подготовка докладовПодготовка ответов на вопросы	5-6	10	16	
2	Тема 4. Управление инновационными проектами. Формы финансирования инновационных проектов	Составление плана-конспекта Подготовка докладовПодготовка ответов на вопросы	7-8	10	16	
2	Тема 5. Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанного профиля	Составление плана-конспекта Подготовка докладовПодготовка ответов на вопросы	9-10	10	16	
2	Тема 6. Стратегия и планирование инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	Составление плана-конспекта Подготовка докладовПодготовка ответов на вопросы	11-13	10	16	
2	Тема 7. Управление инновационными проектами. Маркетинг инноваций.	Составление плана-конспекта Подготовка докладовПодготовка ответов на вопросы	14-16	12	20,7	
2	Промежуточная аттестация					
	<b>ИТОГО:</b>			<b>72</b>	<b>116.7</b>	

## 5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Учебным планом не предусмотрено

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

### 6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
338.483.13(07) М 54 Методические указания по изучению дисциплины «Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания» : для студентов всех форм обучения, направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа Гостиничная деятельность / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. экономики и сервиса, Каф. маркетинга, сервиса и туризма ; составитель Калашникова С.В. - Майкоп : Б.и., 2019. - 38 с. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: <a href="http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051499">http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051499</a> . - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 30-31 (11 назв.)	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+09424E">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+09424E</a>

### 6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Фомичев, А. Н. Стратегический менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для вузов / Фомичев А.Н. - Москва: Дашков и К, 2020. - 466 с.	<a href="https://znanium.com/catalog/product/1093665">https://znanium.com/catalog/product/1093665</a>
Наумов, А. Ф. Инновационная деятельность предприятия [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 256 с.	<a href="https://new.znanium.com/catalog/product/1013786">https://new.znanium.com/catalog/product/1013786</a>
Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н. Сафронова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/84355.html">http://www.iprbookshop.ru/84355.html</a>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.



## 7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
<b>ОПК-1.1</b> Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания			
2	2		Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания
2	2		Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме
1	1		Ознакомительная практика
4	5		Преддипломная практика
<b>ОПК-1.2</b> Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания			
4	5		Преддипломная практика
1	1		Ознакомительная практика
2	2		Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме
2	2		Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания
<b>ОПК-4.1</b> Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания			
2	2		Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания
2	2		Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания
1	1		Ознакомительная практика
4	5		Преддипломная практика
<b>ОПК-4.2</b> Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания			
2	2		Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания
2	2		Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания
1	1		Ознакомительная практика
4	5		Преддипломная практика
<b>ОПК-4.3</b> Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания			
4	5		Преддипломная практика
1	1		Ознакомительная практика



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
2	2		Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания
2	2		Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания
<b>ПКУВ-3.1</b> Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания			
2	2		Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания
2	2		Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме
3	3		Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания
3	4		Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства
2	3		Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе
2	3		Психология деловых коммуникаций и эффективность продаж
4	5		Преддипломная практика
2	2		Организационно-управленческая практика
3	3		Проектно-технологическая практика
4	4		Научно-исследовательская работа
<b>ПКУВ-3.2</b> Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания			
2	2		Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания
2	2		Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме
3	3		Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания
3	4		Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства
2	3		Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе
2	3		Психология деловых коммуникаций и



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			эффективность продаж
4	5		Преддипломная практика
2	2		Организационно-управленческая практика
3	3		Проектно-технологическая практика
4	4		Научно-исследовательская работа
<b>ПКУВ-3.3</b> Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания			
2	2		Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания
2	2		Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме
3	3		Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания
3	4		Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства
2	3		Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе
2	3		Психология деловых коммуникаций и эффективность продаж
4	5		Преддипломная практика
2	2		Организационно-управленческая практика
3	3		Проектно-технологическая практика
4	4		Научно-исследовательская работа

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

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ОПК-1: Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания					
ОПК-1.1 Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания					
<b>Знать:</b> методы формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Доклад, конспект, экзамен, КП
<b>Уметь:</b> анализировать технологические концепции организаций размещения и общественного	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
питания.					
<b>Владеть:</b> навыками разработки и формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-1: Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания					
ОПК-1.2 Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания					
<b>Знать:</b> теории и подходы к внедрению технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций гостеприимства и общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Доклад, конспект, экзамен, КП
<b>Уметь:</b> определять меры по внедрению технологических новаций в деятельность организаций размещения и общественного питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> навыками работы с основными с программными продуктами в профессиональной сфере.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-4: Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания					
ОПК-4.1 Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания					
<b>Знать:</b> основные направления работ по разработке маркетинговых стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Доклад, конспект, экзамен, КП
<b>Уметь:</b> применять технологии маркетинговых исследований рынка гостинично-ресторанных услуг; формулировать	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
основные направления работ по разработке маркетинговых стратегий и программ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.					
<b>Владеть:</b> навыками разработки и внедрения маркетинговых стратегий и программ в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; формулирования основных направлений работ по разработке маркетинговых стратегий и программ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-4: Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания					
ОПК-4.2 Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания					
<b>Знать:</b> особенности и этапы внедрения маркетинговых стратегий и программ в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Доклад, конспект, экзамен, КП
<b>Уметь:</b> разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; понимать технологии внедрения маркетинговых	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания.					
<b>Владеть:</b> навыками применения и внедрения технологий маркетинговых исследований рынка гостинично-ресторанных услуг.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-4: Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания					
ОПК-4.3 Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания					
<b>Знать:</b> процедуру оценки результатов реализации маркетинговых стратегий и оценки их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Доклад, конспект, экзамен, КП
<b>Уметь:</b> проводить оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценки их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> навыками оценки результатов реализации маркетинговых стратегий и оценки их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания					
ПКУВ-3.1 Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания					
<b>Знать:</b> методы оценивания и внедрения эффективности перспективности инноваций на	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Доклад, конспект, экзамен, КП





Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.					
<b>Уметь:</b> применять методы оценивания и внедрения эффективности перспективности инноваций; руководить подготовкой предложений по формированию и совершенствованию гостиничного продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> системой имплантации методов оценивания и внедрения эффективности перспективности инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания					
ПКУВ-3.2 Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания					
<b>Знать:</b> методы внедрения передовых технологий при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Доклад, конспект, экзамен, КП
<b>Уметь:</b> применять методы внедрения передовых технологий при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> методами отбора и тестирования передовых	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
технологий при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.			допускаются пробелы		
ПКУВ-3: Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания					
ПКУВ-3.3 Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания					
<b>Знать:</b> современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности и предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Доклад, конспект, экзамен, КП
<b>Уметь:</b> внедрять и использовать инновационные технологии и современные информационно-коммуникативные инновации с целью обеспечения конкурентоспособности и объектов сферы гостеприимства и общественного питания	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; навыками внедрения инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности и объектов сферы гостеприимства и общественного питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

**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**



## **Темы докладов**

1. Инновация как экономическая категория, технологические и продуктовые инновации.
2. Планирование и организация инновационной деятельности на предприятии.
3. Формы организации инновационных продуктов на предприятии.
4. Этапы инновационного процесса.
5. Мотивация инновационной деятельности.
6. Классификация инноваций, технологические и продуктовые инновации.
7. Механизм управления процессом НИОКР.
8. Методы управления продуктами инновациями.
9. Оценка эффективности внедрения технологических и продуктовых инноваций.
10. Финансовое обеспечение инновационно-инвестиционных проектов.
11. Нормативная база инновационной деятельности.
12. Инновационная деятельность в землеустройстве.
13. Процесс инвестирования, его сущность и значимость в организации инновационной деятельности на предприятии.
14. Задачи и функции инновационного менеджмента на предприятии.
15. Инвестиционная и инновационная политика в регионе, отрасли, предприятии.
16. Правовое обеспечение инновационной деятельности в России.
17. Конкурентоспособность как фактор эффективности продуктовых и технологических инноваций.
18. Принципы ценообразования на инновационную продукцию

## **Примерные тестовые задания**

1. Выделите признаки, свойственные научно-техническому прогрессу:
  - а) в его основе лежит применение достижений науки и техники;
  - б) дискретное, скачкообразное развитие;
  - в) относится только к сфере материального производства;
  - г) непрерывность;
  - д) его целью является вытеснение с рынка устаревшей продукции и традиционных технологий.



2. Расположите в правильном порядке процессы научно-технического прогресса:

- а) прикладные научные исследования;
- б) инженерная предпроизводственная подготовка;
- в) постепенное насыщение рыночного спроса на новую продукцию;
- г) зарождение в недрах рынка новых потребностей;
- д) проектно-конструкторские разработки;
- е) фундаментальные научные исследования;
- ж) выпуск новой продукции;
- з) поиск новых научно-технических решений для удовлетворения меняющегося спроса;
- и) прикладные научные исследования;
- й) опытно-экспериментальные технологические разработки.

3. Фундаментальные научные исследования направлены на:

- а) изучение потребительского спроса на наукоемкую и инновационную продукцию;
- б) поиск новых невыясненных закономерностей в природе;
- в) разработку новой наукоемкой и инновационной продукции;
- г) выяснение фундаментальных причин рационального поведения потребителя и производителя;
- д) эти исследования охватывают весь комплекс действий от изучения спроса на наукоемкую и инновационную продукцию до ее разработки и внедрения в производство;
- е) все ответы верные.

4. Выберите меры макроэкономического уровня, направленные на повышение конкурентоспособности экономики и ее хозяйствующих субъектов на основе ускорения НТП:

- а) стратегическое управление маркетингом;
- б) развитие системы высшего образования;
- в) охрана интеллектуальной собственности;
- г) патентирование изобретений и полезных моделей;
- д) финансирование фундаментальной науки;
- е) развитие научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок;
- ж) внедрение новых видов техники и технологий;
- з) повышение качества и производительности труда.



5. Как соотносятся понятия «инновационный менеджмент» и «функциональный менеджмент»:

- а) совершенно различные, не связанные между собой категории;
- б) инновационный менеджмент является видов функционального менеджмента;
- в) функциональный менеджмент является частью инновационного менеджмента;
- г) данные понятия равнозначны.

### **Вопросы к экзамену**

1. Теория инновационных процессов Й. Шумпетера
2. Технологические уклады развития
3. CALS-технологии
4. Роль предпринимательства в инновационных процессах
5. Модели поведения «новаторов» и «консерваторов»
6. Предпринимательская деятельность в туристской сфере
7. Развитие международной торговли
8. Содержание понятия «инновации», инновация и инновационная деятельность
9. Факторы, определяющие инновационное развитие, побудители инноваций.
10. Виды инноваций: по сфере приложения, по масштабам распространения, по характеру нововведений, инновация продукт, инновация-процесс, инновация-сервис, адаптивные инновации, радикальные нововведения.
11. Жизненный цикл и функции инноваций: инновационный цикл, период создания инновации, жизненный цикл инновации, основные функции инноваций.
12. Инновационная деятельность в туризме и гостеприимстве: мотивы появления инноваций, направление развития инноваций в туризме, внедрение нововведений, маркетинговые инновации, периодические нововведения.
13. Инновации в предоставлении услуг питания в различных видах туристической индустрии.
14. Инновации в определении категорийности в индустрии питания.
15. Инновационные концепции и профили ресторанов.
16. Инновационные факторы как факторы успешности ресторанной индустрии.
17. Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии система «m2m» в организации услуг питания, создание «умных услуг» питания.
18. E-ресторан в системе E-путешествие.
19. Венчурные фирмы в индустрии питания.
20. Инновационная деятельность как объект управления в гостиничном бизнесе.



21. Управление созданием и внедрением нововведений в индустрии гостеприимства.
22. Виды инноваций и их классификационные признаки.
23. Классификация инноваций и их специфика в гостиничном бизнесе.
24. Организационные структуры инновационного менеджмента.
25. Понятие инновационного проекта, виды инновационных проектов.
26. Факторы, снижающие эффективность инновационных проектов.
27. Значение финансирования в управлении инновационными проектами.
28. Формы и виды финансирования проектов: государственное финансирование (прямое и косвенное), рыночное финансирование инновационных проектов – собственные средства организации, акционерное финансирование, банковское кредитование, ипотека, лизинг, венчурное финансирование как особая форма инвестиций в инновационные проекты.
29. Факторы туристического производства продукта гостиничного и ресторанного профиля.
30. Средства производства турпродукта гостиничного и ресторанного профиля.
31. Технологии производства турпродукта.
32. Исторические формы и причины глобальных тенденций на мировом гостиничном и ресторанном рынках.
33. Транснационализация процесса производства продукта гостиничного и ресторанного профиля.
34. Анализ современных тенденций на мировом туристическом рынке в производстве заявленного продукта.
35. Содержание и характеристика различных типов стратегий.
36. Государственная инновационная стратегия, стратегия «переноса», стратегия «заимствования», стратегия «наращивания».
37. Инновационная стратегия гостиничного предприятий.
38. Инновационная стратегия.
39. Планирование инноваций и инновационные проекты.
40. Принципы планирования инноваций.
41. Содержание инновационного проекта.
42. Анализ инновационного проекта.
43. Виды проектов, исследовательские проекты, венчурные проекты, модернизационный проект.
44. Этапы разработки инновационных проектов.
45. Риски в инновационной деятельности.
46. Виды рисков, экономический риск, риск технологической неадекватности, риск



финансового несоответствия, риск неуправляемости проектом, юридический риск, негативное воздействие рисков.

47. Управление инновациями и знаниями, отношение к потребителям, как необходимое условие развития.

48. Привлечение сотрудников к участию в инновационных процессах, создание команды для внедрения нововведения.

49. Поддержка инновационной деятельности, генерирование идей.

50. Организация управления проектами.

51. Контроль и регулирование работ по проектам.

52. Принципы и методы управления инновационными проектами.

53. Виды инновационного маркетинга.

54. Стратегический инновационный маркетинг.

55. Оперативный инновационный маркетинг.

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

##### **Требования к написанию доклада**

Доклад - продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой письменное или устное сообщение по представлению полученных результатов определенной темы.

Цель подготовки доклада: сформировать научно-исследовательские навыки и умения у обучающегося; способствовать овладению методами научного познания; освоить навыки публичного выступления; научиться критически мыслить.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован и включать введение, основную часть, заключение.

<b>Критерии оценивания доклада:</b>	
«отлично»	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Представленная информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы информационные технологии. Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Ответы на вопросы полные с приведением примеров и пояснений. Выводы обоснованы.
«хорошо»	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без дополнительной литературы. Не все выводы сделаны или не все обоснованы. Представленная информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. Использованы информационные технологии. На дополнительные вопросы даны неполные ответы.



«удовлетворительно»	Проблема раскрыта не полностью. Представленная информация не систематизирована или непоследовательна. Используются 1-2 профессиональных термина. Используются информационные технологии частично. Допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы; отсутствует вывод.
«неудовлетворительно»	Тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

### 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.

### Критерии оценки курсовых проектов

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, являющемуся автором курсового проекта, соответствующего всем установленным требованиям, в том числе формальным. Содержание работы должно свидетельствовать о том, что студент творчески подошел к освещению темы, использовал самостоятельно найденные источники, в том числе новейшие научные публикации и нормативные документы по теме курсового проекта, не только произвел обобщение и оценку различных научных позиций, но и сформулировал и убедительно аргументировал собственную точку зрения. При этом во время защиты студент должен:

- а) продемонстрировать понимание актуальности заявленной темы, ее научную и практическую значимость, знание материала, являвшегося предметом исследования;
- б) уметь обосновать выводы исследования;
- в) правильно ответить на все вопросы, касающиеся темы курсовой работы.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, являющемуся автором курсового проекта, соответствующего всем предъявляемым требованиям, в том числе формальным. Содержание проекта должно свидетельствовать о том, что отдельные пункты плана работы рассмотрены неполно, хотя в целом тема раскрыта достаточно подробно. Студент не продемонстрировал твердого навыка самостоятельного поиска новейших научных публикаций и нормативных документов по теме курсовой работы, а также иных необходимых источников. Имеются небольшие изъяны в оформлении текста. При этом во время защиты студент должен:

- а) продемонстрировать понимание актуальности заявленной темы, ее научную и практическую значимость, знание материала, являвшегося предметом исследования;
- б) правильно ответить на вопросы, касающиеся темы курсовой работы.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, являющемуся автором





курсового проекта, в целом соответствующей предъявляемым требованиям, в том числе формальным. Содержание работы должно свидетельствовать о том, что:

1) студент показал лишь умение компилировать найденный по теме материал, опираясь в основном на учебную литературу;

2) в недостаточном объеме использовал специальные, в том числе, новейшие источники по теме (научные публикации, нормативные документы, обзоры юридической практики и т.д.);

3) не смог сформулировать самостоятельные выводы и оценки рассмотренных вопросов;

4) допустил серьезные изъяны в оформлении работы.

При этом во время защиты студент должен продемонстрировать:

а) умение раскрыть актуальность заявленной темы;

б) не более двух неправильных ответов на вопросы научного руководителя, а в случае необходимости – иных лиц, присутствующих на защите.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, являющемуся автором курсового проекта, не соответствующей предъявляемым требованиям, в том числе формальным. Неудовлетворительная оценка выставляется, если во время защиты студент:

а) не раскрыл актуальность темы исследования;

б) не смог ответить более чем на два вопроса научного руководителя, а в случае необходимости – иных лиц, присутствующих на защите;

в) использовал литературу без необходимых ссылок на нее в тексте работы.

Оценка «неудовлетворительно» также выставляется, если во время защиты у научного руководителя возникли обоснованные сомнения в том, что студент является автором представленной к защите курсовой работы (он не ориентируется в тексте работы; не может дать ответы на уточняющие вопросы, касающиеся сформулированных в работе положений; аналогичные или тождественные по содержанию проекта имеются в Интернете и т.д.). Такая оценка выставляется и в том случае, если проект не соответствует всем предъявляемым требованиям.

#### Критерии оценки знаний студентов на экзамене

Экзамен - форма проверки успешного выполнения студентами практических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических занятий и самостоятельной работы. Вопросы, выносимые на экзамен, доводятся до сведения студентов за месяц до сдачи экзамена. Требования и задания соответствуют требуемому уровню усвоения дисциплины и отражают ее основное содержание.

Критерии выставления оценок при проведении экзамена:	
	:
«отлично»	Обучающий глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения



	практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.
«хорошо»	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические знания и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.
«удовлетворительно»	Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
«неудовлетворительно»	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы



## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

### 8.1. Основная литература

Название	Ссылка
338.483.13(07) М 54 Методические указания по изучению дисциплины «Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания» : для студентов всех форм обучения, направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа Гостиничная деятельность / Минобрнауки России, ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. экономики и сервиса, Каф. маркетинга, сервиса и туризма ; составитель Калашникова С.В. - Майкоп : Б.и., 2019. - 38 с. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: <a href="http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051499">http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051499</a> . - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 30-31 (11 назв.)	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+09424E">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+09424E</a>
Фомичев, А. Н. Стратегический менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для вузов / Фомичев А.Н. - Москва: Дашков и К, 2020. - 466 с.	<a href="https://znanium.com/catalog/product/1093665">https://znanium.com/catalog/product/1093665</a>
Наумов, А. Ф. Инновационная деятельность предприятия [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 256 с.	<a href="https://new.znanium.com/catalog/product/1013786">https://new.znanium.com/catalog/product/1013786</a>

### 8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н. Сафронова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/84355.html">http://www.iprbookshop.ru/84355.html</a>

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

Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "Научно-издательский центр Инфра-М". - Москва, 2011 - - URL: <http://znanium.com/catalog> (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. <http://znanium.com/catalog/> IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания "Ай Пи Ар Медиа". - Саратов, 2010 - . - URL: <http://www.iprbookshop.ru/586.html> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. <http://www.iprbookshop.ru/586.html> Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. - Москва, 2004 - - URL: <https://нэб.рф/>. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и



хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. <https://нэб.рф/> Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. – Москва : РГБ, 2003. – URL: <http://diss.rsl.ru/?lang=ru>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ. РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. – Москва : РНБ, 1998. – URL: <http://nlr.ru/>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. "... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени." (цитата с сайта РНБ: [http://nlr.ru/nlr\\_visit/RA1162/rnb-today](http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) ) <http://diss.rsl.ru/eLIBRARY.RU>. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . – URL: <https://elibrary.ru/defaultx.asp>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. <https://elibrary.ru/defaultx.asp> CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . – URL: <https://cyberleninka.ru/> – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. <https://cyberleninka.ru/> КонсультантПлюс : справочно правовая система: [сайт]. – Москва, 1997. - 2021. – URL: <http://www.consultant.ru/about/>. – Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). – Текст: электронный. Масштабные некоммерческие проекты КонсультантПлюс разработаны в помощь бухгалтерам и финансовым специалистам, юристам, студентам юридических и экономических специальностей. <http://www.consultant.ru/about/> Правительство Российской Федерации: официальный сайт. – Москва. – URL: <http://government.ru/> – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. <http://government.ru/> Foodserviceworld.com / Search Foodservice Companies – 2021. – URL: <https://www.foodserviceworld.com> – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. <https://www.foodserviceworld.com> Комитет Республики Адыгея по туризму и курортам – Майкоп, 2000-2021. – URL: <http://www.adygheya.ru/ministers/departments/komitet-po-turizmu-i-kurortam/> – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. <http://www.adygheya.ru/ministers/departments/komitet-po-turizmu-i-kurortam/> Ассоциация «Турпомощь» – Москва, 2013—2021. – URL: <https://tourpom.ru/> – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. Ассоциация ТУРПОМОЩЬ – объединение туроператоров в сфере выездного туризма. Основной задачей Ассоциации является оказание экстренной помощи российским туристам за рубежом, оказавшимся в экстренной ситуации по причине финансовой несостоятельности туроператора, а с января 2017г., в связи с вступлением в силу Федерального закона № 49-ФЗ от 02.03.2016г. «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях совершенствования законодательства, регулирующего туристскую деятельность» Ассоциация «ТУРПОМОЩЬ» наделяется дополнительным функционалом в части формирования фондов персональной ответственности туроператоров в сфере выездного туризма, а также размещения сведений о турагентах на портале Ассоциации. <https://tourpom.ru/>



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

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции/ трудовые функции
Тема 1. Сущность и функции инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная  (изучение нового учебного материала, формирование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний).  Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПКУВ-3.1 ПКУВ-3.2 ПКУВ-3.3
Тема 2. Основные понятия и определения инновационных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная  (изучение нового учебного материала, формирование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний).  Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-4.1 ОПК-4.2 ОПК-4.3 ПКУВ-3.1 ПКУВ-3.2 ПКУВ-3.3
Тема 3. Особенности и классификация инноваций в сфере гостеприимства и	Лекция, конспектирование, приобретение знаний,	Аудиторная	Устная речь, письмо, схемы,	ОПК-1.1

общественного питания.	формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	(изучение нового учебного материала, формирование совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний).  Проведение занятий использованием ЭО и ДОТ.	рисунки, учебники, учебные пособия	ОПК-1.2  ОПК-4.1  ОПК-4.2  ОПК-4.3  ПКУВ-3.1  ПКУВ-3.2  ПКУВ-3.3
Тема 4. Управление инновационными проектами. Формы финансирования инновационных проектов	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная  (изучение нового учебного материала, формирование совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний).  Проведение занятий использованием ЭО и ДОТ.	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ОПК-1.1  ОПК-1.2  ОПК-4.1  ОПК-4.2  ОПК-4.3  ПКУВ-3.1  ПКУВ-3.2  ПКУВ-3.3
Тема 5. Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанного профиля	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная  (изучение нового учебного материала, формирование совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний).  Проведение занятий использованием ЭО и ДОТ.	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ОПК-1.1  ОПК-1.2  ОПК-4.1  ОПК-4.2  ОПК-4.3  ПКУВ-3.1  ПКУВ-3.2  ПКУВ-3.3
Тема 6. Стратегия и планирование инновационной деятельности в сфере	Лекция, конспектирование, приобретение знаний,	Аудиторная	Устная речь, письмо, схемы,	ОПК-1.1

гостеприимства и общественного питания	формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	(изучение нового учебного материала, формирование совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний).  Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.	рисунки, учебники, учебные пособия	ОПК-1.2  ОПК-4.1  ОПК-4.2  ОПК-4.3  ПКУВ-3.1  ПКУВ-3.2  ПКУВ-3.3
Тема 7. Управление инновационными проектами. Маркетинг инноваций	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний).  Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	ОПК-1.1  ОПК-1.2  ОПК-4.1  ОПК-4.2  ОПК-4.3  ПКУВ-3.1  ПКУВ-3.2  ПКУВ-3.3

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

### 10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
7-Zip Свободная лицензия
Adobe Reader DC Свободная лицензия
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401

### 10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

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

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. - Москва, 2011 - - URL: <a href="http://znanium.com/catalog">http://znanium.com/catalog</a> (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. <a href="http://znanium.com/catalog/">http://znanium.com/catalog/</a>
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. - Саратов, 2010 - . - URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/586.html">http://www.iprbookshop.ru/586.html</a> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. <a href="http://www.iprbookshop.ru/586.html">http://www.iprbookshop.ru/586.html</a>
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. - Москва, 2004 - - URL: <a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, - от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. <a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a>
Электронная библиотека : библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. - Москва : РГБ, 2003. - URL: <a href="http://diss.rsl.ru/?lang=ru">http://diss.rsl.ru/?lang=ru</a> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: <a href="http://nlr.ru/">http://nlr.ru/</a> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации - служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: <a href="http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rmb-today">http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rmb-today</a> ) <a href="http://diss.rsl.ru/">http://diss.rsl.ru/</a>
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2000. - . - URL: <a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp">https://elibrary.ru/defaultx.asp</a> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. <a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp">https://elibrary.ru/defaultx.asp</a>
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2014. - . - URL: <a href="https://cyberleninka.ru/">https://cyberleninka.ru/</a> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости





Название
российской науки и построение инфраструктуры знаний. <a href="https://cyberleninka.ru/">https://cyberleninka.ru/</a>

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

Название
КонсультантПлюс : справочно правовая система: [сайт]. – Москва, 1997. - 2021. – URL: <a href="http://www.consultant.ru/about/">http://www.consultant.ru/about/</a> . – Режим доступа: с компьютеров университета (локальная версия). – Текст: электронный. Масштабные некоммерческие проекты КонсультантПлюс разработаны в помощь бухгалтерам и финансовым специалистам, юристам, студентам юридических и экономических специальностей. <a href="http://www.consultant.ru/about/">http://www.consultant.ru/about/</a>
Правительство Российской Федерации: официальный сайт. – Москва. – URL: <a href="http://government.ru/">http://government.ru/</a> – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. <a href="http://government.ru/">http://government.ru/</a>
Foodserviceworld.com / Search Foodservice Companies - 2021. – URL: <a href="https://www.foodserviceworld.com">https://www.foodserviceworld.com</a> – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. <a href="https://www.foodserviceworld.com">https://www.foodserviceworld.com</a>
Комитет Республики Адыгея по туризму и курортам – Майкоп, 2000-2021. – URL: <a href="http://www.adygheya.ru/ministers/departments/komitet-po-turizmu-i-kurortam/">http://www.adygheya.ru/ministers/departments/komitet-po-turizmu-i-kurortam/</a> – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. <a href="http://www.adygheya.ru/ministers/departments/komitet-po-turizmu-i-kurortam/">http://www.adygheya.ru/ministers/departments/komitet-po-turizmu-i-kurortam/</a>
Ассоциация «Турпомощь» – Москва, 2013—2021. – URL: <a href="https://tourpom.ru/">https://tourpom.ru/</a> – Режим доступа: свободный. Текст: электронный. Ассоциация ТУРПОМОЩЬ – объединение туроператоров в сфере выездного туризма. Основной задачей Ассоциации является оказание экстренной помощи российским туристам за рубежом, оказавшимся в экстренной ситуации по причине финансовой несостоятельности туроператора, а с января 2017г., в связи с вступлением в силу Федерального закона № 49-ФЗ от 02.03.2016г. «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях совершенствования законодательства, регулирующего туристскую деятельность» Ассоциация «ТУРПОМОЩЬ» наделяется дополнительным функционалом в части формирования фондов персональной ответственности туроператоров в сфере выездного туризма, а также размещения сведений о турагентах на портале Ассоциации. <a href="https://tourpom.ru/">https://tourpom.ru/</a>



## 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
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (5-5-11) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Жуковского/ ул. Пролетарская, дом № 30/дом № 234 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Жуковского, дом №30/ ул. Пролетарская, дом №234, стр. 1), Учебный корпус № 5	Учебная мебель на 32 посадочных места, доска, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	7-Zip Свободная лицензия Adobe Reader GC, Свободная лицензия Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024 1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095 Антивирус Kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 №203-20122401
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (5-5-19) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Жуковского/ ул. Пролетарская, дом № 30/дом № 234 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Жуковского, дом №30/ ул. Пролетарская, дом №234, стр. 1), Учебный корпус № 5	Учебная мебель на 30 посадочных мест, доска, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	7-Zip Свободная лицензия Adobe Reader GC, Свободная лицензия Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024 1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095 Антивирус Kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 №203-20122401
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (5-5-21) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Жуковского/ ул. Пролетарская, дом № 30/дом № 234 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Жуковского, дом №30/ ул. Пролетарская, дом №234, стр. 1), Учебный корпус № 5	Учебная мебель на 28 посадочных мест, доска, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	7-Zip Свободная лицензия Adobe Reader GC, Свободная лицензия Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024 1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095 Антивирус Kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 №203-20122401
Помещение для хранения и профилактического обслуживания оборудования: информационно-технический отдел, г. Майкоп, ул. Первомайская, 191, каб. 318	Технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории	7-Zip Свободная лицензия Adobe Reader GC, Свободная лицензия Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024 1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095 Антивирус Kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 №203-20122401
Технические средства обучения, служащие для предоставления учебной информации большой аудитории	Компьютерное оснащение с выходом в интернет на 30 посадочных мест, оснащенные специализированной мебелью (стулья, столы, шкафы, шкафы выставочные), мультимедийное оборудование, оргтехника/принтеры, сканеры, ксерокс)	7-Zip Свободная лицензия Adobe Reader GC, Свободная лицензия Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024 1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095 Антивирус Kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 №203-20122401

