

Документ подписан простой электронной подписью.
Информация о владельце:
ФИО: Костина Лариса Николаевна
Должность: проректор
Дата подписания: 03.06.2025 19:04:30
Уникальный программный ключ:
1800f7d89cf4ea7507265ba593fe87537eb15a6c

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"ДОНЕЦКАЯ АКАДЕМИЯ УПРАВЛЕНИЯ И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ"

Факультет

Менеджмента

Кафедра

Туризма

"УТВЕРЖДАЮ"

Проректор

_____ Л.Н. Костина

27.04.2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ФТД.01

"Инновации в гостиничной деятельности"

Направление подготовки 43.04.02 Туризм

Профиль "Туризм и гостиничная деятельность"

Квалификация

МАГИСТР

Форма обучения

очная

Общая трудоемкость

3 ЗЕТ

Год начала подготовки по учебному плану

2023

Донецк
2023

Составитель(и):

д-р экон. наук, доцент

_____. Л.А. Овчаренко

Рецензент(ы):

канд. экон. наук, доцент

_____. И.А. Демидова

Рабочая программа дисциплины (модуля) "Инновации в гостиничной деятельности" разработана в соответствии с:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 43.04.02 Туризм (приказ Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 556)

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена на основании учебного плана Направление подготовки 43.04.02 Туризм

Профиль "Туризм и гостиничная деятельность", утвержденного Ученым советом ФГБОУ ВО "ДОНАУИГС" от 27.04.2023 протокол № 12.

Срок действия программы: 2023-2024

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Туризма
Протокол от 19.04.2023 № 9

Заведующий кафедрой:

канд.экон.наук, доцент Шепилова В.Г.

(подпись)

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**"УТВЕРЖДАЮ"**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024 - 2025 учебном году на заседании кафедры Туризма

Протокол от " ____ " _____ 2024 г. №__

Зав. кафедрой канд.экон.наук, доцент Шепилова В.Г.

(подпись)

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**"УТВЕРЖДАЮ"**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025 - 2026 учебном году на заседании кафедры Туризма

Протокол от " ____ " _____ 2025 г. №__

Зав. кафедрой канд.экон.наук, доцент Шепилова В.Г.

(подпись)

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**"УТВЕРЖДАЮ"**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026 - 2027 учебном году на заседании кафедры Туризма

Протокол от " ____ " _____ 2026 г. №__

Зав. кафедрой канд.экон.наук, доцент Шепилова В.Г.

(подпись)

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**"УТВЕРЖДАЮ"**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027 - 2028 учебном году на заседании кафедры Туризма

Протокол от " ____ " _____ 2027 г. №__

Зав. кафедрой канд.экон.наук, доцент Шепилова В.Г.

(подпись)

РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ

1.1. ЦЕЛИ ДИСЦИПЛИНЫ	
сформировать у обучающихся представления об использовании инновационных технологий в процессе оказания гостиничных услуг и управления гостиничным предприятием.	
1.2. УЧЕБНЫЕ ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ	
- изучить понятия инноваций и инновационных технологий; - изучить применение инноваций в индустрии гостеприимства; - раскрыть сущность инновационной деятельности в гостиничном сервисе; - проанализировать типологию инноваций; - изучить перспективные инновационные процессы в управлении гостиничным предприятием; - рассмотреть передовой опыт использования современных инновационных технологий управления.	
1.3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОПОП ВО:	ФТД
<i>1.3.1. Дисциплина "Инновации в гостиничной деятельности" опирается на следующие элементы ОПОП ВО:</i>	
Методология и методы научных исследований	
Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
<i>1.3.2. Дисциплина "Инновации в гостиничной деятельности" выступает опорой для следующих элементов:</i>	
Информационно-коммуникационные технологии в туризме и гостеприимстве	
Коммуникационные технологии в туризме и сфере гостеприимства (на английском языке)	
Особенности формирования и ресурсного обеспечения туристско-рекреационных кластеров	
Планирование и прогнозирование в индустрии туризма	
Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии	
Преддипломная практика	
1.4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:	
<i>ПК-1.1: Выявляет и применяет инновации в деятельности предприятий индустрии гостеприимства с целью повышения качества услуг и конкурентоспособности в целом</i>	
Знать:	
Уровень 1	инновации в деятельности предприятий индустрии гостеприимства
Уровень 2	инновации в деятельности предприятий индустрии гостеприимства с целью повышения качества услуг
Уровень 3	инновации в деятельности предприятий индустрии гостеприимства с целью повышения качества услуг и конкурентоспособности в целом
Уметь:	
Уровень 1	Выявляет и применяет инновации в деятельности предприятий индустрии гостеприимства
Уровень 2	Выявляет и применяет инновации в деятельности предприятий индустрии гостеприимства с целью повышения качества услуг
Уровень 3	Выявляет и применяет инновации в деятельности предприятий индустрии гостеприимства с целью повышения качества услуг и конкурентоспособности в целом
Владеть:	
Уровень 1	навыками выявления и применения инноваций в деятельности предприятий индустрии гостеприимства
Уровень 2	навыками выявления и применения инноваций в деятельности предприятий индустрии гостеприимства с целью повышения качества услуг
Уровень 3	навыками выявления и применения инноваций в деятельности предприятий индустрии гостеприимства с целью повышения качества услуг и конкурентоспособности в целом
1.4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:	
<i>ПК-1.2: Генерирует инновационные идеи в сфере обслуживания предприятий индустрии гостеприимства</i>	
Знать:	
Уровень 1	особенности сферы обслуживания предприятий индустрии гостеприимства

Уровень 2	новшества в сфере обслуживания предприятий индустрии гостеприимства
Уровень 3	инновационные идеи в сфере обслуживания предприятий индустрии гостеприимства
Уметь:	
Уровень 1	выявляет инновационные идеи в сфере обслуживания предприятий индустрии гостеприимства
Уровень 2	копирует и имплементирует в практику инновационные идеи в сфере обслуживания предприятий индустрии гостеприимства
Уровень 3	генерирует инновационные идеи в сфере обслуживания предприятий индустрии гостеприимства
Владеть:	
Уровень 1	навыками выявления инновационных идей в сфере обслуживания предприятий индустрии гостеприимства
Уровень 2	навыками копирования и имплементации в практику инновационных идей в сфере обслуживания предприятий индустрии гостеприимства
Уровень 3	навыками генерирования инновационных идей в сфере обслуживания предприятий индустрии гостеприимства

В результате освоения дисциплины "Инновации в гостиничной деятельности" обучающийся

3.1	Знать:
	теоретические аспекты инновационной деятельности в туризме и гостеприимстве, направления развития инноваций в гостиничной деятельности;
3.2	Уметь:
	оценивать рынок инноваций, в том числе технологических, внедрять их в практику гостиничных предприятий, продвигать инновационные туристские продукты и отдельные услуги в сфере гостеприимства на основе управления качеством и использования современных коммуникационных технологий;
3.3	Владеть:
	по оценке рынка инноваций, в том числе технологических, внедрения их в практику гостиничных предприятий, продвижения инновационных туристских продуктов и отдельных услуг в сфере гостеприимства на основе управления качеством и использования современных коммуникационных технологий;

1.5. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ

Текущий контроль успеваемости позволяет оценить уровень сформированности элементов компетенций (знаний, умений и приобретенных навыков), компетенций с последующим объединением оценок и проводится в форме: устного опроса на лекционных и семинарских/практических занятиях (фронтальный, индивидуальный, комплексный), письменной проверки (тестовые задания, контроль знаний по разделу, ситуационных заданий и т.п.), оценки активности работы обучающегося на занятии, включая задания для самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации формируют рейтинговую оценку работы студента. Распределение баллов при формировании рейтинговой оценки работы студента осуществляется в соответствии с действующим локальным нормативным актом. По дисциплине "Инновации в гостиничной деятельности" видом промежуточной аттестации является Зачет с оценкой

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. ТРУДОЕМКОСТЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоёмкость дисциплины "Инновации в гостиничной деятельности" составляет 3 зачётные единицы, 108 часов.

Количество часов, выделяемых на контактную работу с преподавателем и самостоятельную работу обучающегося, определяется учебным планом.

2.2. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
Раздел 1. Теоретические аспекты инновационной деятельности в индустрии гостеприимства.						

Тема 1.1. Предпосылки внедрения инноваций в индустрию гостеприимства. /Лек/	2	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
Тема 1.1. Предпосылки внедрения инноваций в индустрию гостеприимства. /Сем зан/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
Тема 1.1. Предпосылки внедрения инноваций в индустрию гостеприимства. /Ср/	2	7	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
Тема 1.2. Классификация инноваций в гостиничной деятельности. /Лек/	2	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
Тема 1.2. Классификация инноваций в гостиничной деятельности. /Сем зан/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
Тема 1.2. Классификация инноваций в гостиничной деятельности. /Ср/	2	7	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
Тема 1.3. Научные подходы к понятию инноваций. /Лек/	2	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
Тема 1.3. Научные подходы к понятию инноваций. /Сем зан/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
Тема 1.3. Научные подходы к понятию инноваций. /Ср/	2	6	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
Раздел 2. Инновационный менеджмент и маркетинг в индустрии гостеприимства						
Тема 2.1. Инновационные модели в гостиничной деятельности. /Лек/	2	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
Тема 2.1. Инновационные модели в	2	4	ПК-1.1	Л1.1 Л1.2	0	

гостиничной деятельности. /Сем зан/			ПК-1.2	Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2		
Тема 2.1. Инновационные модели в гостиничной деятельности. /Ср/	2	6	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
Тема 2.2. Инновационный менеджмент в индустрии гостеприимства. /Лек/	2	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
Тема 2.2. Инновационный менеджмент в индустрии гостеприимства. /Сем зан/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
Тема 2.2. Инновационный менеджмент в индустрии гостеприимства. /Ср/	2	5	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
Тема 2.3. Инновационный маркетинг в индустрии гостеприимства. /Лек/	2	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
Тема 2.3. Инновационный маркетинг в индустрии гостеприимства. /Сем зан/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
Тема 2.3. Инновационный маркетинг в индустрии гостеприимства. /Ср/	2	5	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
Раздел 3. Практические аспекты инновационных трендов в индустрии гостеприимства						
Тема 3.1. Инновационное проектирование в индустрии гостеприимства. /Лек/	2	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
Тема 3.1. Инновационное проектирование в индустрии гостеприимства. /Сем зан/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
Тема 3.1. Инновационное проектирование в индустрии гостеприимства. /Ср/	2	5	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	

				Э1 Э2		
Тема 3.2. Робототизация как инновационный тренд в индустрии туризма и гостеприимства. /Лек/	2	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
Тема 3.2. Робототизация как инновационный тренд в индустрии туризма и гостеприимства. /Сем зан/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
Тема 3.2. Робототизация как инновационный тренд в индустрии туризма и гостеприимства. /Ср/	2	5	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
Тема 3.3. Концептуальные решения гостиниц будущего. /Лек/	2	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
Тема 3.3. Концептуальные решения гостиниц будущего. /Сем зан/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
Тема 3.3. Концептуальные решения гостиниц будущего. /Ср/	2	6	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	0	
/Конс/	2	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1	0	

РАЗДЕЛ 3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В процессе освоения дисциплины "Инновации в гостиничной деятельности" используются следующие образовательные технологии: лекции (Л), семинарские занятия (ПР), самостоятельная работа студентов (СР) по выполнению различных видов заданий.

В процессе освоения дисциплины "Инновации в гостиничной деятельности" используются следующие интерактивные образовательные технологии: проблемная лекция (ПЛ). Лекционный материал представлен в виде слайд-презентации в формате «Power Point». Для наглядности используются материалы различных научных и технических экспериментов, справочных материалов, научных статей т.д. В ходе лекции предусмотрена обратная связь со студентами, активизирующие вопросы, просмотр и обсуждение видеофильмов. При проведении лекций используется проблемно-ориентированный междисциплинарный подход, предполагающий творческие вопросы и создание дискуссионных ситуаций.

При изложении теоретического материала используются такие методы, как: монологический, показательный, диалогический, эвристический, исследовательский, проблемное изложение, а также следующие принципы дидактики высшей школы, такие как: последовательность и систематичность обучения, доступность обучения, принцип научности, принципы взаимосвязи теории и практики, наглядности и др. В конце каждой лекции предусмотрено время для ответов на проблемные вопросы.

Самостоятельная работа предназначена для внеаудиторной работы студентов, связанной с конспектированием источников, учебного материала, изучением дополнительной литературы по дисциплине, подготовкой к текущему и семестровому контролю, а также выполнением индивидуального задания в форме реферата, эссе, презентации, эмпирического исследования.

РАЗДЕЛ 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература			
1. Основная литература			
	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Т. А. Адашова, Л. Л. Духовная, Н. В. Косарева [и др.].	Инновации в туризме и гостиничном бизнесе (149 с)	Москва : Издательство "Перо", 2019
Л1.2	Сафронова Т.Н.	Инновации в гостиничной деятельности: Учебное пособие (156)	Сибирский федеральный университет, 2018
Л1.3	Попадюк Т.Г., Линдер Н.В., Ткачук А.В.	Инновации и современные модели бизнеса: Учебник (334)	НИЦ ИНФРА-М, 2024
2. Дополнительная литература			
	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Гомилевская, Г. А.	Инновации в гостиничном бизнесе Приморского края (152 с.)	Владивосток : Владивостокский государственный университет экономики и сервиса, 2017
Л2.2	Харитонов, О. В.	Инновации в гостиничном бизнесе (С. 478-494.)	Синергия Наук. – № 69. , 2022
Л2.3	С. Н. Макарова, Д. А. Скрыгина	Проблемы внедрения инноваций в гостиничном бизнесе региона / // [ред. коллегия: Е.З. Герчикова и др.], . – – EDN XMPRWH. (С. 164-168)	Проблемы устойчивого развития экономики в условиях глобального кризиса : СБОРНИК НАУЧНЫХ ТРУДОВ / [ред. коллегия: Е.З. Герчикова и др.]. – Саратов : Саратовский социально-экономический институт (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова", 2018
3. Методические разработки			
	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
ЛЗ.1	В.Г.Шепилова	Инновации в гостиничной деятельности : методические рекомендации по организации самостоятельной работы для обучающихся 2 курса образовательной программы магистратуры направления подготовки 43.04.02 Туризм очной формы обучения (10 с.)	Донецк : ГОУ ВПО «ДОНАУИГС», 2023
4.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"			
Э1	Научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА»		https://cyberleninka.ru/
Э2	ЭБС «ЛАНЬ»		https://e.lanbook.com

Э3	ЭБС «ЗНАНИУМ»	https://znanium.ru
Э4	ЭБС «SOCHUM»	https://sochum.ru

4.3. Перечень программного обеспечения

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

- Libre Office (лицензия Mozilla Public License v2.0.)
- 7-Zip (лицензия GNU Lesser General Public License)
- AIMP (лицензия LGPL v.2.1)
- STDU Viewer (freeware for private non-commercial or educational use)
- GIMP (лицензия GNU General Public License)
- Inkscape (лицензия GNU General Public License).

4.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Департамент реализации проектов в сфере туристской деятельности

<https://www.economy.gov.ru/material/departments/d08/>

Департамент развития туризма <https://www.economy.gov.ru/material/departments/d29/>

База статистических данных «Финансово-экономические показатели РФ» <https://www.minfin.ru/ru/statistics/>

Единая межведомственная информационно-статистическая система <https://www.fedstat.ru>

База данных Всемирной туристской организации <https://www.unwto.org/tourism-statistics>

4.5. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения учебных занятий, предусмотренных образовательной программой, закреплены аудитории согласно расписанию учебных занятий: рабочее место преподавателя, посадочные места по количеству обучающихся, доска меловая, персональный компьютер с лицензированным программным обеспечением общего назначения, мультимедийный проектор, экран, интерактивная панель.

РАЗДЕЛ 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Что такое инновации в гостиничной деятельности и какие их основные виды?
2. Как технологии влияют на управление гостиничным бизнесом? Приведите примеры.
3. Какие современные ИТ-решения используются для улучшения клиентского сервиса в гостиницах?
4. Как автоматизация процессов влияет на эффективность работы гостиницы?
5. Что такое концепция "умного отеля" и какие технологии в ней применяются?
6. Как инновации влияют на маркетинг гостиничных услуг?
7. Как гостиницы могут использовать большие данные (Big Data) для улучшения обслуживания клиентов?
8. Какие экологические инновации внедряются в гостиничную деятельность для устойчивого развития?
9. Как социальные сети и онлайн-платформы изменили подход к продвижению гостиничных услуг?
10. Какова роль мобильных приложений в улучшении клиентского опыта в гостиницах?
11. Какие инновационные подходы к управлению персоналом применяются в гостиничном бизнесе?
12. Как пандемия COVID-19 повлияла на внедрение инноваций в гостиничную деятельность?
13. Как гостиницы могут использовать краудсорсинг для получения идей и улучшения услуг?
14. Какие примеры успешных инновационных проектов в гостиничной сфере вы можете привести?
15. Как инновации в гостиничной деятельности влияют на конкурентоспособность отелей?

Полный перечень тем докладов приведен в фонде оценочных средств дисциплины.

5.2. Темы письменных работ

1. Предпосылки внедрения инноваций в индустрию гостеприимства.
2. Научные подходы к понятию инноваций.
3. Классификация инноваций в гостиничной деятельности.
4. Инновационные модели в гостиничной деятельности.
5. Инновационный менеджмент в индустрии гостеприимства.
6. Инновационный маркетинг в индустрии гостеприимства.
7. Инновационное проектирование в индустрии гостеприимства.
8. Роботизация как инновационный тренд в индустрии туризма и гостеприимства.
9. Концептуальные решения гостиниц будущего.

Полный перечень тем докладов приведен в фонде оценочных средств дисциплины.

5.3. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств дисциплины "Инновации в гостиничной деятельности" разработан в соответствии с локальным нормативным актом ФГБОУ ВО "ДОНАУИГС".

Фонд оценочных средств дисциплины "Инновации в гостиничной деятельности" в полном объеме представлен в виде приложения к данному РПД.

5.4. Перечень видов оценочных средств

Текущий контроль успеваемости позволяет оценить уровень сформированности элементов компетенций (знаний и умений), компетенций с последующим объединением оценок и проводится в форме: устного опроса на лекционных и семинарских занятиях (фронтальный, индивидуальный, комплексный), письменной проверки (письменные домашние задания и расчетные работы, ответы на вопросы, тестовые задания, контрольные задания), оценки активности работы обучающегося на занятии, включая задания для самостоятельной работы.

Промежуточная аттестация включает семестровый контроль в период зачетно-экзаменационной сессии – зачет с оценкой.

РАЗДЕЛ 6. СРЕДСТВА АДАПТАЦИИ ПРЕПОДАВАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ К ПОТРЕБНОСТЯМ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В случае необходимости, обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (по заявлению обучающегося) могут предлагаться одни из следующих вариантов восприятия информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

1) с применением электронного обучения и дистанционных технологий.

2) с применением специального оборудования (техники) и программного обеспечения, имеющихся в ФГБОУ ВО "ДОНАУИГС".

В процессе обучения при необходимости для лиц с нарушениями зрения, слуха и опорно-двигательного аппарата предоставляются следующие условия:

- для лиц с нарушениями зрения: учебно-методические материалы в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат); индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями слуха: учебно-методические материалы в печатной форме; в форме электронного документа; видеоматериалы с субтитрами; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: учебно-методические материалы в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла; индивидуальные задания и консультации.

РАЗДЕЛ 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Изучение курса предполагает, что преподаватель читает лекции, проводит семинарские занятия, организует самостоятельную работу обучающихся, проводит консультации, руководит подготовкой докладов обучающихся на научно-практических конференциях, осуществляет текущий и промежуточный контроль знаний обучающихся.

С целью качественного освоения обучающимися данной дисциплины на кафедре разработаны методические рекомендации по организации самостоятельной работы - комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющий обучающимся оптимальным образом организовать процесс изучения, как теоретического учебного материала дисциплины, так и подготовки к семинарским занятиям, в том числе проводимым с использованием активных и интерактивных технологий обучения.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКАЯ АКАДЕМИЯ УПРАВЛЕНИЯ И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ»**

**Факультет стратегического управления и международного бизнеса
Кафедра туризма**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине «Инновации в гостиничной деятельности»

Направление подготовки	43.04.02 Туризм
Профиль	Туризм и гостиничная деятельность
Квалификация	магистр
Форма обучения	очная

Донецк
2023

Фонд оценочных средств по дисциплине «Инновации в гостиничной деятельности» для обучающихся 1 курса образовательной программы магистратуры направления подготовки 43.04.02 Туризм (профиль «Туризм и гостиничная деятельность» очной формы обучения

Разработчик: доцент, д-р экономических наук, доцент Л.А. Овчаренко
должность, ученая степень, ученое звание, инициалы и фамилия

ФОС рассмотрен на заседании
кафедры

туризма

Протокол заседания кафедры от

19.04.2023 г.

№

9

дата

Заведующий кафедрой

В.Г. Шепилова

(инициалы, фамилия)

РАЗДЕЛ 1.
ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине «Инновации в гостиничной деятельности»

1.1. Основные сведения о дисциплине

Таблица 1

Характеристика дисциплины (сведения соответствуют разделу РПУД)

Образовательная программа	магистратура
Направление подготовки	43.04.02 Туризм
Профиль	Туризм и гостиничная деятельность
Количество разделов учебной дисциплины	3
Часть образовательной программы	Факультативные дисциплины ФТД.01
Формы текущего контроля	Устный опрос, тестовые задания, доклады, сообщения, рефераты, контроль знаний по разделам
<i>Показатели</i>	очная форма обучения
Количество зачетных единиц (кредитов)	3
Семестр	2
Общая трудоемкость (академ. часов)	108
Аудиторная контактная работа:	56
Лекционные занятия	18
Семинарские занятия	36
Консультация	2
Самостоятельная работа	52
Контроль	-
Форма промежуточной аттестации	Зачет с оценкой

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

Таблица 2

Перечень компетенций и их элементов

Компетенция	Индикатор компетенции и его формулировка	Элементы индикатора компетенции	Индекс элемента
ПК-1.1	<i>Выявляет и применяет инновации в деятельности предприятий индустрии гостеприимства с целью повышения качества услуг и конкурентоспособности в целом</i>	Знать: теоретические аспекты проведения мониторинга инноваций в гостиничной деятельности и внедрения инноваций в деятельность предприятий индустрии гостеприимства с целью повышения качества услуг и конкурентоспособности в целом	ПК-1.1 - 3-1
		Уметь: проводить мониторинг	ПК-1.1 У-1

		инноваций в гостиничной деятельности и внедрять инновации в деятельность предприятий индустрии гостеприимства в непривычной ситуации с целью повышения качества услуг и конкурентоспособности в целом;	
		Владеть (навыки и/или опыт деятельности): навыками проведения мониторинга инноваций в гостиничной деятельности и внедрения инноваций в деятельность предприятий индустрии гостеприимства в непривычной ситуации с целью повышения качества услуг и конкурентоспособности в целом;	ПК-1.1 В-1
ПК-1.2	<i>Генерирует инновационные идеи в сфере обслуживания предприятий индустрии гостеприимства</i>	Знать: теоретические аспекты инновационной деятельности в сфере обслуживания предприятий индустрии гостеприимства, в том числе направления генерирования инновационных идей в сфере гостеприимства;	ПК-1.2 - 3-1
		Уметь: генерировать инновационные идеи в сфере обслуживания предприятий индустрии гостеприимства, проводить мониторинг инноваций в гостиничной деятельности и внедрять инновации в деятельность предприятий индустрии гостеприимства в непривычной обстановке	ПК-1.2 У-1
		Владеть (навыки и/или опыт деятельности): навыками проведения мониторинга инноваций в гостиничной деятельности, генерирования инновационных идей в	ПК-1.2 В-1

		сфере обслуживания предприятий индустрии гостеприимства и внедрения инноваций в деятельность предприятий индустрии гостеприимства в непривычной обстановке.	
--	--	---	--

Таблица 3

Этапы формирования компетенций в процессе освоения
основной образовательной программы

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Номер семестра	Код индикатора компетенции	Наименование оценочного средства
Раздел 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИННОВАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА				
1.	Тема 1.1. Научные подходы к понятию инноваций	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Устный ответ, тестовые задания, доклад
2.	Тема 1.2. Предпосылки внедрения инноваций в индустрию гостеприимства	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Устный ответ, тестовые задания, доклад
3.	Тема 1.3. Классификация инноваций в гостиничной деятельности	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Устный ответ, тестовые задания, доклад, контроль знаний по разделу 1
Раздел 2. ИННОВАЦИОННЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ И МАРКЕТИНГ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА				
6.	Тема 2.1. Инновационные модели в гостиничной деятельности	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Устный ответ, тестовые задания, реферат, доклад
7.	Тема 2.2. Инновационный менеджмент в индустрии гостеприимства	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Устный ответ, тестовые задания, реферат, доклад
8.	Тема 2.3. Инновационный маркетинг в индустрии гостеприимства	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Устный ответ, тестовые задания, доклад, контроль знаний по разделу 2
РАЗДЕЛ 3. ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИННОВАЦИОННЫХ ТРЕНДОВ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА				
12.	Тема 3.1. Инновационное проектирование в индустрии гостеприимства	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Устный ответ, тестовые задания, реферат, доклад
13.	Глава 3.2. Роботизация как инновационный тренд в индустрии туризма и гостеприимства	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Устный ответ, тестовые задания, реферат, доклад
14.	Глава 3.3. Концептуальные решения	2	ПК-1.1 ПК-1.1 ПК-1.2	Устный ответ, тестовые задания,

	гостиниц будущего			доклад, контроль знаний по разделу 3
--	-------------------	--	--	--

РАЗДЕЛ 2. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ИННОВАЦИИ В ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Текущий контроль знаний используется для оперативного и регулярного управления учебной деятельностью (в том числе самостоятельной работой) обучающихся.

В условиях балльно-рейтинговой системы контроля результаты текущего оценивания обучающегося используются как показатель его текущего рейтинга. Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение семестра, в ходе повседневной учебной работы по индивидуальной инициативе преподавателя. Данный вид контроля стимулирует у обучающегося стремление к систематической самостоятельной работе по изучению учебной дисциплины.

Распределение баллов по видам учебной деятельности
(балльно-рейтинговая система)
по учебной дисциплине
«Инновации в гостиничной деятельности»

Наименование Раздела/Темы	Вид задания							
		СЗ		Всего за тему	КЗР	Р (СР)	К	НР
	ЛЗ	УО	ТЗ					
Р.1.Т.1.1	1	1	1	3	10	15	13	15
Р.1.Т.1.2	1	1	1	3				
Р.1.Т.1.3	1	1	1	3				
Р.2.Т.2.1	1	1	1	3	10			
Р.2.Т.2.2	1	1	1	3				
Р.2.Т.2.3	1	1	1	3				
Р.3.Т.3.1	1	1	1	3	10			
Р.3.Т.3.2	1	1	1	3				
Р.3.Т.3.3	1	1	1	3				
Итого: 100б	9	9	9	27	30	15	13	15

ЛЗ – лекционное занятие;

УО – устный опрос;

ТЗ – тестовое задание;

ПЗ – практическое занятие;

СЗ – семинарское занятие;

КЗР – контроль знаний по Разделу;

Р – реферат.

СР – самостоятельная работа обучающегося

ИЗ – индивидуальное задание

К – коллоквиум

НР – научная работа

2.1. Рекомендации по оцениванию устных ответов обучающихся

С целью контроля усвоения пройденного материала и определения уровня подготовленности обучающихся к изучению новой темы в начале каждого

семинарского/практического занятия преподавателем проводится индивидуальный или фронтальный устный опрос по выполненным заданиям предыдущей темы.

Критерии оценки.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся:

- 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры;
- 3) излагает материал последовательно и правильно, с соблюдением исторической и хронологической последовательности;

Оценка «хорошо» – ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «отлично», но допускает одна-две ошибки, которые сам же исправляет.

Оценка «удовлетворительно» – ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

<i>Контролируемые разделы (темы) дисциплины (модуля)</i>	<i>Вопросы для подготовки к индивидуальному / фронтальному устному / письменному опросу по темам дисциплины (модуля)</i>
РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИННОВАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИМСТВА	
Тема 1.1. Научные подходы к понятию инноваций	1. Сущность понятий «инновации», «инноватика», «инновационный менеджмент». 2. Типология инноваций в гостиничном бизнесе. 3. Задачи инновационного менеджмента в гостиничном бизнесе. 4. Инновации как «стабилизатора кризисных моментов»
Тема 1.2. Предпосылки внедрения инноваций в индустрию гостеприимства	5. Характеристика инновационного процесса. 6. Характеристика кибернетической инновационной модели.
Тема 1.3. Классификация инноваций в гостиничной деятельности	7. Разработка инновационной стратегии развития гостиничного предприятия. 8. Инновации управления качеством в гостиничном предприятии. 9. Характеристика АСУ номерным фондом на примере продукта российского и зарубежного разработчика. 10. Взаимосвязь глобализации социальных процессов с тенденциями развития гостиничных услуг.
РАЗДЕЛ 2. ИННОВАЦИОННЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ И МАРКЕТИНГ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА	
Тема 2.1. Инновационные модели в гостиничной деятельности	11. Характеристика трудовых ресурсов в гостиничном предприятии.

	12. Инновационные методы мотивации персонала гостиничного предприятия 13. Виды дистрибуции гостиничных услуг. 14. Социальные технологии, используемые в продвижении гостиничных услуг.
Тема 2.2. Инновационный менеджмент в индустрии гостеприимства	15. B2B технологии в гостиничном деле. 16. Глобальные системы бронирования и центральные сетям бронирования. 17. Инновации, меняющие физические свойства аспектов гостиничной услуги. 18. Современные подходы к разработке сайта гостиницы. 19. Инновационные системы стимулирования сбыта гостиничных услуг. 20. Инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг в гостиничном предприятии. 21. Инновационные методы формирования сервисной системы гостиничного предприятия.
Тема 2.3. Инновационный маркетинг в индустрии гостеприимства	22. Организация инженерной системы гостиницы на основе энергосберегающих технологий. 23. Инновационные маркетинговые технологии в гостиничном бизнесе. 24. Типология инновационных рисков в гостиничном бизнесе. 25. Факторы, влияющие на степень риска внедрения новой услуги в гостиничном предприятии.
РАЗДЕЛ 3. ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИННОВАЦИОННЫХ ТРЕНДОВ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА	
Тема 3.1. Инновационное проектирование в индустрии гостеприимства	26. Инновационные подходы к разработке концепции развития гостиницы. 27. Инновационный сегмент рынка бутик-отелей. 28. Инновационные подходы к социальному туризму. 29. Умные отели
Глава 3.2. Роботизация как инновационный тренд в индустрии туризма и гостеприимства	30. Цифровизация коммуникативно-технологических процессов в гостиничной индустрии. 31. Характеристика киберсистем. 32. Технологические инновации в гостиничной индустрии 33. Инновационное проектирование в индустрии гостеприимства
Глава 3.3. Концептуальные решения гостиниц будущего	34. Проведения маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства 35. Маркетинговые инновации 36. Инструменты контроля и регулирования менеджмента предприятий гостеприимства 37. Управление инновациями в индустрии гостеприимства

2.2 Рекомендации по оцениванию результатов тестовых заданий обучающихся

В завершении изучения каждого раздела дисциплины (модуля) может проводиться тестирование (контроль знаний по разделу, рубежный контроль).

Критерии оценивания. Уровень выполнения текущих тестовых заданий оценивается в баллах. Максимальное количество баллов по тестовым заданиям определяется преподавателям и представлено в таблице 2.1.

Тестовые задания представлены в виде оценочных средств и в полном объеме представлены в банке тестовых заданий в электронном виде. В фонде оценочных средств представлены типовые тестовые задания, разработанные для изучения дисциплины «Инновации в гостиничной деятельности»

ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИННОВАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИМСТВА

ВЫБЕРИТЕ ОДИН ВЕРНЫЙ ОТВЕТ

1. Инновация в гостиничном деле – это:
 - а. набор приёмов и методов по достижению задач гостиницы;
 - б. деятельность, не связанная с научно-техническими разработками;
 - в. конечный результат инновационной деятельности в гостиничном предприятии;
 - г. услуга на рынке гостиничных услуг.
2. Системный подход в гостиничном менеджменте – это
 - а. учёт отдельных мероприятий данного уровня в системе гостиничного планирования;
 - б. всесторонний анализ последствий проведения рассмотренного мероприятия во всех сферах хозяйственной деятельности гостиницы;
 - в. методы математического анализа, использованные при подготовке хозяйственных решений;
 - г. все ответы верны
3. Важнейшими управляемыми переменными в гостиничном предприятии являются
 - а. работники гостиницы фирмы, ресурсы, цель и задачи, культура и имидж;
 - б. строения гостиницы;
 - в. внешняя среда;
 - г. государственное законодательство.
4. Планирование инноваций в гостиничном предприятии – это
 - а. процесс определения инновационного будущего гостиницы;
 - б. процесс внедрения нового продукта гостиницы;
 - в. рабочая гипотеза инновационной деятельности гостиницы
 - г. выбор действий гостиницы по достижению инновационной цели.
5. Относительно внутренней среды инновационная стратегия гостиницы может быть:
 - а. продуктовая;
 - б. функциональная;
 - в. ресурсная;
 - г. организационно-управленческая;
 - д. ситуационная.
6. Инновационный менеджмент в гостинице:
 - а. совокупность методов управления персоналом гостиницы;
 - б. совокупность методов и форм управления инновационной деятельностью;

в. самостоятельная наука.

7. Гостиницы, которые работают на узкий сегмент рынка и удовлетворяют потребности, сформированные под действием моды, рекламы и других средств, - это

- а. пациенты;
- б. виоленты;
- в. коммунтанты.

8. Методами управления инвестиционным риском может быть:

- а. диверсификация;
- б. передача (аутсорсинг);
- в. вероятность возникновения;
- г. хеджирование;
- д. логическое сложение рисков.

9. Выберите из списка то, что относится к субъектам инновационного рынка:

- а. гостиничные предприятия;
- б. гостиничные услуги
- в. фонды
- г. физические лица.

10. Относительно внешней среды инновационная стратегия может быть:

- а. наступательная;
- б. оборонительная;
- в. адаптационная;
- г. ситуационная.

РАЗДЕЛ 2. ИННОВАЦИОННЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ И МАРКЕТИНГ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

ВЫБЕРИТЕ ОДИН ВЕРНЫЙ ОТВЕТ

1. Линейно-функциональная форма управления проектами характеризуется:

- а. подбором в проектную команду специалистов из тематических и функциональных подразделений предприятия на временной контрактной основе;
- б. многофункциональностью внутренней структуры, совпадающей с организационной структурой предприятия;
- в. созданием специальной рабочей группы для решения задач проекта из специалистов различных служб, административно подчиненных руководителю проекта
- г. передачей сотрудников подразделений предприятия при выполнении проекта в прямое подчинение руководителю инновационного проекта на все время его реализации.

2. Матричная форма управления применяется, как правило, для проектов с продолжительностью цикла

- а. менее года;
- б. менее двух лет;
- в. от двух до пяти лет;
- г. более пяти лет.

3. Достоинства линейно-функциональной формы управления:

- а. крайне интенсивное использование людских и материальных ресурсов, обусловленное высокой степенью специализации сотрудников и оборудования;
- б. отсутствие дублирования функций вновь созданной команды и постоянно действующих подразделений фирмы;
- в. возможность широкого использования при реализации инновационных проектов унифицированных и стандартизированных решений и конструкций;
- г. длительность реализации инноваций способствует формированию определенного его статуса и имиджа на предприятии, а, следовательно, возможности приоритетного выделения ресурсов.

4. Недостатки линейно-функциональной формы управления:

- а. короткие сроки реализации проекта затрудняют формирование командного духа".
- б. необходимость большого количества согласований на горизонтальных уровнях.
- в. низкая восприимчивость и мотивация к нововведениям, прежде всего радикального свойства.
- г. отсутствие гибкости в развитии и реорганизации команды, а также усилий по поддержанию эффективности работы проектной группы в течение длительного времени.

5. Достоинства матричной формы управления:

- а. большой объем необходимой технической и плановой документации;
- б. гибкость в формировании и реорганизации команды при осуществлении необходимых изменений в процессе деятельности.
- в. отсутствие дублирования функций вновь созданной команды и постоянно действующих подразделений фирмы.
- г. по сравнению с другими структурами управления, все усилия руководителя проекта и команды исполнителей концентрируются на решении единственной задачи.

6. Недостатки матричной формы управления:

- а. Необходимость большого количества согласований на горизонтальных уровнях.
- б. Длительность реализации проекта не способствует формированию определенного его статуса и имиджа на предприятии, а следовательно, возможности приоритетного выделения ресурсов.
- в. соперничество между руководителями на линейных уровнях управления, обуславливающее возможность задержек или потерь важной информации.
- г. руководитель проекта не обладает непосредственной административной властью над членами своей команды, сохраняющих свою административную принадлежность к функциональным подразделениям.

7. Преимущества проектной формы управления:

- а. Возможность широкого использования при реализации инновационных проектов унифицированных и стандартизированных решений и конструкций.
- б. Все усилия руководителя проекта и команды исполнителей концентрируются на решении одной единственной задачи.
- в. Отсутствие дублирования функций вновь созданной команды и постоянно действующих подразделений фирмы.
- г. реализуется принцип единоначалия, поскольку все члены команды полностью ориентированы на проект и его руководителя.

8. недостатки проектной формы управления

- а. наличие своеобразных филиалов функциональных отделов предприятия внутри проектной команды, что приводит к дублированию функций, перерасходу ресурсов и времени.
- б. сложность планирования, контроля и оперативного регулирования хода выполнения исследовательских и проектных работ ввиду большого количества специализированных подразделений, каждое из которых имеет свои собственные, локальные цели.
- в. сложность формирования команды.
- г. возникновение конфликтных ситуаций вследствие двойственного положения участников и временного характера их работы.

9. Долговая форма финансирования:

- а. посредством займов в финансовых структурах,
- б. фонд накопления (развития);

- в. выпуск (эмиссия) дополнительного объема корпоративных акций,
 - г. на основе лизинга.
10. Долевое финансирование:
- а. резервный капитал;
 - б. венчурные (рисковые) инвестиции;
 - в. выпуск (эмиссия) дополнительного объема корпоративных акций;
 - г. путем выпуска корпоративных облигаций.

РАЗДЕЛ 3. ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИННОВАЦИОННЫХ ТРЕНДОВ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

ВЫБЕРИТЕ ОДИН ВЕРНЫЙ ОТВЕТ

Долговое финансирование имеет следующие недостатки:

1. Долговое финансирование имеет следующие недостатки:
- а. ограничение круга лиц, контролирующих деятельность фирмы;
 - б. ограниченность срока использования заемных средств;
 - в. высокие издержки по выплате процентов по кредитам, что способствует появлению риска неплатежеспособности;
 - г. использование опыта инвестора в управлении компанией как совладельца.

2. Лизинг это:

- а. Передача имущества на условиях срочности, возвратности и платности
- б. Посреднические инвестиционные операции, связанные с освоением новых сфер предпринимательской деятельности
- в. Финансирование инвестиционных проектов, при котором сам проект является способом обслуживания долговых обязательств
- г. Передача денежных средств на условиях срочности, возвратности и платности.

3. Проектное финансирование это:

- а. Передача имущества на условиях срочности, возвратности и платности.
- б. Посреднические инвестиционные операции, связанные с освоением новых сфер предпринимательской деятельности.
- в. финансирование инвестиционных проектов, при котором сам проект является способом обслуживания долговых обязательств.
- г. Передача денежных средств на условиях срочности, возвратности и платности.

4. Венчурные инвестиции это:

- а. Передача имущества на условиях срочности, возвратности и платности
- б. Посреднические инвестиционные операции, связанные с освоением новых сфер предпринимательской деятельности
- в. Финансирование инвестиционных проектов, при котором сам проект
- г. является способом обслуживания долговых обязательств

5. Чистый дисконтированный доход (NPV) это:

- а. Сумма валовых дисконтированных доходов за время осуществления проекта.
- б. Разница между суммой текущих стоимостей за период использования проекта (дисконтированных денежных потоков) и дисконтированной величиной инвестиционных вложений.
- в. Дисконтированный доход, делённый на инвестиции по проекту.
- г. Величина денежного потока за определённый период, умноженного на коэффициент дисконтирования минус дисконтированная величина инвестиционных вложений.

6. Расчёт показателя IRR необходим для:

- а. Оценки эффективности проекта.

- б. Определения рентабельности проекта.
- в. Определения пороговой величины процентной ставки, выше которой кредит нецелесообразен, так как проект становится неэффективным.
- г. Определения рисков по проекту.
- 7. Жизненный цикл инновационного проекта включает следующие стадии:
 - а. формирование инновационной идеи;
 - б. освоение широко распространённой услуги;
 - в. использование у потребителя, предоставление услуг и обеспечение безаварийной и экономичной работы;
 - г. завершение проекта.
- 8. Инновационный проект включает:
 - а. оказание широко распространённых услуг;
 - б. форму целевого управления инновационной деятельностью;
 - в. снятие с производства заменяемой продукции;
 - г. комплект определённых документов.
- 9. Стратегическое планирование инноваций осуществляет:
 - а. преимущественно высший уровень менеджмента;
 - б. высший и низший уровень менеджмента;
 - в. преимущественно низший уровень менеджмента;
 - г. средний уровень менеджмента.
- 10. Эмиссия дополнительного количества акций обеспечивает:
 - а. увеличение кредиторской задолженности;
 - б. рост стоимости компании;
 - в. повышение имиджа и ликвидности акций;
 - г. залоговые гарантии.

2.3. Рекомендации по оцениванию вопросов для коллоквиума, собеседования по дисциплине (модулю) «Инновации в гостиничной деятельности».

Максимальное количество баллов*	Критерии
Отлично	Выставляется обучающемуся, если он определяет рассматриваемые понятия раздела или темы дисциплины (модуля) четко и полно, приводя соответствующие примеры.
Хорошо	Выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе, но в целом демонстрирует знание и владение содержанием раздела (темы) дисциплины (модуля)
Удовлетворительно	Выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях материала раздела или темы дисциплины (модуля)
Неудовлетворительно	Выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений раздела или темы дисциплины (модуля), неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

* Представлено в таблице 2.1.

ТИПОВЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ КОЛЛОКВИУМА, СОБЕСЕДОВАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Раздел 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИННОВАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИМСТВА.

1. Предпосылки внедрения инноваций в индустрию гостеприимства.
2. Значений и виды гостиничных инноваций в современных условиях.
3. Классификация инноваций в гостиничной деятельности.
4. Свободная тема по направлению (по согласованию с преподавателем)

Раздел 2. ИННОВАЦИОННЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ И МАРКЕТИНГ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

5. Инновационный менеджмент в индустрии гостеприимства.
6. Инновационный маркетинг в индустрии гостеприимства.
7. Инновационное проектирование в индустрии гостеприимства.
8. Свободная тема по направлению (по согласованию с преподавателем)

Раздел 3. ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИННОВАЦИОННЫХ ТРЕНДОВ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

9. Инновационные модели в гостиничной деятельности.
10. Роботизация как инновационный тренд в индустрии туризма и гостеприимства.
11. Концептуальные решения гостиниц будущего.
12. Свободная тема по направлению (по согласованию с преподавателем)

2.4. Рекомендации по оцениванию рефератов (докладов, сообщений).

Максимальное количество баллов	Критерии
Отлично	Выставляется обучающемуся, если он выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив проблему содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Обучающийся знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.
Хорошо	Выставляется обучающемуся, если работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены отдельные ошибки в оформлении работы.
Удовлетворительно	Выставляется обучающемуся, если в работе студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по

	рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в содержании проблемы, оформлении работы.
Неудовлетворительно	Выставляется обучающемуся, если работа представляет собой пересказанный или полностью заимствованный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ (ЭССЕ, ДОКЛАДОВ, СООБЩЕНИЙ) ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

1. Новшество и инновация.
2. Рынок новшеств и инноваций.
3. Взаимодействие рынков капитала, новшеств и инноваций.
4. Диффузия инновации.
5. Инновационный процесс.
6. Жизненный цикл инновации.
7. Инновационная сфера.
8. Инновационная стратегия.
9. Источник инновации.
10. Инновационный потенциал предприятия.
11. Инжиниринг и реинжиниринг бизнеса.
12. Жизненный цикл инновации и жизненный цикл продукта.
13. Неожиданное внешнее событие как источник инноваций.
14. Новое знание как источник инноваций.
15. Изменения в структуре отрасли как источник инноваций.
16. Неожиданный успех как источник инноваций.
17. Совершенствование производственного процесса как источник инноваций.
18. Изменения в восприятии потребителей как источник инноваций.
19. Классификация предприятий по инновационным стратегиям.
20. Виды инновационных стратегий.
21. Процессы распространения и диффузии инноваций
22. Классификация инноваций.
23. Факторы, усиливающие новаторство
24. Формирование инновационных подразделений
25. Основные понятия и типология инноваций в гостиничном бизнесе.
26. Предпосылки внедрения инноваций в индустрию гостеприимства
27. Научные подходы к понятию инноваций
28. Классификация инноваций в гостиничной деятельности
29. Обоснование аутсорсинга бизнес-процессов в гостиничном бизнесе.
30. Эффективность мультимедийных технологий в разработке презентации гостиничных услуг.
31. Оптимизация организационного и экономического взаимодействия в гостиничном бизнесе.
32. Роль аспектов экологической этики в формировании гостиничного продукта.
33. Технология внедрения инноваций в систему коммуникации гостиничного предприятия.
34. Этапы формирования уникальной концепции гостиничного предприятия.

35. Роль социальных технологий в формировании имиджа гостиничного предприятия.
36. Система мотивации творческой самореализации персонала гостиничного предприятия.
37. Роль социальных инноваций в формировании гостиничного продукта.
38. Оценка эффективности и планирование инноваций на гостиничном предприятии.
39. Инновационные модели в гостиничной деятельности
40. Инновационный менеджмент в индустрии гостеприимства
41. Инновационный маркетинг в индустрии гостеприимства
42. Инновационные стратегии управления гостиничным предприятием.
43. Инновационные маркетинговые технологии продвижения гостиничных услуг.
44. Инновационные риски в гостиничном бизнесе
45. Технологические инновационные тренды в гостиничной индустрии.
46. Информационные инновационные тренды в гостиничной индустрии.
47. Инновационное проектирование в индустрии гостеприимства
48. Роботизация как инновационный тренд в индустрии туризма и гостеприимства
49. Концептуальные решения гостиниц будущего

2.5. Рекомендации по оцениванию научной составляющей

Максимальное количество баллов*	Критерии
Отлично	Выставляется обучающемуся, если подготовлена статья или 2 тезисов на конференции, или статья и тезисы на конференцию. Рассмотрение проблемы строится на достаточно глубоком содержательном уровне. Работа имеет чёткую структуру, обусловленную логикой темы, правильно оформленный список литературы, корректно сделанные ссылки и содержание.
Хорошо	Выставляется обучающемуся, если подготовлены тезисы на конференцию. Рассмотрение проблемы строится на достаточно глубоком содержательном уровне. Работа имеет чёткую структуру, обусловленную логикой темы, правильно оформленный список литературы, корректно сделанные ссылки и содержание.
Удовлетворительно	Выставляется обучающемуся, если подготовлены тезисы на конференцию. Однако в работе можно отметить некоторую логичность в выстраивании информации, но целостности нет, структура нестрогая, требования к оформлению выдержаны частично.
Неудовлетворительно	Выставляется обучающемуся, если научная работа не проводилась.

* Представлено в таблице 2.1.

ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ С ОЦЕНКОЙ

1. Сущность понятий «инновации», «инноватика», «инновационный менеджмент».
2. Типология инноваций в гостиничном бизнесе.
3. Задачи инновационного менеджмента в гостиничном бизнесе.
4. Инновации как «стабилизатора кризисных моментов»
5. Характеристика инновационному процессу.

6. Характеристика кибернетической инновационной модели.
7. Разработка инновационной стратегии развития гостиничного предприятия.
8. Инновации управления качеством в гостиничном предприятии.
9. Характеристика АСУ номерным фондом на примере продукта российского и зарубежного разработчика.
10. Взаимосвязь глобализации социальных процессов с тенденциями развития гостиничных услуг.
11. Характеристика трудовых ресурсов в гостиничном предприятии.
12. Инновационные методы мотивации персонала гостиничного предприятия
13. Виды дистрибуции гостиничных услуг.
14. Социальные технологии, используемые в продвижении гостиничных услуг.
15. B2B технологии в гостиничном деле.
16. Глобальные системы бронирования и центральные сетям бронирования.
17. Инновации, меняющие физические свойства аспектов гостиничной услуги.
18. Современные подходы к разработке сайта гостиницы.
19. Инновационные системы стимулирования сбыта гостиничных услуг.
20. Инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг в гостиничном предприятии.
21. Инновационные методы формирования сервисной системы гостиничного предприятия.
22. Организация инженерной системы гостиницы на основе энергосберегающих технологий.
23. Инновационные маркетинговые технологии в гостиничном бизнесе.
24. Типология инновационных рисков в гостиничном бизнесе.
25. Факторы, влияющие на степень риска внедрения новой услуги в гостиничном предприятии.
26. Инновационные подходы к разработке концепции развития гостиницы.
27. Инновационный сегмент рынка бутик-отелей.
28. Инновационные подходы к социальному туризму
29. Умные отели
30. Цифровизация коммуникативно-технологических процессов в гостиничной индустрии
31. Характеристика киберсистем
32. Технологические инновации в гостиничной индустрии
33. Инновационное проектирование в индустрии гостеприимства
34. Проведения маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства
35. Маркетинговые инновации
36. Инструменты контроля и регулирования менеджмента предприятий гостеприимства
37. Управление инновациями в индустрии гостеприимства
38. Хронология создания моделей инновационных процессов
39. Инновационная среда и ее характеристика. Государственная политика в области инноваций
40. Информационные, прагматические и интегрированные модели
41. Сетевая модель инноваций
42. Понятие модели инноваций