

Документ подписан простой электронной подписью.
Информация о владельце:
ФИО: Костина Лариса Викторовна
Должность: проректор
Дата подписания: 06.12.2024 11:00:18
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

Стратегического управления и международного
бизнеса

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:

д-р экон. наук, доцент


Д.А. Овчаренко

Рецензент:

канд. экон. наук, доцент


О.Э. Кириенко

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	
<ul style="list-style-type: none"> - 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>	
Теоретические и методологические проблемы развития индустрии туризма	
Управление проектами в туризме и сфере гостеприимства	
Устойчивое развитие туризма и сферы гостеприимства	
<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	
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
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	теоретические основы внедрения инноваций в деятельность предприятий индустрии гостеприимства;
Уровень 2	теоретические аспекты внедрения инноваций в деятельность предприятий индустрии гостеприимства с целью повышения качества услуг и конкурентоспособности в целом;
Уровень 3	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;
Уметь:	
Уровень 1	обосновывать теоретические аспекты внедрения инноваций в деятельность предприятий индустрии гостеприимства;
Уровень 2	внедрять инновации в деятельность предприятий индустрии гостеприимства в привычной ситуации с целью повышения качества услуг и конкурентоспособности в целом;
Уровень 3	проводить мониторинг 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:	
Уровень 1	навыками обоснования теоретических аспектов внедрения инноваций в деятельность предприятий индустрии гостеприимства;
Уровень 2	навыками внедрения инноваций в деятельность предприятий индустрии гостеприимства в привычной ситуации с целью повышения качества услуг и конкурентоспособности в целом;
Уровень 3	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;

1.4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:	
<i>ПК-1.2: Генерирует инновационные идеи в сфере обслуживания предприятий индустрии гостеприимства</i>	
Знать:	
Уровень 1	теоретические основы инновационной деятельности в сфере обслуживания предприятий индустрии гостеприимства;
Уровень 2	теоретические аспекты инновационной деятельности в сфере обслуживания предприятий индустрии гостеприимства;
Уровень 3	теоретические аспекты инновационной деятельности в сфере обслуживания предприятий индустрии гостеприимства, в том числе направления генерирования инновационных идей в сфере гостеприимства;
Уметь:	
Уровень 1	обосновывать теоретические аспекты инновационной деятельности в сфере обслуживания предприятий индустрии гостеприимства;
Уровень 2	генерировать инновационные идеи в сфере обслуживания предприятий индустрии гостеприимства в привычной обстановке;
Уровень 3	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;
Владеть:	
Уровень 1	навыками обоснования теоретически аспектов инновационной деятельности в сфере обслуживания предприятий индустрии гостеприимства;
Уровень 2	навыками проведения мониторинга инноваций в гостиничной деятельности и генерирования инновационных идей в сфере обслуживания предприятий индустрии гостеприимства в привычной обстановке;
Уровень 3	навыками проведения мониторинга инноваций в гостиничной деятельности, генерирования инновационных идей в сфере обслуживания предприятий индустрии гостеприимства и внедрения инноваций в деятельность предприятий индустрии гостеприимства в непривычной обстановке.

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:
	оценки 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	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 1.1. Предпосылки внедрения инноваций в индустрию гостеприимства. /Сем зан/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 1.1. Предпосылки внедрения инноваций в индустрию гостеприимства. /Ср/	2	7	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 1.2. Классификация инноваций в гостиничной деятельности. /Лек/	2	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 1.2. Классификация инноваций в гостиничной деятельности. /Сем зан/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 1.2. Классификация инноваций в гостиничной деятельности. /Ср/	2	7	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 1.3. Научные подходы к понятию инноваций. /Лек/	2	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 1.3. Научные подходы к понятию инноваций. /Сем зан/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 1.3. Научные подходы к понятию инноваций. /Ср/	2	6	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	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	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 2.1. Инновационные модели в гостиничной деятельности. /Сем зан/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 2.1. Инновационные модели в гостиничной деятельности. /Ср/	2	6	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 2.2. Инновационный менеджмент в индустрии гостеприимства. /Лек/	2	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 2.2. Инновационный менеджмент в индустрии гостеприимства. /Сем зан/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 2.2. Инновационный менеджмент в индустрии гостеприимства. /Ср/	2	6	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 2.3. Инновационный маркетинг в индустрии гостеприимства. /Лек/	2	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 2.3. Инновационный маркетинг в индустрии гостеприимства. /Сем зан/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 2.3. Инновационный маркетинг в индустрии гостеприимства. /Ср/	2	6	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	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	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	

Тема 3.1. Инновационное проектирование в индустрии гостеприимства. /Сем зан/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 3.1. Инновационное проектирование в индустрии гостеприимства. /Ср/	2	6	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 3.2. Робототизация как инновационный тренд в индустрии туризма и гостеприимства. /Лек/	2	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 3.2. Робототизация как инновационный тренд в индустрии туризма и гостеприимства. /Сем зан/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 3.2. Робототизация как инновационный тренд в индустрии туризма и гостеприимства. /Ср/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 3.3. Концептуальные решения гостиниц будущего. /Лек/	2	2	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 3.3. Концептуальные решения гостиниц будущего. /Сем зан/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
Тема 3.3. Концептуальные решения гостиниц будущего. /Ср/	2	4	ПК-1.1 ПК-1.2	Л1.1Л2.1 Л2.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	0	
/Конс/	2	2	ПК-1.1 ПК-1.2		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 видеofilьмов. 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	Ю. В. Слива-Щерба	Инновации в индустрии туризма : опорный конспект лекций (52 с)	Симферополь : Университет экономики и управления, 2020
2. Дополнительная литература			
	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Н. А. Тимощук	Индустрия гостеприимства: учебное пособие для СПО (227 с.)	Саратов : Профобразование, 2021
Л2.2	Польнский, А. С.	История туризма и гостеприимства: учебное пособие (131 с.)	Омск : Омский государственный технический университет, 2019
Л2.3	Грицай, М. А.	Финансово-экономический анализ деятельности гостиницы : учебное пособие (187 с.)	Омск : Омский государственный технический университет, 2017
3. Методические разработки			
	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Ю. А. Филиппова	Финансирование инновации: методические рекомендации по организации самостоятельной работы для обучающихся 1 курса образовательной программы магистратуры направления подготовки 38.04.08 Финансы и кредит (магистерская программа «Финансы и кредит») очной формы обучения (10 с.)	Донецк : ГОУ ВПО «ДОНАУИГС», 2021
4.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"			
Э1	ИННОВАЦИИ, ТЕХНОЛОГИИ В ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	https://cyberleninka.ru/article/n/innovatsii-tehnologii-v-gostinichnoy-deyatelnosti?ysclid=l8czbpkxk4311816545	
Э2	Инновации в индустрии гостеприимства // Вопросы инновационной экономики. – 2020. – Том 10. – № 1. – С. 457-466.	https://elibrary.ru/item.asp?id=42676116	
Э3	«Зеленые» технологии в индустрии гостеприимства	// https://www.frontdesk.ru/article/zelenye-tehnologii-v-industrii-gostepriimstva	
4.3. Перечень программного обеспечения			
Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:			
Электронные презентации используются обучающимися на семинарских занятиях во время докладов; во время подготовки и для оценки индивидуальной работы осуществляется взаимодействие с обучающимися посредством электронной почты, интернет-групп, скайпа, вебинаров.			
В процессе изучения дисциплины используется лицензионный пакет программ Microsoft Office и др. Используются электронные презентации, электронный курс лекций, графические объекты, видео-аудио-материалы.			
4.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы			

Доступ к электронным библиотечным ресурсам ГОУ ВПО «ДОНАУиГС» <http://vk.com/lib406>; <http://bibliotekad.ucoz.ua/>

Компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду (ЭИОС ДОНАУиГС) и электронно-библиотечную систему (ЭБС "ДОНАУиГС"), а также возможностью индивидуального неограниченного доступа обучающихся к ЭБС и ЭИОС посредством Wi-Fi с персональных мобильных устройств.

Сервер: Intel (R) Xeon (R) GPUE3-1240v5/3,5 GHz, 3,5 GHz

ОЗУ: 32,0 ГБ

4.5. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Дисциплина «Инновации в гостиничной деятельности» обеспечена:

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: лекционная аудитория № 709, учебный корпус 1.

- комплект мультимедийного оборудования: ноутбук, мультимедийный проектор, экран;

- специализированная мебель: доска аудиторная, столы аудиторные, стулья.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 809 учебный корпус 1.

- специализированная мебель: доска аудиторная, столы аудиторные, стулья;

- демонстрационные плакаты.

3. Помещения для самостоятельной работы с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации: читальные залы, учебный корпус 1.

Адрес: г. Донецк, ул. Челюскинцев, 163А (ГОУ ВПО "ДОНАУиГС").

Компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и

обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду

(ЭИОС ДОНАУиГС) и электронно-библиотечную систему (ЭБС "ДОНАУиГС"), а также

возможностью индивидуального неограниченного доступа обучающихся к ЭБС и ЭИОС посредством Wi-Fi с персональных мобильных устройств.

Сервер: Intel (R) Xeon (R) GPU E3-1240v5/3,5 GHz 3,5 GHz

ОЗУ: 32,0 ГБ

Емкость 1,8 ТБ

15 ПК (терминалы) Intel Pentium III 733 MHz / 520Mb/монитор 15

РАЗДЕЛ 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

1. Сущность и классификация инноваций в сфере гостеприимства.

2. Инновации в индустрии гостеприимства и их типология.

3. Препятствия на пути внедрения инноваций на предприятия сферы гостеприимства.

4. Основные направления внедрения организационно – управленческих инноваций для повышения конкурентности предприятий индустрии гостеприимства.

5. Интерактивная среда: мир ресторана.

6. Технологические инновации в гостиничном бизнесе, направленные на сохранение экологии.

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

Устный опрос по изучаемой теме (собеседование), блиц-опрос.

Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (проводится на семинарских занятиях).

Реферат (на семинарском занятии раскрываются основные аспекты темы реферата объемом не более 5-7 минут).

Доклад, сообщение, презентации.

Контроль знаний по разделам - тестовые задания (выполняются и оцениваются после изучения раздела на семинарских занятиях).

Научная составляющая.

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

Приступая к изучению дисциплины, студенту необходимо внимательно ознакомиться с тематическим планом занятий, списком рекомендованной литературы. Следует уяснить последовательность выполнения индивидуальных учебных заданий.

Самостоятельная работа студента предполагает работу с научной и учебной литературой, умение создавать тексты. Уровень и глубина усвоения дисциплины зависят от активной и систематической работы на лекциях, изучения рекомендованной литературы. При изучении дисциплины студенты выполняют следующие задания: - изучают рекомендованную научно-практическую и учебную литературу; - выполняют задания, предусмотренные для самостоятельной работы. Основными видами аудиторной работы студентов являются лекции и семинарские занятия.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации на семинарское занятие и указания на самостоятельную работу.

Семинарские занятия завершают изучение наиболее важных тем учебной дисциплины. Они служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

Семинар предполагает свободный обмен мнениями по избранной тематике. Он начинается со вступительного слова преподавателя, формулирующего цель занятия и характеризующего его основную проблематику. Затем, как правило, заслушиваются сообщения студентов. Обсуждение сообщения совмещается с рассмотрением намеченных вопросов. Сообщения, предполагающие анализ публикаций по отдельным вопросам семинара, заслушиваются обычно в середине занятия. Поощряется выдвижение и обсуждение альтернативных мнений. В заключительном слове преподаватель подводит итоги обсуждения и объявляет оценки выступавшим студентам.

В целях контроля подготовленности студентов и привития им навыков краткого письменного изложения своих мыслей преподаватель в ходе семинарских занятий может осуществлять текущий контроль знаний в виде тестовых заданий.

При подготовке к семинару студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

**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


(подпись)

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

		<p>инноваций в гостиничной деятельности и внедрять инновации в деятельность предприятий индустрии гостеприимства в непривычной ситуации с целью повышения качества услуг и конкурентоспособности в целом;</p>	
		<p>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;</p>	ПК-1.1 В-1
ПК-1.2	<p><i>Генерирует инновационные идеи в сфере обслуживания предприятий индустрии гостеприимства</i></p>	<p>Знать: теоретические аспекты инновационной деятельности в сфере обслуживания предприятий индустрии гостеприимства, в том числе направления генерирования инновационных идей в сфере гостеприимства;</p>	ПК-1.2 - 3-1
ПК-1.2		<p>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</p>	ПК-1.2 У-1
ПК-1.2		<p>Владеть (навыки и/или опыт деятельности): навыками проведения мониторинга инноваций в гостиничной деятельности, генерирования инновационных идей в</p>	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							
	ЛЗ	СЗ		Всего за тему	КЗР	Р (СР)	К	НР
		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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 5. Характеристика инновационного процесса. 6. Характеристика кибернетической инновационной модели.
Тема 1.3. Классификация инноваций в гостиничной деятельности	<ol style="list-style-type: none"> 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 ГОСТЕПРИМСТВА	
Тема 2.1. Инновационные модели в гостиничной деятельности	<ol style="list-style-type: none"> 11. Характеристика трудовых ресурсов в гостиничном предприятии.

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

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, контролирующей 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