

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна  
Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 13.05.2023 13:30:03  
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.О.06 Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания

по направлению подготовки  
магистров \_\_\_\_\_ 43.04.03 Гостиничное дело

программа магистратуры Гостиничная деятельность

квалификация (степень)  
выпускника \_\_\_\_\_ магистр

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

год начала подготовки \_\_\_\_\_ 2021

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

Составитель рабочей программы:

Преподаватель

(должность, ученое звание, степень)

  
(подпись)

И.М.Авдиенко  
(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры  
Маркетинга, сервиса и туризма

(наименование кафедры)

Заведующий кафедрой  
«24» августа 2021 г.

  
(подпись)

А.Р. Кумпилова  
(Ф.И.О.)

Одобрено учебно-методической комиссией факультета  
(где осуществляется обучение)

«24» августа 2021г.

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

  
(подпись)

А.Р. Кумпилова  
(Ф.И.О.)

Декан факультета  
(где осуществляется обучение)  
«24» августа 2021г.

  
(подпись)

С.К. Ешугова  
(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:  
Начальник УМУ  
«24» августа 2021г.

  
(подпись)

Н.Н. Чудесова  
(Ф.И.О.)

Зав. выпускающей кафедрой  
по направлению (специальности)

  
(подпись)

А.Р. Кумпилова  
(Ф.И.О.)

Руководитель магистерской программы

  
(подпись)

А.Р.Кумпилова  
(Ф.И.О.)

## **1. Цели и задачи учебной дисциплины**

**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 в структуре ОПОП по направлению подготовки**

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, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП**

В процессе освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие

компетенции:

**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**

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-1.2. Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

**ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания**

Индикаторы достижения компетенции:

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. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания**

Индикаторы достижения компетенции:

ПКУВ-3.1. Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКУВ-3.3. Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:**

- сущность понятий «инновации», «технологические инновации», «инноватика», «инновационный менеджмент» (ОПК-1);

- типологию инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1);

- подходы к разработке инновационной стратегии развития гостиничного предприятия (ПКУВ-3);

- характеристика трудовых ресурсов и инновационные методы мотивации персонала в сфере гостеприимства и общественного питания (ПКУВ-3);

- жизненный цикл инновации и жизненный цикл продукта (ПКУВ-3);

- задачи инновационного менеджмента в сфере гостеприимства и общественного питания (ПКУВ-3);

- характеристику инновационного процесса (ОПК-1);

- инновации управления качеством в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1);

- инновационные системы стимулирования сбыта в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-4, ПКУВ-3);

- инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг и сервисной системы гостиничного предприятия (ОПК-4, ПКУВ-3);

- типологию инновационных рисков в гостиничном бизнесе, факторы, влияющие на степень риска внедрения новой услуги (ОПК-4, ПКУВ-3);

**уметь:**

- называть задачи инновационного менеджмента в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1);
- характеризовать инновационный процесс (ОПК-1);
- характеризовать инновации управления качеством в сфере гостеприимства и общественного питания (ПКУВ-3);
- характеризовать инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг и сервисной системы гостиничного предприятия (ОПК-4, ПКУВ-3);
- анализировать организацию инженерной системы организаций в сфере гостеприимства и общественного питания на основе энергосберегающих технологий (ПКУВ-3);
- описывать инновационные маркетинговые технологии и подходы к разработке концепции развития организаций в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-4, ПКУВ-3);

**владеть:**

- навыками анализа задач инновационного менеджмента в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-1);
- навыками характеристики инновационного процесса в сфере гостеприимства и общественного питания (ПКУВ-3);
- навыками характеристики инноваций управления качеством в гостиничном предприятии (ПКУВ-3);
- навыками характеристики инновационных систем стимулирования сбыта гостиничных услуг (ПКУВ-3);
- навыками анализа организации инженерной системы гостиницы на основе энергосберегающих технологий (ПКУВ-3);
- навыками характеристики инновационных маркетинговых технологий и подходов к разработке концепции развития организаций в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-4, ПКУВ-3);
- оценки факторов, влияющих на степень риска внедрения новой услуги в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-4, ПКУВ-3).

**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 4 зачетные единицы (144 часа).

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.	Семестры		
		2		
<b>Контактные часы (всего)</b>	<b>41,85/1,16</b>	<b>41,85/1,16</b>		
В том числе:				
Лекции (Л)	13/0,36	13/0,36		
Практические занятия (ПЗ)	26/0,72	26/0,72		
Лабораторные работы (ЛР)	-	-		
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)	0,35/0,01	0,35/0,01		
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)	2,5/0,07	2,5/0,07		
<b>Самостоятельная работа (СР) (всего)</b>	<b>66,5/1,85</b>	<b>66,5/1,85</b>		
В том числе:				
Расчетно-графические работы	-	-		
Реферат	-	-		
<i>Другие виды СР (если предусматриваются, приводится перечень видов СРС)</i>				

1. Составление плана-конспекта	16/0,44	16/0,44		
2. Обсуждение докладов	16/0,44	16/0,44		
3. Подготовка ответов на вопросы	16/0,44	16/0,44		
Курсовой проект (работа)	18,5/0,51	18,5/0,51		
<b>Контроль (всего)</b>	<b>35,65/0,99</b>	<b>35,65/0,99</b>		
Форма промежуточной аттестации:	Экзамен, КП	Экзамен, КП		
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>144/4</b>	<b>144/4</b>		

4.2. Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.  
Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа)

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.	Семестры		
		2		
<b>Контактные часы (всего)</b>	<b>20,85/0,58</b>	<b>20,85/0,58</b>		
В том числе:				
Лекции (Л)	8/0,22	8/0,22		
Практические занятия (ПЗ)	10/0,28	10/0,28		
Лабораторные работы (ЛР)	-	-		
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)	0,65/0,02	0,65/0,02		
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)	2,2/0,06	2,2/0,06		
<b>Самостоятельная работа (СР) (всего)</b>	<b>114,5/3,18</b>	<b>114,5/3,18</b>		
В том числе:				
Расчетно-графические работы	-	-		
Реферат	-	-		
<i>Другие виды СР (если предусматриваются, приводится перечень видов СР)</i>				
1. Составление плана-конспекта	32/0,89	32/0,89		
2. Обсуждение докладов	32/0,89	32/0,89		
3. Подготовка ответов на вопросы	32/0,89	32/0,89		
Курсовой проект (работа)	18,5/0,51	18,5/0,51		
<b>Контроль (всего)</b>	<b>8,65/0,24</b>	<b>8,65/0,24</b>		
Форма промежуточной аттестации:	Экзамен, КП	Экзамен, КП		
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>144/4</b>	<b>144/4</b>		

## 5. Структура и содержание дисциплины

### 5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)						Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Л	ПЗ	КРАТ	СРП	Контроль	СР	
2 семестр									

1.	Тема 1. Сущность и функции инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	1-2	2	4		0,36		9,5	Блиц-опрос Обсуждение докладов Тест	
2.	Тема 2. Основные понятия и определения инновационных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания	3-4	2	4		0,36		9,5	Блиц-опрос Обсуждение докладов Тест	
3.	Тема 3. Особенности и классификация инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания	5- 6	2	4		0,36		9,5	Блиц-опрос Обсуждение докладов Тест	
4.	Тема 4. Управление инновационными проектами. Формы финансирования инновационных проектов	7-8	2	4		0,36		9,5	Блиц-опрос Обсуждение докладов Тест	
5.	Тема 5. Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанного профиля	9-10	2	4		0,36		9,5	Блиц-опрос Обсуждение докладов Тест	
6.	Тема 6. Стратегия и планирование инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	11-12	2	4		0,36		9,5	Блиц-опрос Обсуждение докладов Тест	
7.	Тема 7. Управление инновационными проектами. Маркетинг инноваций.	13	1	2		0,36		9,5	Блиц-опрос Обсуждение докладов Тест	
8.	Промежуточная аттестация					0,35		35,65	Экзамен КП	
9.	Итого за семестр:	-	13	26		0,35	2,5	35,65	66,5	-

## 5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)
-------	-------------------	--

		Л	ПЗ	КРАГ	СРП	Контроль	СР
2 семестр							
1.	Тема 1. Сущность и функции инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	2	2				16
2.	Тема 2. Основные понятия и определения инновационных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания	2	2				16
3.	Тема 3. Особенности и классификация инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания	2	2				16
4.	Тема 4. Управление инновационными проектами. Формы финансирования инновационных проектов	2	2				16
5.	Тема 5. Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанного профиля		2				16,5
6.	Тема 6. Стратегия и планирование инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания						17
7.	Тема 7. Управление инновационными проектами. Маркетинг инноваций.						17
8.	Промежуточная аттестация: Экзамен, КП			0,65		8,65	
9.	Итого за семестр:	8	10	0,65	2,2	8,65	114,5

5.3. Содержание разделов дисциплины «Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания», образовательные технологии  
Лекционный курс

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы / зач. ед.)		Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО				
1.	Тема 1. Сущность и функции инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.	2/0,05	2/0,05	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:	ОПК-1 ПКУВ-3	<b>Знать:</b> сущность понятий «инновации», «технологические инновации», «инноватика», «инновационный менеджмент»; типологию инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания. <b>Уметь:</b> характеризовать инновационный процесс; называть задачи инновационного менеджмента в сфере гостеприимства и общественного питания. <b>Владеть:</b> навыками анализа задач инновационного менеджмента в сфере гостеприимства и общественного питания.	Лекция

				инновационный цикл, период создания инновации, жизненный цикл инновации, основные функции инноваций. Инновационная деятельность в туризме и гостеприимстве: мотивы появления инноваций, направление развития инноваций в туризме, внедрение нововведений, маркетинговые инновации, периодические нововведения.			
2.	Тема 2. Основные понятия и определения инновационных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания.	2/0,05	2/0,05	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 ПКУВ-3	<b>Знать:</b> жизненный цикл инновации и жизненный цикл продукта; характеристику инновационного процесса. <b>Уметь:</b> характеризовать инновационный процесс; называть задачи инновационного менеджмента в сфере гостеприимства и общественного питания. <b>Владеть:</b> навыками анализа задач инновационного менеджмента в сфере гостеприимства и общественного питания.	Лекция
3.	Тема 3. Особенности и классификация инноваций в сфере	2/0,05	2/0,05	Инновационная деятельность как объект управления в гостиничном бизнесе.	ОПК-1 ПКУВ-3	<b>Знать:</b> инновации управления качеством в сфере гостеприимства и	Лекция

	<p>гостеприимства и общественного питания.</p>			<p>Управление созданием и внедрением нововведений в индустрии гостеприимства. Виды инноваций и их классификационные признаки. Классификация инноваций и их специфика в гостиничном бизнесе. Организационные структуры инновационного менеджмента.</p>		<p>общественного питания; инновационные системы стимулирования сбыта в сфере гостеприимства и общественного питания; инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг и сервисной системы гостиничного предприятия; типологию инновационных рисков в гостиничном бизнесе, факторы, влияющие на степень риска внедрения новой услуги;</p> <p><b>Уметь:</b> характеризовать инновации управления качеством в сфере гостеприимства и общественного питания; характеризовать инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг и сервисной системы гостиничного предприятия</p> <p><b>Владеть:</b> навыками характеристики инноваций управления качеством в гостиничном предприятии; навыками характеристики инновационных систем стимулирования сбыта гостиничных услуг.</p>	
--	--	--	--	---	--	--	--

4.	Тема 4. Управление инновационными проектами. Формы финансирования инновационных проектов.	2/0,05	2/0,05	<p>Понятие инновационного проекта, виды инновационных проектов. Факторы, снижающие эффективность инновационных проектов. Значение финансирования в управлении инновационными проектами. Формы и виды финансирования проектов: государственное финансирование (прямое и косвенное), рыночное финансирование инновационных проектов – собственные средства организации, акционерное финансирование, банковское кредитование, ипотека, лизинг, венчурное финансирование как особая форма инвестиций в инновационные проекты.</p>	ОПК-1 ПКУВ-3	<p><b>Знать:</b> задачи инновационного менеджмента в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p><b>Уметь:</b> характеризовать инновации управления качеством в сфере гостеприимства и общественного питания; называть задачи инновационного менеджмента в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками анализа задач инновационного менеджмента в сфере гостеприимства и общественного питания.</p>	Лекция
5.	Тема 5. Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанного профиля.	2/0,05	-	<p>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</p>	ОПК-1 ОПК-4 ПКУВ-3	<p><b>Знать:</b> инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг и сервисной системы гостиничного предприятия.</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать организацию инженерной системы организаций в сфере гостеприимства и общественного питания на основе энергосберегающих технологий.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками анализа организации инженерной</p>	Лекция

				гостиничного и ресторанного профиля. Анализ современных тенденций на мировом туристическом рынке в производстве заявленного продукта.		системы гостиницы на основе энергосберегающих технологий; навыками характеристики инновационного процесса в сфере гостеприимства и общественного питания.	
6.	Тема 6. Стратегия и планирование инновационной деятельности сфере гостеприимства и общественного питания.	2/0,05	-	Содержание и характеристика различных типов стратегий. Государственная инновационная стратегия, стратегия «переноса», стратегия «заимствования», стратегия «наращивания». Инновационная стратегия гостиничного предприятий. Инновационная стратегия. Планирование инноваций и инновационные проекты. Принципы планирования инноваций. Содержание инновационного проекта. Анализ инновационного проекта. Виды проектов, исследовательские проекты, венчурные проекты, модернизационный проект. Этапы разработки инновационных проектов. Риски в инновационной деятельности. Виды рисков, экономический риск, риск технологической неадекватности, риск	ОПК-1 ОПК-4 ПКУВ-3	<b>Знать:</b> 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. <b>Уметь:</b> описывать инновационные маркетинговые технологии и подходы к разработке концепции развития организаций в сфере гостеприимства и общественного питания. <b>Владеть:</b> оценки факторов, влияющих на степень риска внедрения новой услуги в сфере гостеприимства и общественного питания.	Лекция

				<p>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.</p>			
7.	Тема 7. Управление инновационными проектами. Маркетинг инноваций.	1/0,03	-	<p>Организация управления проектами. Контроль и регулирование работ по проектам. Принципы и методы управления инновационными проектами. Виды инновационного маркетинга. Стратегический инновационный маркетинг. Оперативный инновационный маркетинг.</p>	ОПК-1 ОПК-4 ПКУВ-3	<p><b>Знать:</b> подходы к разработке инновационной стратегии развития гостиничного предприятия; задачи инновационного менеджмента в сфере гостеприимства и общественного питания. <b>Уметь:</b> описывать инновационные маркетинговые технологии и подходы к разработке концепции развития организаций в сфере гостеприимства и общественного питания. <b>Владеть:</b> навыками характеристики инновационных</p>	Лекция

						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.	
9.	Итого	13/0,36	8/0,22	-	-	-	-

5.4. Практические и семинарские занятия, их наименование, содержание и объем в часах

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических и семинарских занятий	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
			ОФО	ЗФО
2 семестр				
1.	Тема 1. Сущность и функции инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.	Сущность и функции инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.	4/0,11	2/0,05
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.	4/0,11	2/0,05
3.	Тема 3. Особенности и классификация инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания.	Особенности и классификация инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания.	4/0,11	2/0,05
4.	Тема 4. Управление инновационными проектами. Формы финансирования инновационных проектов.	Управление инновационными проектами. Формы финансирования инновационных проектов.	4/0,11	2/0,05
5.	Тема 5. Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанного профиля.	Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанного профиля.	4/0,11	2/0,05
6.	Тема 6. Стратегия и планирование инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.	Стратегия и планирование инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.	4/0,11	-
7.	Тема 7. Управление инновационными проектами. Маркетинг инноваций.	Управление инновационными проектами. Маркетинг инноваций.	2/0,05	-
8.	Итого за семестр		26/0,72	10/0,28

5.5. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Лабораторные занятия учебным планом не предусмотрены.

5.6. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

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.

#### 5.7. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

№ 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
2 семестр					
1.	Тема 1. Сущность и функции инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	Составление плана-конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы	1-2	9,5/0,54	16/0,44
2.	Тема 2. Основные понятия и определения инновационных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания	Составление плана-конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы	3-4	9,5/0,54	16/0,44
3.	Тема 3. Особенности и классификация инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания	Составление плана-конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы	5- 6	9,5/0,54	16/0,44
4.	Тема 4. Управление инновационными	Составление плана-конспекта	7-8	9,5/0,54	16/0,44

	проектами. Формы финансирования инновационных проектов	Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы			
5.	Тема 5. Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанного профиля	Составление плана-конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы	9-10	9,5/0,54	16,5/0,46
6.	Тема 6. Стратегия и планирование инновационной деятельности сфере гостеприимства и общественного питания	Составление плана-конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы	11-12	9,5/0,54	17/0,47
7.	Тема 7. Управление инновационными проектами. Маркетинг инноваций.	Составление плана-конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы	13	9,5/0,54	17/0,47
8.	Итого за семестр:	-	-	66,5/1,85	114,5/3,18

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

### **6.1. Методические указания**

1. Методические указания по изучению дисциплины «Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания» [Электронный ресурс]: для студентов всех форм обучения, направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа Гостиничная деятельность / [составитель Калашникова С.В.]. - Майкоп, 2019. - 38 с. - Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051499>

### **6.2. Литература для самостоятельной работы**

1. Фомичев, А. Н. Стратегический менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для вузов / Фомичев А.Н. - Москва: Дашков и К, 2020. - 466 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1093665>

2. Наумов, А. Ф. Инновационная деятельность предприятия [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 256 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1013786>

3. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н. Сафронова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/84355.html>

4. Токарев, Б.Е. Маркетинговые исследования рыночных ниш инновационных продуктов [Электронный ресурс]: монография / Б.Е. Токарев. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2018. - 272 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/971135>

5. Казаков, С. П. Инновационная маркетинговая деятельность в сфере услуг [Электронный ресурс]: учебное пособие / Казаков С.П. - Москва: РИОР, ИНФРА-М, 2016. - 398 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/561271>

6. Анисимов, Ю. П. Теория и практика инновационной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю. П. Анисимов, Ю. В. Журавлёв, С. В. Шапошникова. - Воронеж: Воронеж. гос. технол. акад, 2010. - 535 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/465508>

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.

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.

## **7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания»**

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

7.1.1. Для очной формы обучения

Этапы формирования компетенции (согласно учебному плану)	Наименование дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения ОП
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	
1	Ознакомительная практика
2	<b>Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания</b>
2	Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме
2	Организационно-управленческая практика
3	Проектно-технологическая практика
4	Научно-исследовательская работа
4	Преддипломная практика
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
1	Ознакомительная практика
2	Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания
2	<b>Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания</b>
4	Преддипломная практика
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-3. Способен управлять внедрением инновационных технологий и	

информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
3	Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания
3	Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства
2	Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе
2	Психология деловых коммуникаций и эффективность продаж
2	<b>Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания</b>
2	Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме
2	Организационно-управленческая практика
3	Проектно-технологическая практика
4	Научно-исследовательская работа
4	Преддипломная практика
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

#### 7.1.2. Для заочной формы обучения

Этапы формирования компетенции (согласно учебному плану)	Наименование дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения ОП
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	
1	<b>Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания</b>
1	Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме
1	Ознакомительная практика
1	Организационно-управленческая практика
2	Проектно-технологическая практика
2	Научно-исследовательская работа
3	Преддипломная практика
3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
1	Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания
1	<b>Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания</b>
1	Ознакомительная практика

3	Преддипломная практика
3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-3. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
<b>1</b>	<b>Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания</b>
1	Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме
1	Организационно-управленческая практика
2	Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания
2	Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства
2	Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе
2	Психология деловых коммуникаций и эффективность продаж
2	Проектно-технологическая практика
2	Научно-исследовательская работа
3	Преддипломная практика
3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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	
<p><b>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</b></p> <p>Индикаторы достижения компетенции:</p> <p>ОПК-1.2. Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>					
<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> 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	
<p><b>ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</b></p> <p>Индикаторы достижения компетенции:</p> <p>ОПК-4.1. Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-4.2. Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ОПК-4.3. Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы</p>					

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	
<b>Уметь:</b> разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; применять технологии маркетинговых исследований рынка гостинично-ресторанных услуг; формулировать основные направления работ по разработке маркетинговых стратегий и программ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; понимать технологии внедрения маркетинговых стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	Доклад, конспект, экзамен, КП
<b>Владеть:</b> навыками разработки и внедрения маркетинговых стратегий и программ в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; применения и внедрения технологий маркетинговых исследований рынка гостинично-ресторанных услуг; формулирования основных направлений работ по разработке маркетинговых стратегий и	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

программ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.					
<p><b>ПКУВ-3. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</b></p> <p>Индикаторы достижения компетенции:</p> <p>ПКУВ-3.1. Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ПКУВ-3.3. Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>					
<p><b>Знать:</b> современные инновационные технологии и информационно-коммуникативные инновации; особенности применения техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте.</p>	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
<p><b>Уметь:</b> использовать инновационные технологии и современные информационно-коммуникативные инновации с целью обеспечения конкурентоспособности объектов сферы гостеприимства и общественного питания; руководить подготовкой предложений по формированию и совершенствованию гостиничного продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка.</p>	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	Доклад, конспект, экзамен, КП
<p><b>Владеть:</b> навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного предприятия; навыками внедрения инновационных технологий и информационно-</p>	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности объектов сферы гостеприимства и общественного питания.					
--	--	--	--	--	--

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 продуктовыми 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. Используются информационные технологии. На дополнительные вопросы даны неполные ответы.
«удовлетворительно»	Проблема раскрыта не полностью. Представленная информация не систематизирована или не последовательна. Используются 1-2 профессиональных термина. Используются информационные технологии частично. Допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы; отсутствуют выводы.
«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 не 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.

<b>Критерии выставления оценок при проведении экзамена:</b>	
«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

### 8.1. Основная литература

1. Фомичев, А. Н. Стратегический менеджмент [Электронный ресурс]: учебник для вузов / Фомичев А.Н. - Москва: Дашков и К, 2020. - 466 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1093665>

2. Наумов, А. Ф. Инновационная деятельность предприятия [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 256 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1013786>

3. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н. Сафронова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/84355.html>

4. Анисимов, Ю. П. Теория и практика инновационной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю. П. Анисимов, Ю. В. Журавлёв, С. В. Шапошникова. - Воронеж: Воронеж. гос. технол. акад, 2010. - 535 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/465508>

### 8.2. Дополнительная литература

1. Методические указания по изучению дисциплины «Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания»: для студентов всех форм обучения, направления подготовки

магистров 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа Гостиничная деятельность [Электронный ресурс] / [составитель Калашникова С.В.]. - Майкоп, 2019. - 31 с. - Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051498>

2. Токарев, Б.Е. Маркетинговые исследования рыночных ниш инновационных продуктов [Электронный ресурс]: монография / Б.Е. Токарев. - Москва: Магистр: ИНФРА-М, 2018. - 272 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/971135>

3. Казаков, С. П. Инновационная маркетинговая деятельность в сфере услуг [Электронный ресурс]: учебное пособие / Казаков С.П. - Москва: РИОР, ИНФРА-М, 2016. - 398 с.- ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/561271>

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

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://window.edu.ru>

2. Социальная сеть профессиональных контактов НП «Гильдия маркетологов» [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.marketologi.ru>

3. Сайт Российской ассоциации маркетинга [Электронный ресурс] - Режим доступа <https://www.ramu.ru/>

4. «RATA news»: ежедневная электронная газета. Самые достоверные новости турбизнеса [Электронный ресурс]: Режим доступа: [www.ratanews.ru](http://www.ratanews.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
<p><b>Тема 1. Сущность и функции инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.</b> 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, основные функции инноваций. Инновационная деятельность в туризме и гостеприимстве: мотивы появления инноваций, направление развития инноваций в туризме, внедрение нововведений, маркетинговые инновации,</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия</p>	<p>ОПК-1 ПКУВ-3</p>

периодические нововведения.				
<b>Тема 2. Основные понятия и определения инновационных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания.</b> 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.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и 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 ПКУВ-3
<b>Тема 3. Особенности и классификация инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания.</b> Инновационная деятельность как объект управления в гостиничном бизнесе. Управление созданием и внедрением нововведений в индустрии гостеприимства. Виды инноваций и их классификационные признаки. Классификация инноваций и их специфика в гостиничном бизнесе. Организационные структуры инновационного менеджмента.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и 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 ПКУВ-3
<b>Тема 4. Управление инновационными проектами. Формы финансирования инновационных проектов.</b> Понятие инновационного проекта, виды инновационных	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление,	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные	ОПК-1 ПКУВ-3

<p>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 финансирование, банковское кредитование, ипотека, лизинг, венчурное финансирование как особая форма инвестиций в инновационные проекты.</p>	<p>проверка знаний, умений навыков</p>	<p>совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.</p>	<p>пособия</p>	
<p><b>Тема 5. Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанного профиля.</b> 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.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия</p>	<p>ОПК-1 ОПК-4 ПКУВ-3</p>
<p><b>Тема 6. Стратегия и планирование инновационной деятельности сфере гостеприимства и общественного питания.</b> Содержание и характеристика различных типов стратегий. Государственная инновационная стратегия, стратегия «переноса», стратегия</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков,</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия</p>	<p>ОПК-1 ОПК-4 ПКУВ-3</p>

<p>«заимствования», стратегия «наращивания». Инновационная стратегия гостиничного предприятий. Инновационная стратегия. Планирование инноваций и инновационные проекты. Принципы планирования инноваций. Содержание инновационного проекта. Анализ инновационного проекта. Виды проектов, исследовательские проекты, венчурные проекты, модернизационный проект. Этапы разработки инновационных проектов. 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.</p>		<p>обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.</p>		
<p><b>Тема 7. Управление инновационными проектами. Маркетинг инноваций.</b> Организация управления проектами. Контроль и регулирование работ по проектам. Принципы и методы управления инновационными проектами. Виды инновационного маркетинга. Стратегический инновационный маркетинг. Оперативный инновационный маркетинг.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). Проведение занятий</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия</p>	<p>ОПК-1 ОПК-4 ПКУВ-3</p>

		с использованием ЭО и ДОТ.		
--	--	-------------------------------	--	--

**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**

<b>Наименование программного обеспечения, производитель</b>	<b>Реквизиты подтверждающего документа (№ лицензии, дата приобретения, срок действия)</b>
Операционная система «Windows»	Договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015
Adobe Reader	Бесплатно, бессрочный
К-Lite Codec Pack, Codec Guide	Бесплатно, бессрочный
7-zip.org	GNU LGPL
Офисный пакет WPSOffice	Свободно распространяемое ПО

**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>).

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)**

<b>Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа</b>
<b>Специальные помещения</b>		
Учебные аудитории для	Переносное мультимедий-	1. Операционная система

<p>проведения занятий лекционного типа: № ауд. 3-12, 3-15, 3-17, 3-19, 3-20, 3-22, адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.</p> <p>Аудитории для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ауд. 3-11, 3-12, 3-15, 3-16, 3-17, 3-19, 3-20, 3-22, адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.</p> <p>Компьютерный класс: ауд. 3-2 адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.</p>	<p>ное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 12 посадочных мест, оснащенный компьютерами Pentium с выходом в Интернет.</p>	<p>«Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-Lite Codec»;</li> <li>2. Офисный пакет «WPS Office»;</li> <li>3. Программа для работы с архивами «7zip»;</li> <li>4. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe Reader»</li> </ol>
<p><b>Помещения для самостоятельной работы</b></p>		
<p>Учебные аудитории для самостоятельной работы: ауд. 3-11, 3-16 адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.</p> <p>Читальный зал: ул. Первомайская, 191, 3 этаж.</p>	<p>Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 12 посадочных мест, оснащенный компьютерами Pentium с выходом в Интернет.</p> <p>Читальный зал имеет 60 посадочных мест, оснащен 15 компьютерами с выходом в Интернет, специализированной мебелью, стационарным мультимедийным оборудованием, оргтехникой.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:</li> <li>1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-Lite Codec»;</li> <li>2. Офисный пакет «WPS Office»;</li> <li>3. Программа для работы с архивами «7zip»;</li> <li>4. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe Reader»</li> </ol>

**12. Дополнения и изменения в рабочей программе  
за 20 / 20 учебный год**

В рабочую программу Б1.О.06 Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания  
(наименование дисциплины)

для направления  
подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело

программа магистратуры Гостиничная деятельность

вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес преподаватель Авдиенко И.М.  
(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры

Маркетинга, сервиса и туризма  
(наименование кафедры)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

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

Кумпилова А.Р.  
(Ф.И.О.)