



**УТВЕРЖДЕНО:**  
Учёным советом Высшей школы туризма  
и гостеприимства  
Протокол № 3 от «23» октября 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ДИСЦИПЛИНЫ**

***Б1.О.8 «ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
ОРГАНИЗАЦИЙ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»***

основной образовательной программы высшего образования –  
программы магистратуры

по направлению подготовки: ***43.04.03 Гостиничное дело***

направленность (профиль): *Инновационные технологии управления гостиничным  
бизнесом*

**Квалификация: *магистр***  
**Год начала подготовки: *2021***

**Разработчик:**

должность	учёная степень и звание, ФИО
<i>Профессор Высшей школы туризма и гостеприимства</i>	<i>д-р геогр.н., доц. Афанасьев О.Е.</i>

**Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ОПОП:**

должность	учёная степень и звание, ФИО
<i>Доцент Высшей школы туризма и гостеприимства</i>	<i>к.э.н. Коновалова Е.Е.</i>



## 1. Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

### Б1.О.8 «Инновационные технологии в деятельности организаций индустрии гостеприимства»

Дисциплина Б1.О.8 «Инновационные технологии в деятельности организаций индустрии гостеприимства» относится к первому блоку обязательной части программы магистратуры направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело», направленности (профиля) «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника, которыми он должен обладать:

- ОПК-1 – способностью формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания; в части индикаторов достижения компетенции ОПК-1.1 (формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания) и ОПК-1.2 (организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания);

- ПКО-2 – способностью разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций, в части индикаторов достижения компетенции ПКО-2.2 (проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания);

- ПКО-4 – способностью управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, в части индикаторов достижения компетенции ПКО-4.1 (определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания), ПКО-4.2 (внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания), ПКО-4.3 (применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания).

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с инновационными технологиями в гостиничной деятельности, формированием креативной среды современного гостиничного предприятия и креативного формата в работе сотрудников отеля, изучением типов инновационных гостиничных предприятий, овладением навыками определения траектории инновационного развития отрасли, способами и методами мониторинга и оценки инновационных трендов в гостиничной деятельности на разных уровнях – глобальном, региональном, локальном. Структура дисциплины состоит из трёх тематических модулей: 1) Креативная экономика – новый формат проектирования сферы услуг и сервиса; 2) Инновационная инфраструктура и технологии в условиях цифровизации экономики; 3) Стратегическое проектирование инновационного развития отрасли.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины у обучающихся *очной формы* составляет 4 зачётных единицы, 144 ч., в том числе: контактная работа с преподавателем – 72 ч. (занятия лекционного типа – 24 ч., занятия семинарского типа – 24 ч., консультации – 22 ч., промежуточная аттестация – 2 ч.), самостоятельная работа обучающихся – 72 ч. Преподавание дисциплины ведётся на 2 курсе, 3 семестре.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины у обучающихся *заочной формы* составляет 4 зачётных единицы, 144 ч., в том числе: контактная работа с преподавателем – 20 ч. (занятия лекционного типа – 8 ч., занятия семинарского типа – 6 ч., консультации – 4 ч.,



промежуточная аттестация – 2 ч.), самостоятельная работа обучающихся – 124 ч. Преподавание дисциплины ведётся на 2 курсе, в 3 и 4 семестрах.

Программой дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм обучения: лекция с мультимедийным сопровождением и элементами научного диспута, лекция-визуализация, Case-box с презентацией результатов работы в малых группах, групповое обсуждение, панельная дискуссия, мозговой штурм, а также самостоятельная работа обучающихся.

Предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме семинарских и практических занятий, презентаций по темам, деловой игры, промежуточная аттестация в форме экзамена (3 семестр у обучающихся очной формы и 4 семестр у обучающихся заочной формы).

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

№ пп	Индекс компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции и/или ее индикаторы)
1	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
1.1	ОПК-1.1	формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания
1.2	ОПК-1.2	организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
2	ПКО-2	способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций
2.1	ПКО-2.2	проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
3	ПКО-4	способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
3.1	ПКО-4.1	определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
3.2	ПКО-4.2	внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
3.3	ПКО-4.3	применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

## 3. Место дисциплины (модуля) в ОПОП

Изучение дисциплины базируется на знаниях, сформированных в процессе обучения в бакалавриате, в сфере инновационных направлений, форм и технологий в гостиничной деятельности, а также на знаниях и компетенциях по дисциплине «Технологии проектирования и управление проектами в сфере гостеприимства».



Изучение дисциплины базируется на знаниях, сформированных в процессе обучения в бакалавриате, в сфере инновационных направлений, форм и технологий в гостиничной деятельности, а также на знаниях и компетенциях по дисциплине «Технологии проектирования и управление проектами в сфере гостеприимства».

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при подготовке к ГИА.

#### 4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачётных единиц / 144 акад. часов (1 зачётная единица соответствует 36 академическим часам).

*Для очной формы обучения:*

№ п/п	Виды учебной деятельности	Всего	Семестры	
			3	4
<b>1</b>	<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	
	в том числе:	-	-	
1.1	Занятия лекционного типа	24	24	
1.2	Занятия семинарского типа, в том числе:	24	24	
	Семинары	14	14	
	Лабораторные работы	-	-	
	Практические занятия	10	10	
1.3	Консультации	22	22	
1.4	Форма промежуточной аттестации (экзамен)	2	2	
<b>2</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	
<b>3</b>	<b>Общая трудоемкость</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	
	час			
	з.е.	<b>4</b>	<b>4</b>	

*Для заочной формы обучения:*

№ п/п	Виды учебной деятельности	Всего	Семестры	
			3	4
<b>1</b>	<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>16</b>
	в том числе:	-	-	-
1.1	Занятия лекционного типа	2	-	6
1.2	Занятия семинарского типа, в том числе:	6	-	6
	Семинары	2	-	2
	Лабораторные работы	-	-	-
	Практические занятия	4	-	4
1.3	Консультации	4	2	2
1.4	Форма промежуточной аттестации (экзамен)	2	-	2
<b>2</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>124</b>	<b>32</b>	<b>92</b>
<b>3</b>	<b>Общая трудоемкость</b>	<b>144</b>	<b>36</b>	<b>108</b>
	час			
	з.е.	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>3</b>



**5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**Очная форма**

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										Самостоятельная работа обучающихся	
		Занятия лекционного типа		Практические занятия		Семинары		Лабораторные работы		Консультации			
акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения		
1. Креативная экономика – новый формат проектирования сферы услуг и сервиса	Л.1.1: Креативность как базис инновации в условиях цифровизации экономики. Инновационные основы современного гостиничного бизнеса	2	Лекция с мультимедийным сопровождением и элементами научного диспута									6	Работа с вопросами для самостоятельного изучения, зарубежными информационными источниками
	СЗ-1: Практики креативных инновационных проектов гостиничных предприятий			2	Case-box с презентацией результатов работы в малых группах								
	Л.1.2: Инновационная гостиничная концепция как способ продвижения предприятия: причины, факторы, задачи, результат	2	Лекция-визуализация									6	Проработка теоретического и практического материала из рекомендованных источников
	СЗ-2: Практики инновационных и нестандартных отелей: творчество или необходимость выживания в условиях жесткой конкуренции?			2	Case-box с презентацией результатов работы в малых группах								
	<b>КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА 1</b>	Итоговая сумма баллов по результатам: СЗ-1: Практики креативных инновационных проектов гостиничных предприятий (Критерии оценивания: разработка Case-box, презентация результатов работы в малых группах, участие в обсуждении результатов) – max 5 баллов; СЗ-2: Практики инновационных и нестандартных отелей: творчество или необходимость выживания в условиях жесткой конкуренции? (Критерии оценивания: разработка Case-box, презентация результатов работы в малых группах, участие в обсуждении результатов) – max 5 баллов											



Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения										Самостоятельная работа обучающихся		
		Контактная работа обучающихся с преподавателем												
		Занятия лекционного типа		Практические занятия		Семинары		Лабораторные работы		Консультации		акад. час.	Форма проведения	
акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	
	Л.1.3: Креативные технологии брендинга в отельном бизнесе	2	Лекция с мультимедийным сопровод.									6	Работа с вопросами для самостоятельного изучения, зарубежными информационными источниками	
	СЗ-3: Антиэкологичность экоотелей: отельный «эко»брендинг как инновационная маркетинговая стратегия					2	Экспертный диспут-клуб							
2. Инновационная инфраструктура и технологии в условиях цифровизации экономики	Л.2.1: Инновационная инфраструктура – основа функционирования современной гостиничной индустрии	2	Лекция с мультимедийным сопровождением и элементами научного диспута									6	Работа с вопросами для самостоятельного изучения, зарубежными информационными источниками	
	СЗ-4: Новые технологии в работе гостиничного предприятия: возможности и угрозы, замена или дополнение к традиционным?			4	Case-box с презентацией результатов работы в малых группах									
	<b>КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА 2</b>	Итоговая сумма баллов по результатам: СЗ-3: Антиэкологичность экоотелей: отельный «эко»брендинг как инновационная маркетинговая стратегия (Критерии оценивания: участие в работе экспертного диспут-клуба, в его подготовке и проведении, отчётные материалы по итогам) – тах 5 баллов; СЗ-4: Новые технологии в работе гостиничного предприятия: возможности и угрозы, замена или дополнение к традиционным? (Критерии оценивания: разработка Case-box, презентация результатов работы в малых группах, участие в обсуждении результатов) – тах 5 баллов.												
	Л.2.2: Явление «смартфонизации» гостиничного бизнеса: электронные системы бронирования, партнёрства с онлайн-платформами	2	Лекция с мультимедийным сопровождением										6	Проработка теоретического и практического материала из рекомендованных источников
	СЗ-5: Можно и нужно ли запретить «Airbnb»? Тренды гостиничного бизнеса					2	Case-диспут							



Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										Самостоятельная работа обучающихся	
		Занятия лекционного типа		Практические занятия		Семинары		Лабораторные работы		Консультации		акад. час.	Форма проведения
акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения				
	ничной индустрии												
	Л.2.3: Технологические новации гостиничного сервиса: примеры и практики	2	Лекция с мультимедийным сопровождением									6	Работа с вопросами для самостоятельного изучения, зарубежными информационными источниками
	СЗ-6: «Дорогие инновации»: можно ли догнать и перегнать сетевой отель?»					2	Панельная дискуссия						
	<b>КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА 3</b>	Итоговая сумма баллов по результатам: СЗ-5: Можно и нужно ли запретить «Airbnb»? Тренды гостиничной индустрии в системе организации туристских услуг (Критерии оценивания: участие в работе Case-диспута, подготовка проблемного кейса, отчётные материалы по итогам) – max 5 баллов; СЗ-6: «Дорогие инновации»: можно ли догнать и перегнать сетевой отель? (Критерии оценивания: участие в работе панельной дискуссии, обсуждении результатов) – max 5 баллов.											
3. Стратегическое проектирование инновационного развития отрасли	Л.3.1: «Инновационный человек»: формирование компетенций инновационной деятельности в гостиничном деле. Запросы «инновационного гостя»	4	Кейс-лекция с визуализацией									6	Работа с вопросами для самостоятельного изучения, зарубежными информационными источниками
	СЗ-7: «Конфликт поколений»: люди поколений XYZ в одной гостинице					2	Ролевая игра – моделирование ситуации						
	Л.3.2: Инновационные подходы к классификации и стандартизации гостиничных услуг	2	Проблемная лекция									6	Проработка теоретического и практического материала из рекомендованных источников
	СЗ-8: Лояльность «инновационного клиента»: почему не в звёздах дело?»					2	Панельная дискуссия						
	Л.3.3: Проектирование инноваций в гостиничном деле: инновации гостиничного продукта	4										6	Работа с вопросами для самостоятельного



Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения										Самостоятельная работа обучающихся	
		Контактная работа обучающихся с преподавателем											
		Занятия лекционного типа		Практические занятия		Семинары		Лабораторные работы		Консультации		акад. час.	Форма проведения
акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения
	СЗ-9: Стратегии инновационного развития гостиничной отрасли России: мониторинговые показатели			2	Практическая работа – анализ. Работа в малых группах								го изучения, информационными источниками
	Л.3.4: Проектирование инноваций в гостиничном деле: персональные инновации сотрудника гостиничного предприятия	2	Лекция с мультимедийным сопровождением									6	Проработка теоретического и практического материала из рекомендованных источников
	СЗ-10: Инновационная футуристика: будущее профессий в гостиничной сфере					4	Панельная дискуссия						
	<b>КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА 4</b>	Итоговая сумма баллов по результатам: СЗ-7: «Конфликт поколений»: люди поколений XYZ в одной гостинице (Критерии оценивания: участие в проведении ролевой игры, активность, готовность принимать решения и нести за них ответственность, отчётные материалы по итогам) – max 10 баллов; СЗ-8: Лояльность «инновационного клиента»: почему не в звёздах дело? (Критерии оценивания: участие в работе панельной дискуссии, обсуждении результатов) – max 10 баллов; СЗ-9: Стратегии инновационного развития гостиничной отрасли России: мониторинговые показатели (Критерии оценивания: выполнение практического задания согласно заданному алгоритму, обсуждении результатов в составе малых групп) – max 10 баллов; СЗ-10: Инновационная футуристика: будущее профессий в гостиничной сфере (Критерии оценивания: участие в работе панельной дискуссии, обсуждении результатов) – max 5 баллов											
Консультации										22	Групповая консультация	12	Подготовка к экзамену
Промежуточная аттестация (экзамен)										2	Тестирование		





**Для заочной формы обучения:**

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения												
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										Самостоятельная работа обучающихся		
		Занятия лекционного типа		Практические занятия		Семинары		Лабораторные работы		Консультации				
акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения			
<b>СЕМЕСТР 3</b>														
1. Креативная экономика – новый формат проектирования сферы услуг и сервиса	Л.1.1: Креативность как базис инновации в условиях цифровизации экономики. Инновационные основы современного гостиничного бизнеса	1	Лекция с мультимедийным сопровождением									16	Работа с вопросами для самостоятельного изучения, зарубежными информационными источниками	
	Л.1.2: Представление об инновациях в гостиничном деле	1	Лекция с мультимедийным сопровождением									16		
	Консультации								2	Групповая консультация				
<b>СЕМЕСТР 4</b>														
1. Креативная экономика – новый формат проектирования сферы услуг и сервиса	СЗ-1: Практики креативных инновационных проектов гостиничных предприятий					0,5	Семинар с докладом и обсуждением					8	Проработка теоретического и практического материала из рекомендованных источников	
	КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА 1	СЗ-1: Практики креативных инновационных проектов гостиничных предприятий (Критерии оценивания: разработка Case-box, презентация результатов работы в малых группах, участие в обсуждении результатов) – max 10 баллов												
	СЗ-2: Практики инновационных и нестандартных отелей: творчество или необходимость выживания в условиях жесткой конкуренции?			2	Практическая работа – анализ. Работа в малых группах								8	
	КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА 2	СЗ-2: Практики инновационных и нестандартных отелей: творчество или необходимость выживания в условиях жесткой конкуренции? (Критерии оценивания: выполнение практического задания согласно заданному алгоритму, обсуждении результатов в составе малых групп) – max 10 баллов												



Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения										Самостоятельная работа обучающихся	
		Контактная работа обучающихся с преподавателем											
		Занятия лекционного типа		Практические занятия		Семинары		Лабораторные работы		Консультации		акад. час.	Форма проведения
		акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения		
2. Инновационная инфраструктура и технологии в условиях цифровизации экономики	Л.2.1: Инновационная инфраструктура – основа функционирования современной гостиничной индустрии. «Смартфонизация» гостиничного бизнеса	2	Лекция с мультимедийным сопровождением и элементами научного диспута									8	Работа с вопросами для самостоятельного изучения, зарубежными информационными источниками
	СЗ-3: Новые технологии в работе гостиничного предприятия: возможности и угрозы, замена или дополнение к традиционным?					0,5	Панельная дискуссия. Пост-релиз					8	
	КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА 3	СЗ-3: Новые технологии в работе гостиничного предприятия: возможности и угрозы, замена или дополнение к традиционным? (Критерии оценивания: участие в работе панельной дискуссии, составление обзорного пост-релиза по итогам) – max 10 баллов											
	СЗ-4: Стратегии инновационного развития гостиничной отрасли России: мониторинговые показатели			2	Практическая работа – анализ. Работа в малых группах								
3. Стратегическое проектирование инновационного развития отрасли	Л.3.1: Инновационный человек: формирование компетенций инновационной деятельности в гостиничном деле. Запросы «инновационного гостя»	2	Кейс-лекция с визуализацией									8	
	СЗ-5: «Конфликт поколений»: люди поколений XYZ в одной гостинице					0,5	Ролевая игра – моделирование ситуации					8	



Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения										Самостоятельная работа обучающихся	
		Контактная работа обучающихся с преподавателем											
		Занятия лекционного типа		Практические занятия		Семинары		Лабораторные работы		Консультации		акад. час.	Форма проведения
акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения
	Л.3.2: Проектирование инноваций в гостиничном деле: инновации гостиничного продукта, технологий разработки гостиничного продукта, технические инновации, инновации маркетинга и менеджмента, персональные инновации сотрудника гостиничного предприятия	2	Лекция с мультимедийным сопровождением									8	Работа с вопросами для самостоятельного изучения, информационными источниками
	СЗ-6: Инновационная футуристика: будущее профессий в гостиничной сфере					0,5	Панельная дискуссия					8	
	КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА 4	СЗ-4: Стратегии инновационного развития гостиничной отрасли России: мониторинговые показатели (Критерии оценивания: выполнение практического задания согласно заданному алгоритму, обсуждении результатов в составе малых групп) – max 10 баллов; СЗ-5: «Конфликт поколений»: люди поколений XYZ в одной гостинице (Критерии оценивания: участие в проведении ролевой игры, активность, готовность принимать решения и нести за них ответственность, отчётные материалы по итогам) – max 15 баллов; СЗ-6: Инновационная футуристика: будущее профессий в гостиничной сфере (Критерии оценивания: участие в работе панельной дискуссии, участие в обсуждении, формулирование проблемных вопросов) – max 10 баллов											
Консультации										2	Групповая консультация	20	Подготовка к экзамену
Промежуточная аттестация (экзамен)										2	Тестирование		



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

Для самостоятельной работы по дисциплине «Инновационные технологии в деятельности организаций индустрии гостеприимства» обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение (очная форма/заочная форма):

№ п/п	Тема, трудоёмкость в акад.ч.	Учебно-методическое обеспечение
1	Л.1.1: Креативность как базис инновации в условиях цифровизации экономики. Инновационные основы современного гостиничного бизнеса	18 / 48
	Л.1.2: Инновационная гостиничная концепция как способ продвижения предприятия: причины, факторы, задачи, результат	
	Л.1.3: Креативные технологии брендинга в отельном бизнесе	
2	Л.2.1: Инновационная инфраструктура – основа функционирования современной гостиничной индустрии	18 / 24
	Л.2.2: Явление «смартфонизации» гостиничного бизнеса: электронные системы бронирования, партнёрства с онлайн-платформами	
	Л.2.3: Технологические новации гостиничного сервиса: примеры и практики	
3	Л.3.1: «Инновационный человек»: формирование компетенций инновационной деятельности в гостиничном деле. Запросы «инновационного гостя»	24 / 32
	Л.3.2: Инновационные подходы к классификации и стандартизации гостиничных услуг	
	Л.3.3: Проектирование инноваций в гостиничном деле: инновации гостиничного продукта	



	Л.3.4: Проектирование инноваций в гостиничном деле: персональные инновации сотрудника гостиничного предприятия		<p>Учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 256 с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=354685">https://znanium.com/catalog/document?id=354685</a></p> <p>4. Инфраструктура инноваций и малые предприятия: состояние, оценки, моделирование: Монография / В.Я.Вилисов, А.В.Вилисова - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 228 с. URL: <a href="http://znanium.com/catalog/product/484867">http://znanium.com/catalog/product/484867</a></p> <p>5. Экономика инноваций: учебник / под ред. проф. В.Я. Горфинкеля и проф. Т.Г. Попадюк. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2018. — 336 с. ISBN 978-5-9558-0220-6 (Вузовский учебник) ISBN 978-5-16-004984-7 (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-102376-1 (ИНФРА-М, online) URL: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=354505">https://znanium.com/catalog/document?id=354505</a></p> <p>6. Развитие предпринимательства: инновации, технологии, инвестиции: монография / под. Общ. ред. ректора Финансового университета при Правительстве Российской Федерации, д.э.н, проф. М.А. Эскиндарова. – 2-е изд. Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2021. – 352 с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=371147">https://znanium.com/catalog/document?id=371147</a></p> <p>7. Мильнер Б.З. Организация создания инноваций: горизонтальные связи и управление : монография / Б.З. Мильнер, Т.М. Орлова. — М. : ИНФРА-М, 2018.— 288 с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=372597">https://znanium.com/catalog/document?id=372597</a></p>
4	Консультации	12 / 20	<p>1. Инновационная деятельность предприятия: Учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 256 с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=354685">https://znanium.com/catalog/document?id=354685</a></p> <p>2. Инновации в сервисе : учебное пособие / В.Г. Черников. — Москва : Русайнс, 2016. <a href="https://www.book.ru/book/920763">https://www.book.ru/book/920763</a></p> <p>3. Управление инновационными проектами: Учеб.пособ. / В.Л. Попов, Н.Д. Кремлев, В.С. Ковшов; Под ред. В.Л. Попова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 336 с. URL: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=355754">https://znanium.com/catalog/document?id=355754</a></p>
	Подготовка к промежуточной аттестации (экзамен)		



## 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

№ п/п	Индекс компетенции и ее содержание	Индикаторы освоения компетенции	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или её части)	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1	<b>ОПК-1.</b> 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>ОПК-1.1.</b> Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания	Раздел 1. Креативная экономика – новый формат проектирования сферы услуг и сервиса	технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания	формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания	навыками формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания
2	включает внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<b>ОПК-1.2.</b> Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания		технологические новации и программное обеспечение деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	навыками организации внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
3	<b>ПКО-2.</b> Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	<b>ПКО-2.2.</b> Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 2. Инновационная инфраструктура и технологии в условиях цифровизации экономики	объекты профессиональной деятельности с учетом инновационных технологий на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	проектировать объекты профессиональной деятельности с учетом инновационных технологий на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	навыками проектирования объектов профессиональной деятельности с учетом инновационных технологий на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
4	<b>ПКО-4.</b> Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности пред-	<b>ПКО-4.1.</b> Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания		перспективность инноваций, их эффективность и мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	определять перспективность инноваций, оценивать их эффективность и разрабатывать мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	навыками определения перспективности инноваций, оценки их эффективности и разработки мероприятий по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания



№ п/п	Индекс компетенции и ее содержание	Индикаторы освоения компетенции	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или её части)	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
5	приятый сферы гостеприимства и общественного питания	<b>ПКО-4.2.</b> Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 3. Стратегическое проектирование инновационного развития отрасли	передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	внедрять передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	навыками внедрения передовых технологий при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
6		<b>ПКО-4.3.</b> Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	применять современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	навыками применения современных информационно-коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Результат обучения по дисциплине	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Этап освоения компетенции
<p>Знание технологической концепции организаций размещения и общественного питания; технологических новаций и программного обеспечения деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умение формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания; организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владение навыками формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания; навыками организации внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы</p>	<p>2 практические работы в форме Case-box с презентацией результатов, анализа и работы в малых группах;</p> <p>семинар в форме экспертного диспут-клуба</p>	<p>Обучающийся демонстрирует знание и понимание сущности и составляющих свойства креативности, явления цифровизации экономики, инновационного продукта в гостиничной сфере, что позволяет ему ориентироваться в процессах инновационного развития и формирования на этой основе нового гостиничного продукта.</p> <p>Демонстрирует умение оценивать степень инновационности отрасли, осуществлять технико-экономическое обоснование инновационных проектов в гостиничной сфере, что позволяет оценивать инновационный потенциал отрасли и конкретных продуктов.</p> <p>Обучающийся демонстрирует владение практическими навыками оценки уровня инновационности и креативности отраслевых инноваций (в гостиничном деле), навыками технологий брендинга гостиничного продукта, что позволяет применять их с целью совершенствования качества гости-</p>	<p>Закрепление готовности к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений</p>



Результат обучения по дисциплине	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Этап освоения компетенции
гостеприимства и общественного питания		ничного продукта и формирования клиентурных отношений	
<p>Знание объектов профессиональной деятельности с учетом инновационных технологий на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания; перспективности инноваций, их эффективности и мероприятий по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умение проектировать объекты профессиональной деятельности с учетом инновационных технологий на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания; определять перспективность инноваций, оценивать их эффективность и разрабатывать мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владение навыками проектирования объектов профессиональной деятельности с учетом инновационных технологий на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания; навыками определения перспективности инноваций, оценки их эффективности и разработки мероприятий по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>практическая работа в форме Case-box с презентацией результатов, анализа и работы в малых группах;</p> <p>2 семинара в форме Case-диспута и панельной дискуссии</p>	<p>Обучающийся продемонстрировал знание в области инновационных признаков среды и инфраструктуры в гостиничной деятельности, что позволяет ему правильно их классифицировать и различать разновидности инфраструктурных инноваций.</p> <p>Демонстрирует умение оценивать степень готовности к внедрению инновационных проектов в сервисе гостиничного обслуживания, что позволяет ему обоснованно формулировать инновационные предложения по гостиничным продуктам и их совершенствованию.</p> <p>Обучающийся демонстрирует владение практическими навыками оценки и определения параметров инновационности инфраструктурных проектов в гостиничной сфере, что позволяет ему сформулировать предложение концепции проекта инновационной стратегии развития на примере гостиничного предприятия или отдельного гостиничного продукта</p>	<p>Закрепление готовности к инновациям в профессиональной сфере</p>
<p>Знание передовых технологий при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; современных информационно-коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умение внедрять передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; применять современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владение навыками внедрения передовых технологий при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; навыками применения современных информационно-коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>3 семинара в форме ролевой игры – моделирования ситуации и панельных дискуссий;</p> <p>практическая работа в форме анализа и работы в малых группах</p>	<p>Обучающийся продемонстрировал знание понятий «инновационного человека», компетенций инновационной гостиничной деятельности, «инновационного гостя», персональных инноваций в работе сотрудников гостиничного предприятия, что позволяет ему понимать механизмы формирования «инновационного спроса» на гостиничный продукт и учитывать его в проектировании новых услуг на инновационной основе.</p> <p>Демонстрирует умение разрабатывать проекты инновационных гостиничных продуктов, что позволяет ему учитывать потребности «инновационного гостя», планировать внедрение инноваций на различных этапах разработки и реализации гостиничного продукта.</p> <p>Обучающийся демонстрирует владение практическими навыками инновационного проектирования гостиничных услуг, инновационными технологиями разработки и реализации гостиничных услуг, навыками проектирования персональных инноваций в работе сотрудников гостиничного предприятия</p>	<p>Закрепление способности разрабатывать и внедрять стандарты гостиничной деятельности</p>





## Критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации

Контроль промежуточной успеваемости студентов по дисциплине строится на бально-рейтинговой системе и заключается в суммировании баллов, полученных студентом по результатам текущего контроля и итоговой работы.

Результаты промежуточной аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" (форма промежуточной аттестации по дисциплине – зачет с оценкой).

В соответствии с Положением «о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата и программам магистратуры, реализуемым по федеральным государственным образовательным стандартам» рейтинговая оценка студентов по каждой учебной дисциплине независимо от ее общей трудоемкости, определяется по 100-балльной шкале в каждом семестре. Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля рекомендуется устанавливать в следующем соотношении:

Посещаемость – посещение занятий лекционного типа (за исключением поточных) и занятий семинарского типа оценивается накопительно следующим образом: максимальное количество баллов, отводимых на учет посещаемости (30 баллов), делится на количество лекций (за исключением поточных) и практических занятий по дисциплине. Полученное значение определяет количество баллов, набираемых студентом за посещение одного занятия.

Успеваемость – оценка успеваемости выставляется за выполнение заданий текущего контроля по дисциплине. Как правило, в семестре 4 мероприятия текущего контроля (4 «контрольных точки»), причем выполнение всех 4 заданий текущего контроля является обязательным для студента. При обнаружении преподавателем в выполненном студентом задании плагиата данное задание оценивается 0 баллов и считается не выполненным.

Занятия семинарского типа (между «контрольными точками») проводятся в активной и интерактивной форме (дискуссии по изученному материалу, разбор ситуаций и т.п.), в аудитории. Несмотря на то, что преподаватель не оценивает в баллах студента на каждом занятии, в тоже время преподаватель фиксирует активность на занятии и при подведении итогов за семестр начисляет от 0 до 5 рейтинговых бонусных баллов за активность на занятиях.

Результаты текущего контроля успеваемости учитываются при выставлении оценки в ходе промежуточной аттестации.

В качестве внутренней шкалы текущих оценок используется 80 балльная оценка обучающихся, как правило, по трем критериям: посещаемость, текущий контроль успеваемости, активность на учебных занятиях.

Рейтинговая оценка обучающихся по каждой дисциплине независимо от ее общей трудоемкости (без учета результатов экзамена/дифференцированного зачета) определяется по 80-балльной шкале в каждом семестре. Распределение баллов между видами контроля рекомендуется устанавливать в следующем соотношении:

- посещение учебных занятий (до 30 баллов за посещение всех занятий);
- текущий контроль успеваемости (до 50 баллов), в том числе:
  - 1 задание текущего контроля (0-10 баллов)
  - 2 задание текущего контроля (0-10 баллов)
  - 3 задание текущего контроля (0-10 баллов)
  - 4 задание текущего контроля (0-15 баллов);

Результаты текущего контроля успеваемости при выставлении оценки в ходе промежуточной аттестации следующим образом.



Оценка «отлично» может быть выставлена только по результатам сдачи экзамена/дифференцированного зачета. Автоматическое проставление оценки «отлично» не допускается.

Если по результатам текущего контроля обучающийся набрал:

71-80 балл — имеет право получить «автоматом» «зачтено» или оценку «хорошо»;

62-70 баллов — имеет право получить «автоматом» «зачтено» или оценку «удовлетворительно»;

51-61 балл — обязан сдавать зачет/экзамен;

50 баллов и ниже — не допуск к зачету/экзамену.

Для допуска к промежуточной аттестации обучающийся должен выполнить все мероприятия текущего контроля по дисциплине (не иметь задолженностей по текущей контролю успеваемости) и набрать в общей сложности не менее 51 балла.

Технология выставления итоговой оценки, в том числе перевод в итоговую 5-балльную шкалу оценки определяется следующим образом:

Перевод рейтинговых баллов в итоговую 5 – балльную шкалу оценку осуществляется в соответствии с таблицей.

Баллы за семестр	Автоматическая оценка		Баллы за зачет	Баллы за экзамен	Общая сумма баллов	Итоговая оценка
	зачтено	экзамен				
71-80 *	зачтено	4 (хорошо)	18	20	89-90 91-100	4 (хорошо) 5 (отлично)
62-70 *	зачтено	3 (удовлетворительно)	15	20	77-90	4 (хорошо)
51-61 *	Допуск к зачету		11	20	62-75 76-81	3 (удовлетворительно) 4 (хорошо)
50 и менее	Не допуск к зачету					

\* при условии выполнения всех заданий текущего контроля успеваемости

**Виды средств оценивания, применяемых при проведении текущего контроля и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении отдельных форм текущего контроля**

*Средство оценивания – кейсы*

Организационные формы: case-box, кейс с презентацией, кейс с пост-релизом. Кейс – технология проблемно-ситуативного обучения с использованием ситуативных описаний, практических ситуаций. Кейс представляет собой описание конкретной реальной ситуации, подготовленное по определённому формату и предназначенное для обучения обучающихся анализу разных видов информации, ее обобщению, навыкам формулирования проблемы и выработки возможных вариантов ее решения в соответствии с установленными критериями. Кейсовая технология (метод) обучения – это обучение действием.

Составные части итоговой оценки за занятие с использованием технологии кейсов:

1) участие в дискуссии или презентации, измеренное уровнем активности обучающихся;

2) за подготовленные письменные работы, в т.ч. предварительные решения и итоговые обобщения;

3) за содержательную активность в дискуссии, обсуждении в малой группе, или публичной (устной) презентации.



*Критерии оценивания работы по этапам занятия*

<i>Наименование критерия</i>	<i>Максимальный балл при использовании 5- или 10-балльной шкалы</i>	
Активность работы на занятии	1	2
Быстрота выполнения заданий	1	2
Краткость и чёткость изложения	1	2
Этика общения	1	2
Отбор информации	1	2
Штрафные баллы (нарушение правил выполнения кейса, некорректность поведения и т.д.)	- 1...3	-1...5
Итого:	5	10

*Средство оценивания – диспут*

Организационные формы: панельная дискуссия, диспут-клуб, case-диспут. Семинар-диспут – это специально подготовленный и организованный научный спор на актуальную тему, в котором участвуют две или более стороны, отстаивающие свои позиции. Целью проведения диспута является формирование компетенций оценочных суждений, утверждение мировоззренческих позиций. Основными действующими лицами на семинаре-диспуте выступают: докладчик, оппонент (критик), эксперт, «провокактор», ассистент, наблюдатель и другие. Результатами семинара-диспута должны стать сформировавшиеся у обучающихся знания и навыки, а также умение аргументировано отстаивать собственную точку зрения на рассматриваемую проблематику.

Составные части итоговой оценки за занятие с использованием технологии диспута:

- 1) глубина поставленных и рассмотренных сторонами вопросов;
- 2) насколько верными были ответы и качество этих ответов;
- 3) активность и глубина подготовки отдельных подгрупп, обучающихся и занятия в целом.

*Критерии оценивания работы по этапам занятия*

<i>Наименование критерия</i>	<i>Максимальный балл при использовании 5- или 10-балльной шкалы</i>	
Общая активность работы в ходе дискуссии	1	2
Уровень подготовки к дискуссии, ориентирование в обсуждаемых вопросах	1	2
Краткость, аргументированность и чёткость изложения собственной точки зрения, подкрепление ее сопроводительными материалами	1	2
Ролевое участие в дискуссии, способность переключать внимание и соблюдать тематический тренд дискуссии	1	2
Способность подготовить обобщающие материалы по итогам дискуссии, сделать выводы	1	2
Штрафные баллы (нарушение правил ведения дискуссии, некорректность поведения и т.д.)	- 1...3	-1...5
Итого:	5	10

*Средство оценивания – ролевая игра*



Деловая / ролевая игра, игровое проектирование – совместная деятельность группы обучающихся под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путём игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Игра как средство оценивания позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.

Составные части итоговой оценки за занятие с использованием технологии ролевой игры:

- 1) оценки эффективности участников в игре;
- 2) эффективности сформулированного участниками решения;
- 3) качество межгруппового взаимодействия и личностные качества участников.

Критерии оценивания работы по этапам занятия

<i>Наименование критерия</i>	<i>Максимальный балл при использовании 10- или 15-бальной шкалы</i>	
Reaction – реакция обучаемых	2	3
Learning – изменение установок, улучшение знаний и совершенствование навыков участников	2	3
Behavior – изменение поведения участников (профессионального поведения, общения как его элемента)	2	3
Results – изменения, которые произошли в связи с тем, что участники прошли обучение, освоенные компетенции и способности по их практическому применению	2	3
Общая эффективность участия в игре	2	3
Штрафные баллы (нарушение правил ведения игры, некорректность поведения и т.д.)	- 1...5	-1...5
Итого:	10	15

*Средство оценивания – практическая работа*

Практическая работа – средство оценивания, заключающееся в выполнении студентами под руководством преподавателя комплекса учебных заданий с целью усвоения научно-теоретических и/или практических основ учебной дисциплины, освоения компетенций в виде приобретения умений и навыков, опыта деятельности.

Составные части итоговой оценки за занятие с использованием технологии практической работы:

- 1) полнота и качество выполнения задания согласно обозначенному алгоритму действий;
- 2) творческий подход при выполнении заданий практической работы;
- 3) широта и качество привлекаемых источников информации для выполнения задания.

Критерии оценивания работы по этапам занятия

<i>Наименование критерия</i>	<i>Максимальный балл при использовании 5- или 10-бальной шкалы</i>	
обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисле-	5	10



ния; правильно выполняет анализ ошибок, представление результатов на групповом семинаре		
обучающийся выполнил требования частично, допущены 2-3 недочета, представление результатов на групповом семинаре	4	8
обучающийся выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки	3	6
обучающийся выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов, непредставление результатов на групповом семинаре	2	4
не полное, несвоевременное выполнение задания, непредставление результатов на групповом семинаре	1	2
Штрафные баллы (за несвоевременность сдачи выполненной работы, пропуск отчетного занятия и т.п.)	- 1...3	-1...5
Итого:	5	10

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

Номер недели семестра	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
1-5	1. Креативная экономика – новый формат проектирования сферы услуг и сервиса	<b>КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА 1</b> Занятия семинарского типа: 2 <i>практические работы</i> в форме Case-box с презентацией результатов в малых группах	Текущий контроль осуществляется в специально отведенное на занятиях семинарского типа время. Основным требованием к выполнению является полное и содержательное изложение мнения по материалу в устной форме и в виде представления группового проекта.
6-11	2. Инновационная инфраструктура и технологии в условиях цифровизации экономики	<b>КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА 2</b> Занятие семинарского типа: <i>практическая работа</i> в форме экспертного диспут-клуба Занятие семинарского типа: <i>практическая работа</i> в форме Case-box с презентацией результатов в малых группах <b>КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА 3</b> Занятие семинарского типа: 2 <i>семинара</i> в форме case-диспута и панельной дискуссии	Текущий контроль осуществляется в специально отведенное на занятиях семинарского типа время. Основным требованием к выполнению является полное и содержательное изложение мнения по материалу в устной форме и в виде представления материала в процессе дискуссионного обсуждения и пост-релиза (публикации) по его итогам
12-18	3. Стратегическое проектирование инновационного развития отрасли	<b>КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА 4</b> Занятие семинарского типа: <i>практическая работа</i> в форме анализа и работы в малых группах; 2 <i>семинара</i> в форме панельной дискуссии Занятие семинарского типа: <i>семинар</i> в форме ролевой игры – моделирования ситуации	Текущий контроль осуществляется в специально отведенное на занятиях семинарского типа время. Основным требованием к выполнению является подготовка необходимого материала и участие в ролевой игре, моделирующей ситуацию «конфликта поколений» в отрасли



### Тестовые задания для промежуточной аттестации по дисциплине

- 1. Какого ученого принято считать родоначальником термина «инновация»?**  
А) Николай Кондратьев  
Б) Йозеф Шумпетер  
В) Харальд Фризевинокель  
Г) Леонтий Раменский
- 2. Как называется научная методика анализа практики применения инноваций в сфере гостиничных услуг?**  
А) Выбор момента и ноу-хау (Timing & Know-how)  
Б) Стратегическое прогнозирование (Strategic Soothsaying)  
В) Маркетинговые системы (Market Information System)  
Г) Кейс-стади (Case-Study)
- 3. Выберите правильный вариант типизации инноваций, предложенный в 1985 г. профессорами Гарвардского университета Уильямом Абернати и Кимом Кларком:**  
А) регулярные, нишевые, революционные архитектурные  
Б) новаторские, консервативные  
В) глобальные, национальные, региональные, отраслевые, локальные  
Г) эволюционные, радикальные
- 4. Не так давно в странах Скандинавии предложен принципиально новый тип туристских услуг - гостиницы из льда (Ice Hotel). К какому типу инноваций следует относить такое предложение?**  
А) Инновация процесса  
Б) Инновация бизнес-модели  
В) Инновация в логистике  
Г) Концептуальная инновация
- 5. К какому типу инноваций относятся изменения в Закон РФ «Об основах туристской деятельности»:**  
А) Инновация в управлении  
Б) Институциональные инновации  
В) Ресурсные инновации  
Г) Маркетинговые инновации
- 6. В 2007 г. в России были внесены изменения в порядок организации деятельности турагентов, в частности, отменено их лицензирование. К какому типу инноваций в гостиничном деле по классификации У. Абернати и К. Кларка это явление можно отнести?**  
А) регулярные  
Б) нишевые  
В) революционные  
Г) архитектурные
- 7. Гостиничная компания «Антана-hotel», работающая на рынке гостиничных услуг региона уже 1 год, решила ввести постоянно обновляемую клиентскую информационную базу данных для обеспечения персонализированного подхода к обслуживанию. К какому типу инноваций в гостиничном деле можно отнести это решение?**  
А) Маркетинговая инновация  
Б) Инновация процесса  
В) Инновация в логистике  
Г) Концептуальная инновация
- 8. Среди перечисленных выберите один из факторов, определяющих инновационное развитие (на уровне производства, финансов, технологий и инфраструктуры):**  
А) Модификация системы предоставления услуг гостям гостиницы  
Б) Общее законодательство страны  
В) Ресурсные факторы развития  
Г) Отношения между консерваторами и новаторами
- 9. Летом 2015 г. в Луховицком районе (Московская обл.) основан фестиваль «Луховицкий огурец». К какому типу инноваций с точки зрения развития туризма следует относить это событие?**  
А) Концептуальная инновация  
Б) Инновация продукта  
В) Ресурсная инновация  
Г) Маркетинговая инновация
- 10. Для гостиничной отрасли, как и любой другой (как и экономики в целом) присуща цикличность в развитии. Какому ученому принадлежит идея концепции волнообразного развития социально-экономических систем?**  
А) Йозеф Шумпетер  
Б) Харальд Фризевинокель  
В) Николай Кондратьев  
Г) Леонтий Раменский
- 11. К какой категории факторов инновационных изменений в гостиничном деле относятся изменения в системе управления сетевого отеля?**



- А) Экономические факторы  
Б) Экологические факторы
- В) Технологические факторы  
Г) Управленческие факторы
- 12. На каком этапе «жизненного цикла» инновации имеют наиболее определяющее влияние на дальнейшее место гостиничного продукта-предложения на рынке?**
- А) Зарождение  
Б) Подъем и расцвет
- В) Стагнация и спад  
Г) Упадок
- 13. Инновационная стратегия предприятия, характеризующаяся стремлением следовать за лидером, повторяя все его действия, без больших затрат на нововведения, называется:**
- А) Традиционная  
Б) Имитационная
- В) Оппортунистская  
Г) Наступательная
- 14. В экономической эволюции внедрение инноваций зависит от моделей поведения ее агентов. Как называют тех, кто придерживается принципов сохранения достигнутых позиций на рынке в области идей, технологий и продуктов?**
- А) Идеолог  
Б) Консерватор
- И) Новатор  
Г) Предприниматель
- 15. Среди перечисленных выберите один из факторов, определяющих инновационное развитие (как на внутреннем, так и на внешнем рынках):**
- А) Рыночная конъюнктура и конкуренция  
Б) Модификация системы управления туризмом
- В) Отношения между консерваторами и новаторами  
Г) Экономическое законодательство страны
- 16. Из перечисленных категорий выберите перечень тех, которые представляют классификацию инноваций по масштабу распространения:**
- А) Научно-технические, организационно-экономические, социально-культурные, государственно-правовые  
Б) Эволюционные, радикальные
- В) Глобальные, национальные, региональные, отраслевые, локальные  
Г) создающих новые потребности, развивающие существующие потребности
- 17. Среди стадий создания инновации есть такая, которая характеризуется стабильной реализацией нововведений. Как принято называть эту стадию?**
- А) Зарождение идеи инновации  
Б) Освоение инновации
- В) Коммерциализация инновации  
Г) Рутинизация инновации
- 18. Торговое соглашение, по которому собственник изобретения или технических знаний предоставляет другой стороне разрешение на использование в определенных пределах права на интеллектуальную собственность, называется:**
- А) Патентное соглашение  
Б) Лицензионное соглашение
- В) Ноу-хау  
Г) Инжиниринг
- 19. Инновационная стратегия малого гостиничного предприятия, характеризующаяся стремлением занять определенную свободную нишу на рынке гостиничных услуг, называется:**
- А) Оппортунистская  
Б) Имитационная
- В) Наступательная  
Г) Традиционная
- 20. Порядок определения целей и задач для создания или внедрения отдельного инновационного гостиничного продукта, называется:**
- А) Правила «7S»  
Б) Инновационная стратегия
- И) Стратегическое планирование  
Г) Инновационный проект
- 21. Инновационный проект, связанный с разработкой и внедрением нового гостиничного продукта или технологии, созданием предприятия, называется:**
- А) Модернизационный  
Б) Венчурный
- В) Пионерный  
Г) Исследовательский
- 22. К какому типу венчурных проектов относятся предложения по улучшению структуры автобусной экскурсии «Любовь, Париж и голуби» за счет замены гостиничного предприятия с более высокой категорией номеров и увеличение на 1 час продолжительности экскурсии без увеличения общей стоимости турпродукта?**
- А) модернизационных  
Б) опережающих
- В) пионерных  
Г) новаторских



**23. Вид риска инновационного проекта, связанный с возможной невостребованностью предлагаемых технологий и продуктов производством и рынком, называют:**

- А) Риск финансового несоответствия  
Б) Экономический риск  
В) Риск технологической неадекватности  
Г) Риск оригинальности

**24. Внедрение нового продукта определяется как (...) продуктовая инновация.**

- А) основная  
Б) пионерская  
В) техническая  
Г) базисная  
Д) основополагающая  
Е) институциональная

**25. Закончите определение: «Инновационный менеджмент – это система управления инновациями, инновационным процессом и отношениями, возникающими в процессе ...»**

- А) управления предприятием  
Б) НИОКР  
В) движения инноваций  
Г) организации инноваций  
Д) предпринимательской деятельности  
Е) формирования венчурного проекта

### Контрольные вопросы по дисциплине

1. Понятие, роль и функции инноваций в эволюции общества.
2. Классификация инноваций в гостиничной отрасли: формы, виды, типы.
3. Практики корпоративных инновационных проектов ведущих мировых гостиничных компаний.
4. 10 типов инноваций Ларри Кили и их применимость в гостиничной сфере.
5. Теория диффузии инноваций. Примеры диффузии инноваций в гостиничной отрасли.
6. Жизненный цикл инноваций на примере гостиничного продукта.
7. Структурный анализ инновации: методика и практика декомпозиции, креативные техники и атрибуты генерации инноваций.
8. Креативность как основа инновации: виды, технологии, свойства креативности. Креативность в гостиничном бизнесе.
9. Субъекты инновационного предпринимательства в гостиничной сфере. Роль предпринимателя в инновационных процессах.
10. Инновационная стратегия гостиничных предприятий. Классификация инновационных стратегий.
11. Анализ спроса на инновационную продукцию гостиничных предприятий: механизмы и технологии.
12. Понятие, сущность и классификация инновационных проектов. Этапы разработки и участники инновационных проектов в гостиничном деле.
13. Понятие риск-менеджмента инновационного проекта. Виды и классификация рисков в инновационных проектах гостиничных услуг.
14. Стадии создания и внедрения инноваций в гостиничном предприятии.
15. Инновационные технологии продаж и обмена инноваций в сфере гостеприимства.
16. Новые формы и виды сервиса в гостиничном деле.
17. Гостиничные информационные ресурсы инновационной проблематики в сети Интернет.
18. Электронные системы онлайн-заказа гостиничных услуг.
19. Электронные системы проектирования гостиничного продукта.
20. Ресурсная база инновационного проектирования гостиничного продукта.
21. Инновационная инфраструктура индустрии туризма и гостеприимства
22. Креативность как базис инновации в условиях цифровизации экономики.
23. Инновационные основы современной экономики впечатлений. Гостиницы как составляющие экономики впечатлений.
24. Понятие «Инновационный гость» и его роль в инновационном проектировании гостиничных услуг.





25. Представление об инновациях в гостиничной деятельности.
26. Впечатление как инновационный продукт сферы гостеприимства.
27. Методика декомпозиции инновации в гостиничной деятельности.
28. Инновационная инфраструктура – основа функционирования современного гостиничного предприятия.
29. Явление «смартфонизации» в сфере гостиничных услуг.
30. Новые технологии в работе персонала гостиницы: возможности и угрозы.
31. Инновационные технологии гостиничной деятельности в соотношении с традиционными: сравнение, перспективы, угрозы.
32. Инновационный человек: формирование компетенций инновационной деятельности в гостиничной сфере. Запросы «инновационного гостя».
33. «Конфликт поколений»: особенности работы с людьми поколений XYZ в гостиничной деятельности.
34. Проектирование инноваций в сфере гостеприимства: инновации гостиничного продукта.
35. Проектирование инноваций в сфере гостеприимства: инновации технологий разработки гостиничных услуг.
36. Проектирование инноваций в сфере гостеприимства: технические инновации в гостиничном продукте.
37. Проектирование инноваций в сфере гостеприимства: инновации в маркетинге и управлении гостиничной деятельностью.
38. Проектирование инноваций в сфере гостеприимства: персональные инновации сотрудника гостиничного предприятия.
39. Инновационные принципы функционирования служб отеля.
40. Инновации в технологиях работы с отдельными категориями гостей гостиничного предприятия.

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

Занятия семинарского типа способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности обучающихся. Занятия семинарского типа по дисциплине реализуются в форме семинаров и практических занятий.

1) *Семинарское занятие* – это оценочное средство (далее ОС), которое заключается в выполнении обучающимися, под руководством преподавателя, проблемного учебного задания, направленного на усвоение научно-теоретических основ учебной дисциплины (модуля), приобретение навыков овладения методами работы с информационными источниками с применением современных информационных и коммуникационных технологий. Выполнение задания семинара обучающиеся производят в ходе работы в малых группах, представляют в устной форме с презентацией полученных результатов.

2) *Практическое занятие* – это оценочное средство (далее ОС), которое заключается в выполнении обучающимися, под руководством преподавателя, комплекса учебных заданий по определённому алгоритму, направленных на усвоение научно-теоретических основ учебной дисциплины (модуля), приобретение практических навыков овладения методами практической работы с применением современных информационных и коммуникационных технологий. Выполнения практической работы обучающиеся производят в письменном виде.



В процессе организации и проведения данной формы занятия формируются знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующий следующие компетенции, на овладение которыми направленно изучение дисциплины.

Практические и семинарские занятия проводятся с использованием активных и интерактивных форм обучения:

**1. Панельная дискуссия.** Практическое занятие в форме панельной дискуссии представляет собой коллективное обсуждение какого-либо вопроса, проблемы или сопоставление информации, идей, мнений, предложений после выступления основного спикера по обозначенному вопросу. Преподаватель заранее озвучивает тему дискуссии и вопросы, на которые будет необходимо ответить. В ходе дискуссии студенты вырабатывают принципы и подходы к решению поставленной проблемы (вопроса), доказательства, обоснования своей позиции, максимально используя свой личный опыт.

*Характеристика ОС.* Панельная дискуссия является ОС, позволяющим включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения. Дискуссионные процедуры могут быть использованы для того, чтобы студенты:

- лучше поняли усвояемый материал на фоне разнообразных позиций и мнений, не обязательно достигая общего мнения;
- смогли постичь смысл изучаемого материала, который иногда чувствуют интуитивно, но не могут высказать вербально, четко и ясно, или конструировать новый смысл, новую позицию;
- смогли согласовать свою позицию или действия относительно обсуждаемой проблемы.

Эта форма отражает особенности современного профессионального общения в профессиональной сфере. Панельная дискуссия – диалогическое общение участников, в процессе которого через совместное участие обсуждаются и решаются теоретические и практические проблемы курса.

*Методика применения ОС и взаимосвязь с формируемыми компетенциями.* На занятии в форме панельной дискуссии осуществляются сотрудничество и взаимопомощь, каждый обучающийся имеет право на интеллектуальную активность, заинтересован в достижении общей цели практических занятий, принимает участие в коллективной выработке выводов и решений. В условиях совместной работы обучающийся занимает активную позицию.

На обсуждение выносятся наиболее актуальные проблемные вопросы изучаемой дисциплины. Каждый из участников дискуссии должен научиться точно выражать свои мысли в докладе или выступлении по вопросу; активно отстаивать свою точку зрения, аргументировано возражать, опровергать ошибочную позицию, что формирует способность логически верно и грамотно строить устную и письменную речь.

**2. Метод кейсов (Case-box).** Преподаватель готовит кейс, в котором содержится описание жизненной ситуации, а также набор фактических материалов, документов, связанных с ней. Обучающиеся работают в малых группах (по 3-5 человек). На основании представленных документов и описания они должны проанализировать ситуацию, разобраться в сути вопроса, выявить ключевые проблемы, предложить возможные основные и альтернативные решения, выбрать оптимальный вариант из имеющихся и аргументировать его. На следующей стадии каждая группа представляет свои результаты анализа и вариант решения, затем проходит общая дискуссия, подведение итогов дискуссии и выбор лучшего решения. В ходе занятия с использованием данного метода происходит установление межпредметных связей, у обучающихся формируется аналитическое и системное мышление, навыки оценки альтер-



натив; навыки презентации результатов проведенного анализа; навыки оценки последствий, связанных с принятием решений. В ходе занятия с использованием данного метода у обучающихся вырабатывается способность к обобщению, анализу и восприятию информации. Способность к постановке цели и выбору путей ее достижения. Способность логически верно, аргументированно и грамотно строить устную речь.

*Характеристика ОС.* Метод кейсов или метод конкретных ситуаций – метод активного проблемно-ситуационного анализа, основанный на обучении путем решения конкретных задач – ситуаций (решение кейсов).

Метод кейсов использует проблемные задания, в которых обучающимся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, содержащую в себе необходимую, но неполную информацию для решения заданной проблемы. Потребность в применении кейс-измерителей обусловлена тем, что оценка функциональных компетенций не может сводиться к ответам на вопросы тестового характера, поскольку функциональные компетенции – это то, что человек должен уметь делать в трудовой сфере или решении логических задач. Описание функциональных компетенций, как правило, предполагает формулировки деятельностного типа: «способность формулировать цели, задачи и стратегии ..., выявлять тенденции..., строить прогнозы...». Наиболее эффективным способом их оценивания является решение кейсов (реальных проблемных ситуаций), основанных на совокупности ситуационных моделей, включающих формулирование проектов частных соглашений, договоров и сделок.

Метод кейсов относится к неигровым имитационным активным методам обучения. Непосредственная цель метода case-box – это совместными усилиями группы обучающихся проанализировать комплекс схожих проблемных ситуаций, возникающих при конкретном положении дел, и выработать практическое решение, а также оценить предложенные алгоритмы и выбрать лучшее в контексте поставленной проблемы.

*Методика применения ОС и взаимосвязь с формируемыми компетенциями.* Метод представляет собой специфическую разновидность исследовательской аналитической технологии, т.е. включает в себя операции исследовательского процесса, аналитические процедуры.

Решение кейса позволяет:

- организовать работу в группе (или подгруппах) и обеспечить взаимный обмен информацией;
- погрузить группу в профессиональную ситуацию, формировать эффект умножения знания;
- формировать многообразные личностные качества обучаемых;
- формировать проблему и пути ее решения на основании кейса;
- активизировать обучающихся, развивать аналитические и коммуникативные способности, оставляя их один на один с реальными ситуациями.

Применение кейс-технологии рекомендуется в целях:

- развития навыков анализа и критического мышления;
- изучения теории принятия управленческих решений на конкретных примерах;
- отработки типовых схем выработки управленческих решений в проблемных ситуациях;
- развития творческого мышления;
- развития навыков работы в команде.

**3. Ролевая игра.** В ходе занятия происходит имитация принятия решений в различных ситуациях, осуществляемая по заданным правилам группой людей в диалоговом режиме по заранее обозначенной проблеме и на основании представленных документов. Затем проис-



ходит имитация (воспроизведение) реальной ситуации, в которой обучающиеся действуют в соответствии с обозначенной ролью. В ходе занятия с использованием данного метода у обучающихся вырабатывается способность к обобщению, анализу и восприятию информации. Способность к постановке цели и выбору путей ее достижения. Способность логически верно, аргументированно и грамотно строить устную речь.

*Характеристика ОС.* Ролевая игра – разновидность метода деловой игры, позволяющей определить: наиболее сложные для понимания вопросы, способность обучающихся применять теоретические положения к конкретным жизненным ситуациям, их навыки работы с лекционным и нормативным материалом.

Ролевая игра, игровое проектирование – совместная деятельность группы обучающихся под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Игра как средство оценивания позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи. Кроме того, игра как метод обучения и контроля используется для решения и оценки комплексных задач: усвоение нового и закрепления старого материала, формирования общекультурных компетенций, развития творческих способностей, эффективность командной работы, способность к совместному решению задач, а также выявить индивидуальный вклад каждого участника.

Таким образом, цели использования деловых игр определяют и критерии оценки ее результатов, проявляемых в виде демонстрации:

- владение междисциплинарным, комплексным знанием;
- навыков анализа и критического мышления;
- умений коммуникаций;
- ответственности за последствия принимаемых решений;
- умений в применении типовых схем выработки управленческих решений в проблемных ситуациях;
- творческого мышления;
- умений работы в команде.

*Методика применения ОС и взаимосвязь с формируемыми компетенциями.* Ролевая игра имеет своей целью научить обучающихся грамотно осуществлять построение ответа на заданный вопрос, обязательно ссылаясь на информационные источники, что формирует соответствующие этапы компетенции.

Обучающиеся должны проявлять активность в группе при анализе поставленной задачи, обеспечивать выработку принимаемого группой решения.

Критерии оценки эффективности участников в игре:

- предъявление каждым студентом своего понимания проблемы;
- появление у студентов нового смысла обсуждаемой проблемы;
- степень согласованности, возникшая при обсуждении проблемы.

Критерии эффективности сформулированного участниками решения:

- использование при выработке решений рекомендуемых (обязательных, если игра на освоение определенного учебного материал) приемов, методов;
- не превышение лимита времени;
- наличие в решении новизны, оригинальности, нестандартности; учет ограничений;
- рациональность принятого решения;
- наличие ошибок или противоречий в решении;
- техническая грамотность оформления решений (если требуется).

Критерии межгруппового взаимодействия:

- быстрота принятия решений;



- экспертиза решений других групп;
- аргументированность при защите своих решений;
- согласованность решения внутри группы;
- итоги соревновательности при проведении действий, входящих в канву игры.

Критерии оценки индивидуальных личностных качеств участников (по усмотрению преподавателя):

- эрудированность;
- принципиальность, честность, добросовестность;
- умение аргументировать и отстаивать свое решение;
- склонность к риску;
- умение использовать различные информационные источники (научную литературу, справочные материал, нормативные документы);
- инициативность, исполнительность;
- самоорганизацию;
- культуру речи, коммуникабельность.

### Тематика занятий семинарского типа

#### Занятие семинарского типа 1.

Вид практического занятия: *практическая работа* в форме Case-box с презентацией результатов работы в малых группах.

Тема и содержание занятия: Практики креативных инновационных проектов гостиничных предприятий

Цель занятия: Изучить типы инноваций на примере практики креативных инновационных проектов ведущих предприятий гостиничной сферы.

Практические навыки: усвоение знаний по тематике, опыт работы в малых группах и исследования, работы с литературными источниками.

#### Занятие семинарского типа 2.

Вид практического занятия: *практическая работа* в форме Case-box с презентацией результатов работы в малых группах.

Тема и содержание занятия: Практики инновационных и нестандартных отелей: творчество или необходимость выживания в условиях жёсткой конкуренции?

Цель занятия: Изучить разновидности инновационных и нестандартных отелей, выявить причины, стимулирующие гостиничные предприятия внедрять нестандартные и инновационные принципы своей организации

Практические навыки: усвоение знаний по тематике, опыт дискуссий и исследования, работы с литературными источниками.

#### Занятие семинарского типа 3.

Вид занятия семинарского типа: *семинар* в форме экспертного диспут-клуба.

Тема и содержание занятия: Антиэкологичность экоотелей: отельный «эко»брендинг как инновационная маркетинговая стратегия

Цель занятия: Рассмотреть параметры креативной технологии в форме экологического брендинга, изучить примеры отрицательного воздействия экоотелей на окружающую среду под экобрендом, определить технологии креативного брендинга в деятельности гостиничных предприятий.



Практические навыки: усвоение знаний по тематике, опыт выступления и исследования, работы с литературными источниками.

#### **Занятие семинарского типа 4.**

Вид практического занятия: *практическая работа* в форме Case-box с презентацией результатов работы в малых группах (заочная форма обучения: семинар - панельная дискуссия. Пост-релиз).

Тема и содержание занятия: Новые технологии в работе гостиничного предприятия: возможности и угрозы, замена или дополнение к традиционным?

Цель занятия: Рассмотреть примеры внедрения в работу гостиничного предприятия новых технологий, выявить возможности и угрозы, представляемые распространением этих технологий традиционным формам организации деятельности гостиничного предприятия.

Практические навыки: усвоение знаний по тематике, опыт выступления и исследования, работы с литературными источниками.

#### **Занятие семинарского типа 5.**

Вид занятия семинарского типа: *семинар* в форме Case-диспута.

Тема и содержание занятия: Можно и нужно ли запретить «Airbnb»? Тренды гостиничной индустрии

Цель занятия: Рассмотреть примеры законодательных ограничений на деятельность платформенных агрегаторов гостиничных услуг в отдельных странах мира, спрогнозировать дальнейшее развитие этих технологий.

Практические навыки: усвоение знаний по тематике, опыт выступления и исследования, работы с информационными и нормативно-правовыми источниками, в т.ч. зарубежными.

#### **Занятие семинарского типа 6.**

Вид занятия семинарского типа: *семинар* в форме панельной дискуссии.

Тема и содержание занятия: «Дорогие инновации»: можно ли догнать и перегнать сетевой отель?

Цель занятия: проанализировать понятие доступности инноваций для гостиничных предприятий различных категорий, выявить конкурентные преимущества, предоставляемые такими инновациями внедряющим их гостиничным предприятиям, угрозы для малых, сетевых отелей, возникающие в результате отставания в «дорогих инновациях» от крупных сетевых гостиничных предприятий.

Практические навыки: усвоение знаний по тематике, опыт выступления и исследования, работы с информационными источниками, в т.ч. зарубежными.

#### **Занятие семинарского типа 7.**

Вид занятия семинарского типа: *семинар* в форме ролевой игры в формате моделируемой ситуации.

Тема и содержание занятия: «Конфликт поколений»: люди поколений XYZ в одной гостинице

Цель занятия: Изучить основные модели общения и выстраивания взаимоотношений между гостями и персоналом гостиничного предприятия, относящимся к различным поколениям (согласно положениям теории поколений).

Практические навыки: усвоение знаний по тематике, опыт решения проблемных ситуаций, работы с литературными источниками.

#### **Занятие семинарского типа 8.**



Вид занятия семинарского типа: *семинар* в форме панельной дискуссии.

Тема и содержание занятия: Лояльность «инновационного клиента»: почему не в звёздах дело?

Цель занятия: Изучить основные критерии, которыми руководствуется при выборе гостиничного предприятия современный клиент, определить инновационные технологии, определяющие выбор гостя, параметры формирования лояльности клиентов посредством использования инновационных технологий.

Практические навыки: усвоение знаний по тематике, опыт решения проблемных ситуаций, работы с литературными источниками.

#### **Занятие семинарского типа 9.**

Вид практического занятия: *практическая работа* в форме анализа и работы в малых группах.

Тема и содержание занятия: Стратегии инновационного развития гостиничной отрасли России: мониторинговые показатели

Цель занятия: Изучить основные параметры инновационности российского рынка гостиничных услуг.

Практические навыки: усвоение знаний по тематике, усвоение знаний по тематике, опыт дискуссий и исследования, работы с литературными источниками.

#### **Занятие семинарского типа 10.**

Вид занятия семинарского типа: *семинар* в форме панельной дискуссии.

Тема и содержание занятия: Инновационная футуристика: будущее профессий в гостиничной сфере

Цель занятия: Изучить основные параметры прогнозируемого развития рынка гостиничных услуг в России и в мире в аспекте технологических и инновационных трендов и перспектив.

Практические навыки: усвоение знаний по тематике, усвоение знаний по тематике, опыт дискуссий и исследования, работы с литературными источниками.

### **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы; перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

#### **8.1. Основная литература**

1. Инновационная деятельность предприятия: Учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 256 с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=354685> .

2. Черников, В.Г. Инновации в сервисе : учебное пособие / Черников В.Г. — Москва : Рускайнс, 2016. — 193 с. — ISBN 978-5-4365-1105-4. <https://www.book.ru/book/920763>

3. Управление инновационными проектами: Учеб.пособ. / В.Л. Попов, Н.Д. Кремлев, В.С. Ковшов; Под ред. В.Л. Попова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 336 с. URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=355754> .



## 8.2. Дополнительная литература

1. Горностаева, А. В. Основные направления инновационной деятельности: монография / А. В. Горностаева, О. В. Федоров. - М. : ИНФРА-М, 2012. - 277 с. URL: <http://znanium.com/go.php?id=397460>
2. Деминг Э. Менеджмент нового времени: Простые механизмы, ведущие к росту, инновациям и доминированию на рынке / Эдвардс Деминг; Пер. с англ. — М. : Альпина Паблишер, 2019. — 182 с. ISBN 978-5-9614-1244-4 ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=352140>
3. Инновационная деятельность предприятия: Учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 256 с. ЭБС Znanium. URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=445761>.
4. Инновационный менеджмент: учебник / под. Ред. В.Я. Горфинкеля, Т.Г. Попадюк. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Вузовский учебник; ИНФРА-М, 2021. – 380 с. ISBN 978- 5- 9558- 0311- 1 (Вузовский учебник), ISBN 978- 5- 16- 016862- 3 (ИНФРА- М, print), ISBN 978- 5- 16- 104931- 0 (ИНФРА- М, online)ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=374442>
5. Инфраструктура инноваций и малые предприятия: состояние, оценки, моделирование: Монография / В.Я.Вилисов, А.В.Вилисова - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 228 с. URL: <http://znanium.com/catalog/product/484867>
6. Мильнер Б.З. Организация создания инноваций: горизонтальные связи и управление : монография / Б.З. Мильнер, Т.М. Орлова. — М. : ИНФРА-М, 2018.— 288 с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=372597>
7. Развитие предпринимательства: инновации, технологии, инвестиции: монография / под. Общ. ред. ректора Финансового университета при Правительстве Российской Федерации, д.э.н, проф. М.А. Эскиндарова. – 2-е изд. Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2021. – 352 с. ЭБС Znanium.com. Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=371147>
8. Экономика инноваций: учебник / под ред. проф. В.Я. Горфинкеля и проф. Т.Г. Попадюк. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2018. — 336 с. ISBN 978-5-9558-0220-6 (Вузовский учебник) ISBN 978-5-16-004984-7 (ИНФРА-М, print) ISBN 978-5-16-102376-1 (ИНФРА-М, online) URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=354505>

## 8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронная библиотечная система Book.ru: <http://www.book.ru/>
2. Электронная библиотечная система Znanium.com <http://znanium.com/>

## 8.4. Перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных системам

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office
3. Профессиональная база данных: открытые данные Ростуризма. <http://opendata.russiatourism.ru/opendata>
4. Профессиональная база данных: реестр инновационных продуктов, технологий и услуг, рекомендованных к использованию в Российской Федерации <https://innoprod.startbase.ru/>
5. Профессиональная база данных: ГОСТ эксперт – Единая база ГОСТов РФ <http://gostexpert.ru/>





6. Информационная справочная система: справочно-правовая система КонсультантПлюс  
<http://www.consultant.ru>

7. Информационная справочная система: информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ  
<http://www.garant.ru/>

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

Процесс изучения дисциплины «Инновационные технологии в деятельности организаций индустрии гостеприимства» предусматривает контактную (работа на лекциях и занятиях семинарского) и самостоятельную (самоподготовка к лекциям и занятиям семинарского типа) работу обучающегося.

В качестве основных форм организации учебного процесса по дисциплине в предлагаемой методике обучения выступают лекционные занятия и занятия семинарского типа (с использованием активных и интерактивных технологий обучения), а так же самостоятельная работа обучающихся.

### ***Занятия лекционного типа.***

*Лекция-презентация* - это традиционно вузовская учебная лекция, сопровождаемая демонстрационным материалом презентационного характера. Для нее характерны высокий научный уровень, теоретические абстракции, имеющие большое практическое значение. Стиль такой лекции - четкий план, строгая логика, убедительные доказательства, краткие выводы.

*Проблемная лекция* характеризуется постановкой перед студентами учебных проблем-заданий, которые они должны самостоятельно решить, получив, таким образом, новые знания. В лекции сочетаются проблемные и информационные начала. Часть знаний обучающийся получает в виде готовых знаний, а часть добывает самостоятельно под руководством преподавателя. На этих лекциях процесс познания студентов приближается к поисковой, исследовательской деятельности. Смысловая нагрузка лекции смещается в сторону от изложения теоретического материала к формированию мотивации самостоятельного обучения через постановку проблем обучения и показ путей решения профессиональных проблем в рамках той или иной темы. При этом основным методом ведения лекции является метод проблемного изложения материала

Теоретические занятия (лекции) организуются по потокам. На лекциях излагаются темы дисциплины, предусмотренные рабочей программой, акцентируется внимание на наиболее принципиальных и сложных вопросах дисциплины, устанавливаются вопросы для самостоятельной проработки. Конспект лекций является базой при подготовке к практическим занятиям, к экзаменам, а также самостоятельной научной деятельности.

### ***Занятия семинарского типа.***

Цель занятий семинарского типа заключается в выполнении студентами под руководством преподавателя комплекса учебных заданий направленных на усвоение научно-теоретических основ дисциплины, приобретение навыков овладения методами практической работы с применением современных информационных и коммуникационных технологий.

Занятия семинарского типа включают в себя семинары в формах семинаров- круглых столов, а также практических занятий в форме проектных сессий.

Практические занятия способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов.

### ***Самостоятельная работа обучающихся.***

Целью самостоятельной (внеаудиторной) работы обучающихся является обучение навыкам работы с научно-теоретической, периодической, научно-технической и методической литературой, необходимыми для углубленного изучения дисциплины «Инновационные тех-



нологии в управлении туризмом», а также развитие у них устойчивых способностей к самостоятельному изучению и изложению полученной информации.

Основными задачами самостоятельной работы обучающихся являются:

- овладение методиками;
- наработка профессиональных навыков;
- приобретение опыта творческой и исследовательской деятельности;
- развитие творческой инициативы, самостоятельности и ответственности студентов.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине обеспечивает:

- закрепление знаний, полученных студентами в процессе лекционных и практических занятий;
  - формирование навыков работы с периодической, научно-технической литературой и технической документацией;
  - приобретение опыта творческой и исследовательской деятельности;
  - развитие творческой инициативы, самостоятельности и ответственности студентов.
- Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

Формы самостоятельной работы

Перечень тем самостоятельной работы студентов по подготовке к занятиям лекционного и семинарского типа соответствует тематическому плану рабочей программы дисциплины.

Самостоятельная работа студента предусматривает следующие виды работ:

- подготовка проекта,
- систематизация полученных сведений на практических занятиях,
- изучение научной и научно-методической базы по поставленной проблематике.

#### 10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю):

Учебные занятия по дисциплине проводятся в следующих оборудованных учебных кабинетах, оснащенных соответствующим оборудованием:

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
Занятия лекционного типа, групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование доска
Занятия семинарского типа	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование/переносное видеопроекционное оборудование доска компьютерный класс, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекционное оборудование, автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет", доска
Самостоятельная работа обучающихся	помещение для самостоятельной работы, специализированная учебная мебель, ТСО: видеопроекционное оборудование, автоматизированные рабочие места студентов с



	<p>возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет", доска;</p> <p>Помещение для самостоятельной работы в читальном зале Научно-технической библиотеки университета, специализированная учебная мебель автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», интерактивная доска</p>
--	---