



**УТВЕРЖДЕНО:**  
**Учёным советом**  
**Высшей школы туризма и гостеприимства**  
**Протокол №6 от 30 октября 2023**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.О.8 ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**  
**В ТУРИЗМЕ И ГОСТЕПРИИМСТВЕ**  
основной образовательной программы высшего образования –  
программы магистратуры  
по направлению подготовки: *43.04.03 Гостиничное дело*  
направленность (профиль): *Инновационные технологии управления*  
*гостиничным бизнесом*  
Квалификация: *магистр*  
Год начала подготовки: *2024*

**Разработчик:**

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

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

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



## 1. Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

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

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

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

- ОПК-1.1 – определяет ключевые технологические новации организаций размещения и общественного питания, на основе которых формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания;

- ОПК-1.2 – оценивает эффективность и обосновывает внедрение современных информационных и коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

- ОПК-1.3 – способен организовать процесс внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

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

Общая трудоёмкость освоения дисциплины у обучающихся *очной формы* составляет 4 зачётных единицы, 144 ч., в том числе: контактная работа с преподавателем – 54 ч., в том числе занятия лекционного типа – 24 ч., занятия семинарского типа – 24 ч., консультации – 4 ч., промежуточная аттестация в форме экзамена – 2 ч., самостоятельная работа обучающихся – 90 ч. Преподавание дисциплины ведётся на 2 курсе, 3 семестре.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины у обучающихся *заочной формы* составляет 4 зачётных единицы, 144 ч., в том числе: контактная работа с преподавателем – 20 ч., в том числе занятия лекционного типа – 6 ч., занятия семинарского типа – 6 ч., консультации – 4 ч., промежуточная аттестация в форме экзамена – 2 ч., самостоятельная работа обучающихся – 124 ч. Преподавание дисциплины ведётся на 2 курсе, 3 и 4 семестрах.

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

Предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме семинарских и практических занятий, презентаций по темам, деловой игры, промежу-

точная аттестация в форме экзамена (3 семестр у обучающихся очной формы и 4 семестр у обучающихся заочной формы).

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

№ пп	Индекс компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции и/или ее индикаторы)
1	ОПК-1	Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
1.1	ОПК-1.1	Определяет ключевые технологические новации организаций размещения и общественного питания, на основе которых формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания
1.2	ОПК-1.2	Оценивает эффективность и обосновывает внедрение современных информационных и коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
1.3	ОПК-1.3	Способен организовать процесс внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

## 3. Место дисциплины (модуля) в ОПОП

Изучение дисциплины базируется на знаниях, сформированных в процессе обучения в бакалавриате, в сфере инновационных направлений, форм и технологий в гостиничной деятельности, а также на знаниях и компетенциях по дисциплинам и видам практики, которые в учебном плане предшествуют или реализуются одновременно с ней по общепрофессиональным компетенциям ОПК-1 и её индикаторам ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3.

Результаты изучения дисциплины должны быть использованы при прохождении производственной практики, а также при подготовке к ГИА.

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

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

Для очной формы обучения:

№ п/п	Виды учебной деятельности	Всего	Семестры
			3
<b>1</b>	<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем</b>	<b>54</b>	<b>54</b>
	в том числе:	-	-
1.1	Занятия лекционного типа	24	24
1.2	Занятия семинарского типа, в том числе:	24	24
	Семинары	14	14
	Лабораторные работы	-	-
	Практические занятия	10	10
1.3	Консультации	4	4
1.4	Форма промежуточной аттестации (экзамен)	2	2
<b>2</b>	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>90</b>	<b>90</b>
<b>3</b>	<b>Общая трудоемкость</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
	час	<b>4</b>	<b>4</b>
	з.е.	<b>4</b>	<b>4</b>



*Для заочной формы обучения:*

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



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

**Очная форма обучения\*:**

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения												
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										Самостоятельная работа обучающихся		
		Занятия лекционного типа		Практические занятия		Семинары		Лабораторные работы		Консультации				
акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения			
1. Креативная экономика – новый формат проектирования сферы услуг и сервиса	Л.1.1: Креативность как базис инновации в условиях цифровизации экономики. Инновационные основы современного гостиничного бизнеса	2	Лекция с мультимедийным сопровождением и элементами научного диспута									8	Работа с вопросами для самостоятельного изучения, зарубежными информационными источниками	
	СЗ-1: Практики креативных инновационных проектов гостиничных предприятий			2	Case-box с презентацией результатов работы в малых группах									
	Л.1.2: Инновационная гостиничная концепция как способ продвижения предприятия: причины, факторы, задачи, результат	2	Лекция-визуализация										8	Проработка теоретического и практического материала из рекомендованных источников
	СЗ-2: Практики инновационных и нестандартных отелей: творчество или необходимость выживания в условиях жесткой конкуренции?			2	Case-box с презентацией результатов работы в малых группах									
	<b>КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА 1</b>	Итоговая сумма баллов по результатам: СЗ-1: Практики креативных инновационных проектов гостиничных предприятий (Критерии оценивания: разработка Case-box, презентация результатов работы в малых группах, участие в обсуждении результатов) – max 5 баллов; СЗ-2: Практики инновационных и нестандартных отелей: творчество или необходимость выживания в условиях жесткой конкуренции? (Критерии оценивания: разработка Case-box, презентация результатов работы в малых группах, участие в обсуждении результатов) – max 5 баллов												



Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения										Самостоятельная работа обучающихся		
		Контактная работа обучающихся с преподавателем												
		Занятия лекционного типа		Практические занятия		Семинары		Лабораторные работы		Консультации		акад. час.	Форма проведения	
акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	
	Л.1.3: Креативные технологии брендинга в отельном бизнесе	2	Лекция с мультимедийным сопровод.									8	Работа с вопросами для самостоятельного изучения, зарубежными информационными источниками	
	СЗ-3: Антиэкологичность экоотелей: отельный «эко» брендинг как инновационная маркетинговая стратегия					2	Экспертный диспут-клуб							
2. Инновационная инфраструктура и технологии в условиях цифровизации экономики	Л.2.1: Инновационная инфраструктура – основа функционирования современной гостиничной индустрии	2	Лекция с мультимедийным сопровождением и элементами научного диспута									8	Работа с вопросами для самостоятельного изучения, зарубежными информационными источниками	
	СЗ-4: Новые технологии в работе гостиничного предприятия: возможности и угрозы, замена или дополнение к традиционным?			4	Case-box с презентацией результатов работы в малых группах									
	<b>КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА 2</b>	Итоговая сумма баллов по результатам: СЗ-3: Антиэкологичность экоотелей: отельный «эко»брендинг как инновационная маркетинговая стратегия (Критерии оценивания: участие в работе экспертного диспут-клуба, в его подготовке и проведении, отчётные материалы по итогам) – тах 5 баллов; СЗ-4: Новые технологии в работе гостиничного предприятия: возможности и угрозы, замена или дополнение к традиционным? (Критерии оценивания: разработка Case-box, презентация результатов работы в малых группах, участие в обсуждении результатов) – тах 5 баллов.												
	Л.2.2: Явление «смартфонизации» гостиничного бизнеса: электронные системы бронирования, партнёрства с онлайн-платформами	2	Лекция с мультимедийным сопровождением										8	Проработка теоретического и практического материала из рекомендованных источников
	СЗ-5: Можно и нужно ли запретить «Airbnb»? Тренды гостиничного бизнеса					2	Case-диспут							



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



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





**Заочная форма обучения\*:**

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения												
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										Самостоятельная работа обучающихся		
		Занятия лекционного типа		Практические занятия		Семинары		Лабораторные работы		Консультации				
		акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	акад. час.	Форма проведения	
<b>СЕМЕСТР 3</b>														
1. Креативная экономика – новый формат проектирования сферы услуг и сервиса	Л.1.1: Креативность как базис инновации в условиях цифровизации экономики. Инновационные основы современного гостиничного бизнеса	1	Лекция с мультимедийным сопровождением										16	Работа с вопросами для самостоятельного изучения, зарубежными информационными источниками
	Л.1.2: Представление об инновациях в гостиничном деле	1	Лекция с мультимедийным сопровождением										16	
	Консультации								2	Групповая консультация				
<b>СЕМЕСТР 4</b>														
1. Креативная экономика – новый формат проектирования сферы услуг и сервиса	С3-1: Практики креативных инновационных проектов гостиничных предприятий					0,5	Семинар с докладом и обсуждением						8	Проработка теоретического и практического материала из рекомендованных источников
	КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА 1	С3-1: Практики креативных инновационных проектов гостиничных предприятий (Критерии оценивания: разработка Case-box, презентация результатов работы в малых группах, участие в обсуждении результатов) – max 10 баллов												
	С3-2: Практики инновационных и нестандартных отелей: творчество или необходимость выживания в условиях жесткой конкуренции?			2	Практическая работа – анализ. Работа в малых группах								8	
	КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА 2	С3-2: Практики инновационных и нестандартных отелей: творчество или необходимость выживания в условиях жесткой конкуренции? (Критерии оценивания: выполнение практического задания согласно заданному алгоритму, обсуждении результатов в составе малых групп) – max 10 баллов												



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



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

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

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

№ п/п	Тема, трудоёмкость в акад.ч.	Учебно-методическое обеспечение
1	Л.1.1: Креативность как базис инновации в условиях цифровизации экономики. Инновационные основы современного гостиничного бизнеса	<p><b>Основная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Гареев Р.Р. Инновации в гостиничном и туристском бизнесе: Учеб. пособ. М.: Кнорус, 2024. 228 с. URL: <a href="https://book.ru/book/950548">https://book.ru/book/950548</a></li> <li>Звягинцева О.П. Инновации в индустрии туризма и гостеприимства : Монография. М.: Русайнс, 2020. 133 с. URL: <a href="https://book.ru/book/939761">https://book.ru/book/939761</a></li> <li>Нижегородцев Р.М. Экономика инноваций: Учеб. пособ. М.: Русайнс, 2024. 153 с. URL: <a href="https://book.ru/book/951614">https://book.ru/book/951614</a></li> <li>Наумов А.Ф., Захарова А.А. Инновационная деятельность предприятия: Учебник. М., 2021. 256 с. URL: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=398534">https://znanium.com/catalog/document?id=398534</a></li> <li>Черников В.Г. Инновации в сервисе: Учеб. пособ. М.: Русайнс, 2024. 193 с. URL: <a href="https://book.ru/book/952942">https://book.ru/book/952942</a></li> <li>Управление инновационными проектами: Учеб. пособ. / В.Л. Попов, Н.Д. Кремлев, В.С. Ковшов; Под ред. В.Л. Попова. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2022. – 336 с. URL: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=400057">https://znanium.com/catalog/document?id=400057</a>.</li> <li>Рычкова Н.В. Маркетинговые инновации: Учеб. пособ. М.: Кнорус, 2023. 226 с. URL: <a href="https://book.ru/book/950075">https://book.ru/book/950075</a></li> <li>Сафронова Т.Н. Инновации в гостиничной деятельности: Учеб. пособ. Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. 156 с. URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1032196">https://znanium.com/catalog/product/1032196</a></li> <li>Чижанькова, И.В., Бондалетова Н.Ф. Экономика инноваций и управление инновационным бизнесом: Учеб. пособ. М.: Русайнс, 2024. 82 с. URL: <a href="https://book.ru/book/952059">https://book.ru/book/952059</a></li> </ol> <p><b>Дополнительная литература</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Васюкова А.Т. Малый инновационный бизнес в сфере туризма: Монография. М.: Русайнс, 2020. 98 с. URL: <a href="https://www.book.ru/book/934875">https://www.book.ru/book/934875</a></li> <li>Кохно, П.А., Прогрессирующая экономика. Т. 1. Инновации: Монография / П.А. Кохно, А.П. Кохно, Н.В. Лясников. М.: Русайнс, 2020. 202 с. URL: <a href="https://book.ru/book/935086">https://book.ru/book/935086</a></li> <li>Балдин К.В., Передеряев И.И., Голов Р.С. Управление рисками в инновационно-инвестиционной дея-</li> </ol>
	Л.1.2: Инновационная гостиничная концепция как способ продвижения предприятия: причины, факторы, задачи, результат	
	Л.1.3: Креативные технологии брендинга в отельном бизнесе	
2	Л.2.1: Инновационная инфраструктура – основа функционирования современной гостиничной индустрии	<p>18 / 24</p>
	Л.2.2: Явление «смартфонизации» гостиничного бизнеса: электронные системы бронирования, партнёрства с онлайн-платформами	
	Л.2.3: Технологические новации гостиничного сервиса: примеры и практики	
3	Л.3.1: «Инновационный человек»: формирование компетенций инновационной деятельности в гостиничном деле. Запросы «инновационного гостя»	<p>24 / 32</p>
	Л.3.2: Инновационные подходы к классификации и стандартизации гостиничных услуг	
	Л.3.3: Проектирование инноваций в гостиничном деле: инновации гостиничного продукта	
	Л.3.4: Проектирование инноваций в гостиничном деле: персональные инновации сотрудника гостиничного предприятия	
4	Консультации	<p>4 / 4</p>



	Подготовка к промежуточной аттестации (экзамен)	2 / 2	<p>тельности предприятия: Учеб. пособ. М.: Дашков и Ко, 2023. 418 с. <a href="https://znanium.ru/catalog/document?id=432119">https://znanium.ru/catalog/document?id=432119</a> .</p> <p>4. Стратегия инновационного развития Российской Федерации на период до 2020 года. М.: Аналитический центр при Правительстве Российской Федерации, 2014. 34 с. Доп. информация. URL: <a href="https://ac.gov.ru/files/attachment/4843.pdf">https://ac.gov.ru/files/attachment/4843.pdf</a>.</p> <p>5. Концепция технологического развития на период до 2030 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 20 мая 2023 г. № 1315-р. URL: <a href="http://publication.pravo.gov.ru/document/0001202305250050">http://publication.pravo.gov.ru/document/0001202305250050</a></p> <p>6. Сфера туризма и гостеприимства. Инфраструктура, организационно-экономические и технологические инновации : Монография / Под ред. И.Ю. Севрюкова, Л.Б. Нюрнбергер. М.: Русайнс, 2019. 186 с. <a href="https://book.ru/book/934505">https://book.ru/book/934505</a></p>
--	---	-------------	---



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

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

№ п/п	Индекс компетенции и ее содержание	Индикаторы освоения компетенции	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или её части)	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или её части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
1	ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программное обеспечение в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Определяет ключевые технологические новации организаций размещения и общественного питания, на основе которых формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания	Раздел 1. Креативная экономика – новый формат проектирования сферы услуг и сервиса	технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания технологические новации и программное обеспечение деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	навыками формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания навыками организации внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
2		ОПК-1.2. Оценивает эффективность и обосновывает внедрение современных информационных и коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 2. Инновационная инфраструктура и технологии в условиях цифровизации экономики	объекты профессиональной деятельности с учетом инновационных технологий на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания перспективность инноваций, их эффективность и мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	проектировать объекты профессиональной деятельности с учетом инновационных технологий на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания определять перспективность инноваций, оценивать их эффективность и разрабатывать мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	навыками проектирования объектов профессиональной деятельности с учетом инновационных технологий на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания навыками определения перспективности инноваций, оценки их эффективности и разработки мероприятий по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
3		ОПК-1.3. Способен организовать процесс внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Раздел 3. Стратегическое проектирование инновационного развития отрасли	передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания, современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	внедрять передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания, применять современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	навыками внедрения передовых технологий при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания, навыками применения современных информационно-коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания



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

Результат обучения по дисциплине	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Этап освоения компетенции
<p>Знание технологической концепции организаций размещения и общественного питания; технологических новаций и программного обеспечения деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умение формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания; организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владение навыками формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания; навыками организации внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>2 практические работы в форме Case-box с презентацией результатов, анализа и работы в малых группах;</p> <p>семинар в форме экспертного диспут-клуба</p>	<p>Обучающийся демонстрирует знание и понимание сущности и составляющих свойства креативности, явления цифровизации экономики, инновационного продукта в гостиничной сфере, что позволяет ему ориентироваться в процессах инновационного развития и формирования на этой основе нового гостиничного продукта.</p> <p>Демонстрирует умение оценивать степень инновационности отрасли, осуществлять технико-экономическое обоснование инновационных проектов в гостиничной сфере, что позволяет оценивать инновационный потенциал отрасли и конкретных продуктов.</p> <p>Обучающийся демонстрирует владение практическими навыками оценки уровня инновационности и креативности отраслевых инноваций (в гостиничном деле), навыками технологий брендинга гостиничного продукта, что позволяет применять их с целью совершенствования качества гостиничного продукта и формирования клиентурных отношений</p>	<p>Закрепление готовности к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений</p>
<p>Знание объектов профессиональной деятельности с учетом инновационных технологий на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания; перспективности инноваций, их эффективности и мероприятий по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умение проектировать объекты профессиональной деятельности с учетом инновационных технологий на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания; определять перспективность инноваций, оценивать их эффективность и разрабатывать мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владение навыками проектирования объектов профессиональной деятельности с учетом инновационных технологий на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания; навыками определения перспективности инноваций, оценки их эффективности и разработки мероприятий по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>практическая работа в форме Case-box с презентацией результатов, анализа и работы в малых группах;</p> <p>2 семинара в форме Case-диспута и панельной дискуссии</p>	<p>Обучающийся продемонстрировал знание в области инновационных признаков среды и инфраструктуры в гостиничной деятельности, что позволяет ему правильно их классифицировать и различать разновидности инфраструктурных инноваций.</p> <p>Демонстрирует умение оценивать степень готовности к внедрению инновационных проектов в сервисе гостиничного обслуживания, что позволяет ему обоснованно формулировать инновационные предложения по гостиничным продуктам и их совершенствованию.</p> <p>Обучающийся демонстрирует владение практическими навыками оценки и определения параметров инновационности инфраструктурных проектов в гостиничной сфере, что позволяет ему сформулировать предложение концепции проекта инновационной стратегии развития на примере гостиничного предприятия или отдельного гостиничного продукта</p>	<p>Закрепление готовности к инновациям в профессиональной сфере</p>
<p>Знание передовых технологий при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; современных информационно-коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности предпри-</p>	<p>3 семинара в форме ролевой игры – моделирования ситуа-</p>	<p>Обучающийся продемонстрировал знание понятий «инновационного человека», компетенций инновационной гостиничной деятельности, «инновационного гостя», персональных инноваций в работе сотрудников гостиничного предприятия, что позволяет ему понимать механизмы фор-</p>	<p>Закрепление способности разрабатывать и внедрять стандарты гости-</p>



Результат обучения по дисциплине	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Этап освоения компетенции
<p>ятий сферы гостеприимства и общественного питания. Умение внедрять передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; применять современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Владение навыками внедрения передовых технологий при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; навыками применения современных информационно-коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ции и панельных дискуссий; практическая работа в форме анализа и работы в малых группах</p>	<p>мирования «инновационного спроса» на гостиничный продукт и учитывать его в проектировании новых услуг на инновационной основе. Демонстрирует умение разрабатывать проекты инновационных гостиничных продуктов, что позволяет ему учитывать потребности «инновационного гостя», планировать внедрение инноваций на различных этапах разработки и реализации гостиничного продукта. Обучающийся демонстрирует владение практическими навыками инновационного проектирования гостиничных услуг, инновационными технологиями разработки и реализации гостиничных услуг, навыками проектирования персональных инноваций в работе сотрудников гостиничного предприятия</p>	<p>ничной деятельности</p>





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

Порядок, критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации определяется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, реализуемым по федеральным государственным образовательным стандартам в ФГБОУ ВО «РГУТИС».

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

#### *Средство оценивания – кейсы*

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

Составные части итоговой оценки за занятие с использованием технологии кейсов:

- 1) участие в дискуссии или презентации, измеренное уровнем активности обучающихся;
- 2) за подготовленные письменные работы, в т.ч. предварительные решения и итоговые обобщения;
- 3) за содержательную активность в дискуссии, обсуждении в малой группе, или публичной (устной) презентации.

#### *Критерии оценивания работы по этапам занятия*

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

#### *Средство оценивания – диспут*

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

знания и навыки, а также умение аргументировано отстаивать собственную точку зрения на рассматриваемую проблематику.

Составные части итоговой оценки за занятие с использованием технологии диспута:

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

Критерии оценивания работы по этапам занятия

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

*Средство оценивания – практическая работа*

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

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

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

Критерии оценивания работы по этапам занятия

<i>Наименование критерия</i>	<i>Максимальный балл при использовании 5- или 10-балльной шкалы</i>	
обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок, представление результатов на групповом семинаре	5	10
обучающийся выполнил требования частично, допущены 2-3 недочета, представление результатов на групповом семинаре	4	8
обучающийся выполнил работу не полностью, но объ-	3	6



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

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

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

#### Контрольные вопросы для промежуточной аттестации по дисциплине

1. Понятие, роль и функции инноваций в эволюции общества.
2. Классификация инноваций в гостиничной отрасли: формы, виды, типы.



3. Практики корпоративных инновационных проектов ведущих мировых гостиничных компаний.
4. 10 типов инноваций Ларри Кили и их применяемость в гостиничной сфере.
5. Теория диффузии инноваций. Примеры диффузии инноваций в гостиничной отрасли.
6. Жизненный цикл инноваций на примере гостиничного продукта.
7. Структурный анализ инновации: методика и практика декомпозиции, креативные техники и атрибуты генерации инноваций.
8. Креативность как основа инновации: виды, технологии, свойства креативности. Креативность в гостиничном бизнесе.
9. Субъекты инновационного предпринимательства в гостиничной сфере. Роль предпринимателя в инновационных процессах.
10. Инновационная стратегия гостиничных предприятий. Классификация инновационных стратегий.
11. Анализ спроса на инновационную продукцию гостиничных предприятий: механизмы и технологии.
12. Понятие, сущность и классификация инновационных проектов. Этапы разработки и участники инновационных проектов в гостиничном деле.
13. Понятие риск-менеджмента инновационного проекта. Виды и классификация рисков в инновационных проектах гостиничных услуг.
14. Стадии создания и внедрения инноваций в гостиничном предприятии.
15. Инновационные технологии продаж и обмена инноваций в сфере гостеприимства.
16. Новые формы и виды сервиса в гостиничном деле.
17. Гостиничные информационные ресурсы инновационной проблематики в сети Интернет.
18. Электронные системы онлайн-заказа гостиничных услуг.
19. Электронные системы проектирования гостиничного продукта.
20. Ресурсная база инновационного проектирования гостиничного продукта.
21. Инновационная инфраструктура индустрии туризма и гостеприимства
22. Креативность как базис инновации в условиях цифровизации экономики.
23. Инновационные основы современной экономики впечатлений. Гостиницы как составляющие экономики впечатлений.
24. Понятие «Инновационный гость» и его роль в инновационном проектировании гостиничных услуг.
25. Представление об инновациях в гостиничной деятельности.
26. Впечатление как инновационный продукт сферы гостеприимства.
27. Методика декомпозиции инновации в гостиничной деятельности.
28. Инновационная инфраструктура – основа функционирования современного гостиничного предприятия.
29. Явление «смартфонизации» в сфере гостиничных услуг.
30. Новые технологии в работе персонала гостиницы: возможности и угрозы.
31. Инновационные технологии гостиничной деятельности в соотношении с традиционными: сравнение, перспективы, угрозы.
32. Инновационный человек: формирование компетенций инновационной деятельности в гостиничной сфере. Запросы «инновационного гостя».
33. «Конфликт поколений»: особенности работы с людьми поколений XYZ в гостиничной деятельности.
34. Проектирование инноваций в сфере гостеприимства: инновации гостиничного продукта.
35. Проектирование инноваций в сфере гостеприимства: инновации технологий разработки гостиничных услуг.



36. Проектирование инноваций в сфере гостеприимства: технические инновации в гостиничном продукте.
37. Проектирование инноваций в сфере гостеприимства: инновации в маркетинге и управлении гостиничной деятельностью.
38. Проектирование инноваций в сфере гостеприимства: персональные инновации сотрудника гостиничного предприятия.
39. Инновационные принципы функционирования служб отеля.
40. Инновации в технологиях работы с отдельными категориями гостей гостиничного предприятия.

**Фонды оценочных средств (ФОС) для диагностических работ по дисциплине  
Б1.О.8 «Инновационные технологии в туризме и гостеприимстве»**

Компетенции и их индикаторы, формирование которых оценивается в ФОС:

- ОПК-1 – способностью формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания; в части индикаторов достижения компетенции:
- **ОПК-1.1** – определяет ключевые технологические новации организаций размещения и общественного питания, на основе которых формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания;
- **ОПК-1.2** – оценивает эффективность и обосновывает внедрение современных информационных и коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;
- **ОПК-1.3** – способен организовать процесс внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

*Критерии оценивания степени сформированности компетенции на основе диагностики по ФОС*

Оцен-ка	Критерии, при которых обучающемуся выставляется оценка
Отлично	<p>- знает понятие, разновидности, формы и составляющие инноваций, инновационной деятельности; опыт ведущих стран и предприятий мира по внедрению инновационных практик, особенности инновационного развития экономики России, субъекты инновационного предпринимательства; отличительные особенности инноваций и инновационных процессов в современных гостиничных технологиях;</p> <p>- умеет различать виды и особенности инноваций, выделять принципы креативности в инновационных стратегиях организаций и предприятий, использовать инновационные методы для разработки услуг в сфере туризма и гостеприимства; самостоятельно характеризовать и выделять причинно-следственные связи в опыте инновационного развития в отдельных странах мира и предприятий, различать параметры и признаки инновационности развития экономики России;</p> <p>- самостоятельно осуществляет определение актуальности и необходимости внедрения инновационных продуктов в гостиничную деятельность, дает анализ новых форм обслуживания потребителей гостиничных услуг;</p> <p>- владеет навыками инновационного и креативного мышления, различения видов и принципов инновационной деятельности, теоретическими основами разработки гостиничного продукта на основе новейших информационных и коммуникационных технологий; навыками анализа инновационного развития экономики и предприятий, умениями выделять признаки инновационности, стратегиями разработки инновационного гостиничного продукта на основе современных инновационных технологий; практическими навыками по работе с инновационными технологиями в гостиничной деятельности, навыками разработки инновационного гостиничного продукта</p>



Оцен-ка	Критерии, при которых обучающемуся выставляется оценка
Хорошо	<ul style="list-style-type: none"><li>- знает понятие, разновидности инноваций и инновационной деятельности; опыт ведущих стран и предприятий мира по внедрению инновационных практик, отличительные особенности инноваций и инновационных процессов в современных гостиничных технологиях;</li><li>- не в полной мере умеет различать виды и особенности инноваций, выделять принципы креативности в инновационных стратегиях организаций и предприятий, использовать инновационные методы для разработки услуг в сфере туризма и гостеприимства; характеризовать и выделять причинно-следственные связи в опыте инновационного развития отдельных предприятий, различать параметры и признаки инновационности развития экономики России;</li><li>- самостоятельно осуществляет определение необходимости внедрения инновационных продуктов в гостиничную деятельность;</li><li>- владеет навыками инновационного мышления, различения видов и принципов инновационной деятельности, теоретическими основами разработки гостиничного продукта на основе новейших информационных технологий; навыками анализа инновационного развития экономики и предприятий, умениями выделять признаки инновационности, стратегиями разработки инновационного гостиничного продукта</li></ul>
Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"><li>- не в полной мере знает понятие, разновидности инноваций и инновационной деятельности; опыт ведущих стран и предприятий мира по внедрению инновационных практик, отличительные особенности инноваций и инновационных процессов в современных гостиничных технологиях;</li><li>- не в полной мере умеет различать виды и особенности инноваций, выделять принципы креативности в инновационных стратегиях организаций и предприятий, использовать инновационные методы для разработки услуг в сфере туризма и гостеприимства; различать параметры и признаки инновационности развития экономики;</li><li>- самостоятельно осуществляет разновидности инноваций гостиничного продукта;</li><li>- но не овладел умениями выделять признаки инновационности, стратегиями разработки инновационного гостиничного продукта на основе современных инновационных технологий; практическими навыками по работе с инновационными технологиями в гостиничной деятельности, навыками разработки инновационного гостиничного продукта</li></ul>
Неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"><li>- не знает понятие, разновидности, формы и составляющие инноваций, инновационной деятельности; опыт ведущих стран и предприятий мира по внедрению инновационных практик, особенности инновационного развития экономики России, субъекты инновационного предпринимательства; отличительные особенности инноваций и инновационных процессов в современных гостиничных технологиях;</li><li>- не осуществляет определение актуальности и необходимости внедрения инновационных продуктов в гостиничную деятельность, не может осуществлять анализ новых форм обслуживания потребителей гостиничных услуг;</li><li>- не владеет навыками инновационного и креативного мышления, различения видов и принципов инновационной деятельности, теоретическими основами разработки гостиничного продукта на основе новейших информационных и коммуникационных технологий; навыками анализа инновационного развития экономики и предприятий, умениями выделять признаки инновационности, стратегиями разработки инновационного гостиничного продукта на основе современных инновационных технологий; практическими навыками по работе с инновационными технологиями в гостиничной деятельности, навыками разработки инновационного гостиничного продукта</li></ul>

**Фонды оценочных средств (ФОС) для диагностических работ по дисциплине  
Б1.О.8 «Инновационные технологии в туризме и гостеприимстве»**

**Компетенции и их индикаторы, формирование которых оценивается в ФОС:**

**ОПК-1** – способностью формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания; в части индикаторов достижения компетенции:

**ОПК-1.1** – определяет ключевые технологические новации организаций размещения и общественного питания, на основе которых формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания

### ***Задания закрытого типа (тесты)***

**1. Из перечисленных ниже типов стандартов выберите тот, который не относится к перечню практики мировой гостиничной отрасли:**

- А) стандарты комплексного фирменного стиля сети
- Б) стандарты экскурсионно-информационных услуг
- В) IT стандарты
- Г) стандарты управления персоналом

**2. Из перечисленных ниже агентов выберите не относящегося к числу основных участников гостиничного инновационного проекта:**

- А) заказчик проекта инновационного продукта/услуги
- Б) инвестор инновационного продукта/услуги
- В) клиент – потребитель инновационного продукта/услуги
- Г) команда, разрабатывающая инновационный продукт/услугу

**3. Какой международный стандарт стал базисом для практически всех существующих ныне систем эко-сертификации отельных предприятий, желающих получить статус «эко-отель»?**

- А) ISO 14001 (EMS)
- Б) ISO 9001
- В) ISO 20000
- Г) ISO 18001

**4. Выберите правильный вариант типизации инноваций, предложенный в 1985 г. профессорами Гарвардского университета Уильямом Абернати и Кимом Кларком:**

- А) регулярные, нишевые, революционные, архитектурные
- Б) новаторские, консервативные
- В) глобальные, национальные, региональные, отраслевые, локальные
- Г) эволюционные, радикальные

**5. Определите тип инновации, сущность которой (в соответствии с ГОСТ Р 55901-2013) заключается во внедрении нового или значительно улучшенного способа производства или доставки продукта, и под которой подразумеваются значительные изменения в технологии, производственном оборудовании и/или программном обеспечении:**

- А) процессная инновация
- Б) продуктовая инновация
- В) передовая инновация
- Г) валидная инновация

### ***Задания открытого типа***

**1. Какому учёному принадлежит авторство концепции диффузии инноваций?**

**2. Установление соответствие типов инноваций, которые выделяет Ларри Кили, с их англоязычными оригинальными наименованиями:**

<b>1. Модель генерирования прибыли (как вы зарабатываете деньги)</b>	<b>A. Process</b>
<b>2. Налаживание контактов (выстраивание партнёрских отношений)</b>	<b>Б. Product Performance</b>
<b>3. Структура (управление талантами и оптимизация активов)</b>	<b>В. Service</b>
<b>4. Производственный процесс</b>	<b>Г. Channel</b>

5. Характеристика продукции (разработка отличительных характеристик и функциональность)	Д. Customer Engagement
6. Система продукта (введение дополнительных товаров и услуг)	Е. Product System
7. Услуги (усиление ценностного предложения)	Ж. Network
8. Каналы (способы доставки ценностного предложения покупателям и конечным пользователям)	И. Profit Model
9. Бренд (представление ценностного предложения и бизнеса)	К. Structure
10. Взаимодействие с покупателями (как вы способствуете интеракциям)	Л. Brand

3. Как называется научная методика анализа практики применения инноваций в сфере туризма и гостеприимства?

4. Для предприятий отрасли туризма и гостеприимства, как и любой другой (как и экономики в целом) присущи модели конкурентного инновационного поведения. Какому учёному принадлежит идея выделения таких типов предприятий по их конкурентному поведению, как гордые львы, могучие слоны, неповоротливые бегемоты, хитрые лисы, первые ласточки, серые мыши?

5. В гостиницах бренда Renaissance сети Marriott традиционных консьержей заменили электронные терминалы под названием Navigator. Но служба консьержей не была упразднена полностью. «Старомодные» консьержи по-прежнему к услугам консервативных постояльцев. К какому типу инноваций можно отнести это решение?

6. Что обозначает представленный ниже лэйбл / логотип? Зачем и как его используют?



7. Перечислите типы инноваций по классификации У. Абернати и К. Кларка.

8. Для отрасли туризма и гостеприимства, как и любой другой (как и экономики в целом) присуща цикличность в развитии. Какому учёному принадлежит идея концепции волнообразного развития социально-экономических систем?

9. Как называется научная методика анализа выяснения будущих ситуаций на рынке с учётом могущего иметь место изменения внешних условий, тенденций, а также устройства, концептуальных направлений и возможностей различных субъектов в сфере гостеприимства?

10. Как называется группа стандартов в практике мировой гостиничной отрасли, в которых регламентируется соблюдение единых требований обработки, хранения и движения информации, а также совместимость информационных систем отеля и управляющей компании?





11. Определите тип инновации, сущность которой (в соответствии с ГОСТ Р 55901-2013) заключается во внедрении товара или услуги, являющихся новыми или значительно улучшенными в части их свойств или предполагаемого использования:
12. Для предприятий отрасли гостеприимства, как и любой другой (как и экономики в целом) присущи модели конкурентного инновационного поведения. Какому учёному принадлежит идея выделения таких типов конкурентного поведения, как виолентное, пациентное, эксплерентное и коммутантное?
13. Представители какого поколения, согласно теории поколений, являются сегодня преобладающими потребителями гостиничных услуг?
14. К какой категории факторов инновационных изменений в сфере туризма и гостеприимства относятся изменения климата, сокращения территорий с нетронутой природой и т.д.?
15. Как называется порядок определения целей и задач для создания или внедрения отдельного гостиничного/туристского инновационного продукта:
16. Как называют фактор, который определяет инновационное развитие как на внутреннем, так и на внешнем рынках?
17. «Глобальные, национальные, региональные, отраслевые, локальные» - по какому признаку в данном перечне представлены классификационные виды инноваций?
18. Дайте определение понятию «Институциональные инновации» согласно универсальной классификации инноваций.
19. Дайте определение понятию «Риск оригинальности» в приложении к инновационному проекту.
20. Какая группа международных стандартов посвящена проблематике регламентации менеджмента инноваций (указать номер группы стандартов)?
21. Среди стадий инновационного цикла есть такая, которая характеризуется стабильной реализацией нововведений. Как принято называть эту стадию?
22. К какой категории факторов инновационных изменений в сфере туризма и гостеприимства относятся изменения климата, сокращения территорий с нетронутой природой и т.д.?
23. Организация экономического сотрудничества и развития (ОЭСР) указывает, что правильное проведение инновационной политики требует, чтобы страны овладели тремя компонентами инновационной экосистемы. Какими именно?
24. На каком этапе «жизненного цикла туристской услуги инновации имеют наиболее определяющее влияние на дальнейшее ее место на рынке?



25. Дайте определение понятию «Цифровая экономика».

26. Какого учёного принято считать родоначальником термина «инновация»?

Компетенции и их индикаторы, формирование которых оценивается в ФОС:

**ОПК-1** – способностью формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания; в части индикаторов достижения компетенции:

**ОПК-1.2** – оценивает эффективность и обосновывает внедрение современных информационных и коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

### *Задания закрытого типа (тесты)*

1. «Центр» инноваций в США – «Силиконовая долина», а в России?

- А) Казань;
- Б) Уфа;
- В) Сколково;
- Г) Москва;
- Д) Кижы;
- Е) Каспийск.

2. Гостиница «Honolulu Palace», работающая на рынке гостиничных услуг уже 5 лет, решила внедрить в практику разработку компании Linen Technology Tracking – радиочастотные идентификационные чипы для мониторинга халатов, полотенец и постельного белья, часто прихватываемых постояльцами «в качестве сувениров». Чипы, не восприимчивые к стиркам, успешно помогают бороться с воровством. Так, отелю начавшему использовать технологию в прошлом году, удалось сократить количество украденных полотенец с 4 тыс. до 750 штук, что позволило экономить порядка 15 200 долларов в месяц. К какому типу инноваций можно отнести это решение?

- А) Инновация процесса
- Б) Институциональная инновация
- В) Инновация в логистике
- Г) Концептуальная инновация

3. Передачей прав на использование интеллектуальной собственности является:

- А) патент;
- Б) франшиза;
- В) ведомость;
- Г) доверенность;
- Д) расписка.

4. Что является основной мотивацией создания, продажи и покупки инноваций?

- А) Получение хозяйствующим субъектом денег для того, чтобы вложить их в прибыльные сферы предпринимательства, поднять свой имидж на рынке, повысить свою конкурентоспособность;
- Б) Захват новых рынков и повышение качества предоставляемых услуг;
- В) Стремление к соответствию качества производимого продукта/услуги международным и национальным стандартам, обеспечивающим его совместимость, унифици-

кацию и взаимозаменяемость;

- Г) Стремление удовлетворить запросы клиентов, максимально соответствовать сложившейся на рынке конъюнктуре спроса и динамике предложений конкурентов

5. Летом 2015 г. в Луховицком районе (Московская обл.) основан фестиваль «Луховицкий огурец». К какому типу инноваций с точки зрения развития туризма следует относить это событие?

- А) Концептуальная инновация  
Б) Инновация продукта  
В) Ресурсная инновация  
Г) Маркетинговая инновация

### *Задания открытого типа*

1. В экономической эволюции внедрение инноваций зависит от моделей поведения ее агентов. Как называют тех людей, кто придерживается принципов сохранения достигнутых позиций на рынке в области идей, технологий и продуктов?

2. В странах Скандинавии был предложен принципиально новый тип туристских услуг – гостиницы из льда (Ice Hotel). К какому типу инноваций следует относить такое предложение?

3. Распределите перечисленные ниже инструменты менеджмента инновационных предприятий между их категориями в соответствии с рекомендациями ГОСТ Р 55901-2013 «Руководящие указания по обоснованию и разработке стандартов на системы менеджмента для инновационных сфер деятельности» (расставьте номера инструментов в таблице в столбцах их категорий):

ИНСТРУМЕНТЫ МЕНЕДЖМЕНТА ИННОВАЦИОННОГО ПРЕДПРИЯТИЯ				
Категории	СТРАТЕГИЯ	ИНФРАСТРУКТУРА	ЗНАНИЯ	ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ
№№ инструментов				

Инструменты менеджмента инновационного предприятия:

- 1) Закон Парето
- 2) Управление взаимоотношениями с клиентами
- 3) Цепочки добавленной стоимости
- 4) Реинжиниринг бизнес-процессов
- 5) Познавательная экономика
- 6) Инновационный менеджмент
- 7) «Длинный хвост»
- 8) Стратегия «Голубого океана»
- 9) Проектный менеджмент
- 10) Обучающаяся организация
- 11) Менеджмент знаний
- 12) Веб 2.0



4. Гостиница «Afroditta», работающая на рынке гостиничных услуг уже 1 год, решила внедрить в практику разработку компании MTech – приложение «REX Room Expeditor» для мобильных устройств Apple iPhone/iPod – с целью управления обслуживающим персоналом. К какому типу инноваций можно отнести это решение?
5. Для какого федерального округа Российской Федерации приоритетными являются инновационные проекты по развитию туристских кластеров пляжного, горного, оздоровительного, экологического, культурно-познавательного туризма?
6. Область применения какого стандарта устанавливает общую характеристику инноваций и позволяет организациям сориентироваться и скоординировать их работу по представлению, разработке и сопровождению методической инфраструктуры систем инновационного менеджмента (IMS)? (привести номер и наименование стандарта)
7. Как называется ситуация на рынке, когда инновационный продукт довольно высокого качества, предлагаемый предприятием к реализации, продаётся медленно из-за противодействий конкурентной фирмы, которая проводит кампанию по поглощению этого предприятия?
8. К какому типу венчурных проектов относятся предложения по улучшению структуры автобусной экскурсии «Любовь, Париж и голуби» за счёт замены гостиничного предприятия с более высокой категорией номеров и увеличение на 1 час продолжительности экскурсии без увеличения общей стоимости турпродукта?
9. Как называется инновационная стратегия малого предприятия индустрии туризма и гостеприимства, характеризующаяся стремлением занять определённую свободную нишу на рынке гостиничных/туристских услуг?
10. Как в теории диффузии инноваций называют членов сообщества, отличающихся наличием желания и ресурсов для приобретения только появившегося на рынке продукта/услуги (открыты к инновациям, задают тон динамике их распространения в обществе), при этом готовы рисковать, даже если прошлый опыт приобщения к инновациям был неудачным?
11. В 2021 г. в России были внесены изменения в порядок организации деятельности экскурсоводов, в частности, введено требование обязательного наличия аттестации для занятия экскурсоводческой деятельностью. К какому типу инноваций в гостиничном деле по классификации У. Абернати и К. Кларка это явление можно отнести?
12. Закончите определение: «Инновационный менеджмент – это система управления инновациями, инновационным процессом и отношениями, возникающими в процессе ...»
13. В странах Сахеля был предложен принципиально новый тип туристских услуг – гостиницы в жилье бедуинов. К какому типу инноваций следует относить такое предложение?

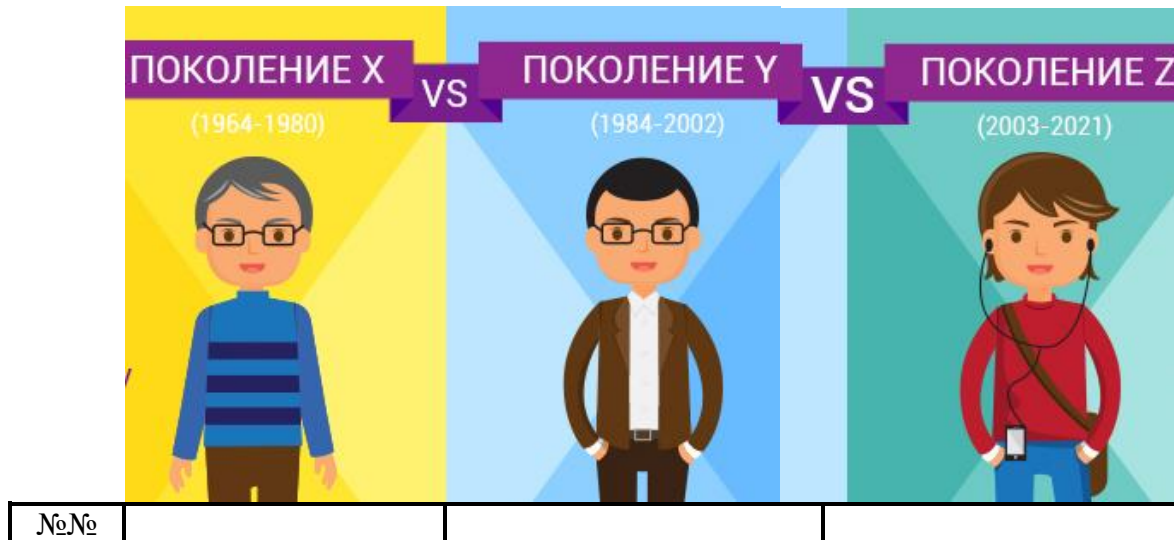


14. Гостиница «Anatolia Resort Inn», работающая на рынке гостиничных услуг Турции уже 3-й год, решила внедрить в практику разработку компании Light Blue Optics – интерактивный проектор Light Touch, который превращает любую плоскую поверхность в 10.1-дюймовый сенсорный экран – с целью совершенствования работы службы приема и размещения гостей. К какому типу инноваций можно отнести это решение?

15. Впишите в таблицу недостающие фактор и характеристику хронологии инновационного процесса согласно (согласно положениям ГОСТ Р 56261-2014):

Фактор инновационных изменений	Характеристика фактора нового контекста проявления инноваций
Новые инновационные сети и кластеры	Сети и кластеры всегда имели важное значение для инноваций, но их характер и интенсивность изменились, прежде всего, за счет возможностей представляемых ИКТ, увеличения открытых инноваций, фрагментации производства и новых подходов к кластерной политике, среди прочих факторов. Инновационные сети и кластеры облегчают распространение знаний между предприятиями, высшими учебными заведениями и научно-исследовательскими институтами, а также другими государственными и частными организациями. Они также содействуют объединению ресурсов для инноваций; способствуют лучшим сочетаниям навыков, финансов и возможностей; а также вносят вклад в преодоление неудач координирования
?	Сотрудничество с зарубежными партнёрами становится все более важным, поскольку расходы на связь снизились, а открытость к торговле и прямые иностранные инвестиции способствовали различным формам сотрудничества и области инноваций. Привлекательной особенностью является то, что международные связи позволяют предприятиям получать доступ к более широкому кругу ресурсов и знаний по более низкой стоимости, а также разделять риски. Оно может принимать различные формальные и неформальные виды - формальные сети ИР, поток трудовых ресурсов через границы, научный обмен или виртуальные сети - а типы взаимодействия могут варьировать от простых односторонних информационных потоков до интерактивных и официальных соглашений
Интеллектуальный капитал и нематериальные активы	Инвестиции и развитие значительно обусловлены нематериальными активами или интеллектуальным капиталом. Во многих странах предприятия в настоящее время инвестируют в интеллектуальный капитал, столько же, сколько и в основной капитал, такой как производственные механизмы, оборудование и здания. Эта особенность имеет решающее значение для инновационной политики;
Информационно-коммуникационные технологии	?

16. В контексте «теории поколений» основными потребителями гостиничных услуг сегодня становятся представители «поколения Y». Распределите предложенные характеристики потребителей гостиничных услуг по их преобладающему отношению к трём «соседствующим» поколениям (расставьте номера характеристик в соответствующие ячейки таблицы):



Характеристики поколений:

- 1) стремятся к приключениям
- 2) реалистичны и прагматичны, расчётливы
- 3) привыкли к авторитаризму
- 4) глобально сообразительны
- 5) не признают авторитетов
- 6) преданы компании и ждут того же от коллег
- 7) оптимистичны и прогрессивны
- 8) предпочитают гибкий график
- 9) любят дисциплину
- 10) экологичность и забота об окружающей среде – в приоритете

17. Кратко опишите, как регулируется цифровая экономика на государственном уровне.

18. Перечислите известные вам формы цифровизации туризма и гостеприимства

19. Для чего компании занимаются исследованием рынка в контексте планирования их инновационного развития?

20. Что понимают под понятием дизайн-мышления и в чём заключается его главная цель?

21. На какие базовые принципы опирается дизайн-мышление?

22. Опишите кейс того, как модель дизайн-мышления помогла Airbnb выйти на новый уровень дохода в начале своей истории.

23. Какие этапы проходит процесс внедрения дизайн-мышления?

24. Кого принято подразумевать под понятием «стейкхолдеры» в индустрии производства туристских и гостиничных услуг?

25. Что понимают под понятием «HADI-цикл»?



**26. В чём заключается принцип SMART?**

*Ответ:* Любая задача должна быть конкретной, измеримой, достижимой, значимой и ограниченной по времени.

**27. Назовите популярные poscode-платформы, наиболее широко используемые в сфере реализации туристских и гостиничных продуктов.**

**28. В чём состоит особенность автоматизации бронирования гостиничных номеров при сотрудничестве с GDS?**

**Компетенции и их индикаторы, формирование которых оценивается в ФОС:**

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

**ОПК-1.3** – способен организовать процесс внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

***Задания закрытого типа (тесты)***

**1. Торговое соглашение, по которому собственник изобретения или технических знаний предоставляет другой стороне разрешение на использование в определённых пределах права на интеллектуальную собственность, называется:**

- А) Патентное соглашение
- Б) Лицензионное соглашение
- В) Ноу-хау
- Г) Инжиниринг

**2. Что из нижеперечисленного относится к внутрикорпоративному регулированию цифровой экономики?**

- А) Комплекс мер, направленных на цифровизацию деятельности компании. Например, установка серверов, CRM-систем.
- Б) Разработка приложений и техническое сопровождение таких проектов.
- В) Составление нормативных актов использования цифрового оборудования и прибыли от пользования цифровыми ресурсами.
- Г) Комплекс документации, которая разрабатывается и применяется для установления порядка работы с использованием цифровых технологий внутри компании, а также во взаимодействии с контрагентами и клиентами этой компании.

**3. Среди перечисленных выберите один из факторов, определяющих инновационное развитие (на уровне производства, финансов, технологий и инфраструктуры):**

- А) Модификация системы предоставления услуг гостям гостиницы
- Б) Общее законодательство страны
- В) Ресурсные факторы развития
- Г) Отношения между консерваторами и новаторами

**4. Выберите правильный перечень главных составляющих цифровой экономики:**

- А) Электронная коммерция, интернет-банкинг, интернет-платежи, цифровые платформы и серверы, криптовалюта, краудфандинг, интернет-реклама, онлайн-игры.



- Б) Эквайринг, электронные платёжные системы, распознавание лиц, камеры видеонаблюдения.
- В) CRM-системы, онлайн-сервисы планирования, GPS-навигация, интернет вещей.
- Г) Всё вышеперечисленное.

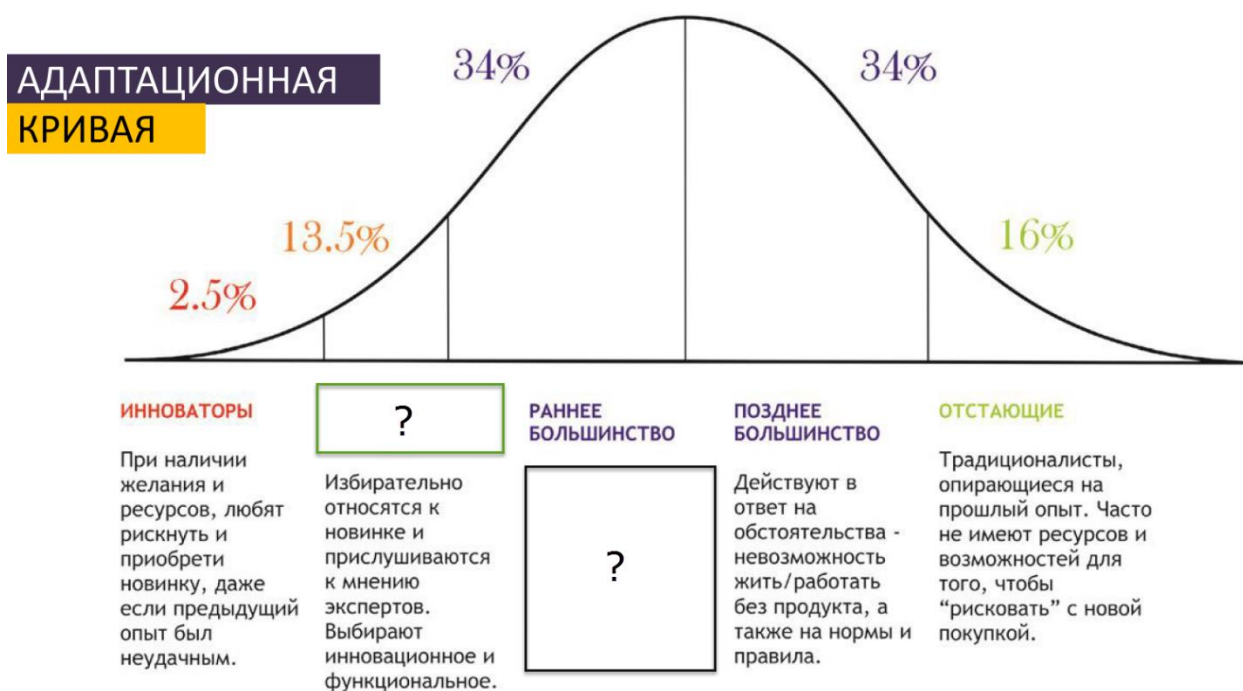
**5. Что такое цифровые платформы?**

- А) Цифровые носители информации;
- Б) Облачные хранилища;
- В) Информационные системы;
- Г) Любая оцифрованная информация.

***Задания открытого типа***

1. Дайте определение понятию **big data**?
2. Дайте определение понятию «CRM-система»?
3. Кратко опишите функции и особенности ERP.
4. Какие задачи решает внедрение цифровых технологий в индустрию туризма и гостеприимства?
5. В каком году появилась первая онлайн-система бронирования отелей?
6. Что такое «Резервизор»?
7. Расшифруйте аббревиатуру GDS по-русски.
8. Что такое «Леонардо»?
9. Что такое digital user experience (цифровой опыт)?
10. Зачем предприятиям индустрии туристских услуг и сервиса необходимо собирать данные о пользователях и клиентах?
11. Дайте определение понятию «Карта пользовательского пути».
12. Что понимают под понятием платформы цифрового опыта?
13. Какие базовые туристические услуги предоставляет сервис RUSSPASS?
14. На адаптационной кривой, иллюстрирующей процесс диффузии инноваций в обществе, вставьте недостающие определение типа и характеристику способности членов общества воспринимать инновации:





15. Впишите в таблицу недостающие вид и содержание инновационного процесса согласно классификации В. Абернати и К. Кларка:

Вид инноваций	Содержание инновационного процесса
Регулярные инновации	Относят к постоянному улучшению качества услуг, повышению квалификации персонала и производительности труда
?	Обычно меняют структуры сотрудничества, но не базовые знания и умения; они по-новому комбинируют существующие услуги
Революционные инновации	Связаны с использованием в фирмах новых технологий, разработкой новых методов; они радикально влияют на ключевые знания и умения персонала вплоть до появления новых профессий в секторе
Архитектурные инновации	?

16. Распределите перечисленные приёмы инновационного менеджмента между их видами (расставьте номера характеристик в соответствующие ячейки таблицы):

ПРИЕМЫ ИННОВАЦИОННОГО МЕНЕДЖМЕНТА		
Приемы, воздействующие только на производство инноваций	Приемы, воздействующие как на производство, так и на реализацию, продвижение и распространение инноваций	Приемы, воздействующие только на реализацию, продвижение и распространение инноваций
№.№		

Приёмы инновационного менеджмента:

- 1) инжиниринг инноваций
- 2) фронтирование рынка
- 3) бренд-стратегия
- 4) бенч-маркинг
- 5) способы маркетинговых воздействий на инновации
- 6) ценовой прием управления
- 7) реинжиниринг
- 8) мэрджер

**17. Проведите корреляцию (найдите соответствие) между типами инноваций в сфере гостеприимства и примерами инновационных разработок. Букву кейса инновационной разработки необходимо вписать в кружок рядом с типом инновации.**

*Типы инноваций в туризме и гостеприимстве:*



Кейсы инновационных разработок:

- А) В 2018 г. на Мальдивах открылся первый подводный отель, выполненный в форме отдельного комфортабельного бунгало на 50-метровой глубине Индийского океана.
- Б) Главный фактор успеха на рынке гостиничных услуг агрегатора AirBNB связывают с переосмыслением его основателями принципов работы с поставщиками услуг.
- В) Отель Hotel Seven в Париже предлагает поклонникам голливудских фильмов необычный дизайн нескольких номеров, которые оформлены с использованием стиля известных кинолент. Так, например, один из номеров оформлен по мотивам фильма «Алиса в стране чудес».
- Г) Согласно изменениям в законодательстве, с 1 июля 2019 г. всем гостиницам с номерным фондом более 50 гостиничных номеров в обязательном порядке будет присваиваться определенное количество звезд, с 1 января 2020 г. – гостиницам с номерным фондом более 15 гостиничных номеров, а с 1 января 2021 г. – в отношении всех гостиниц.
- Д) Отель внедрил в свою деятельность приложение REX Room Expeditor для Apple iPhone/iPod от компании MTech для управления обслуживающим персоналом.
- Е) Отель ввел практику рассылки по своей клиентской базе SMS с QR кодом, предоставляющим скидку на услугу бронирования номера и/или право на бесплатное получение дополнительной услуги.
- Ж) В двух гостиницах Holiday Inn в США в пилотном режиме запущена технология, которая позволяет гостям открывать номер с помощью Apple iPhone, Blackberry и Android-смартфонов, минуя стойку регистрации.



- И) Гостиницы города достигли договоренности с Туристским информационным центром, который стал выступать в качестве хаба по распределению прибывающих в аэропорты, авто- и железнодорожные вокзалы транзитных гостей, предварительно не забронировавших себе номер для ночевки.
- К) Гостиница Silken Al-Andalus Palace внедрила технологию ароматерапии, которая позволит каждому гостю получить и сохранить неизгладимые и приятные впечатления о пребывании в ней. Для этого был выбран аромат распустившегося апельсинового цветка, напоминающий цветущую Севилью весной.
18. В чем состояла проблема цифровизации мирового гостиничного бизнеса в 1999 году? Как её решила компания Active Hotels?
19. Какие задачи позволяет решить туристическим компаниям автоматизация бизнес-процессов?
20. Как отличить положительный цифровой опыт клиента от отрицательного?
21. Для команды IT-специалистов сети отеля поставлена задача: внедрить систему отзывов и оценок на сайте. В период разработки менеджер проекта ежедневно собирал команду, которая предоставляла информацию о проделанных шагах, планировании следующих шагов и возникших технических проблемах. Какая методология гибкого управления описана в данном примере?
22. Какие действия важно выполнять компаниям индустрии туризма и гостеприимства, чтобы улучшать пользовательский опыт их клиентов?
23. Составьте customer journey map идеального клиента турагента/гостиницы.
24. КЕЙС: молодая пара оформила тур в Египет онлайн, включая страховку, трансфер до отеля и питание. Оплата на сайте прошла в полном объёме. Подтверждение об оплате пришло только через несколько дней, а данные, указанные в ваучере, не соответствовали забронированным. Как бы вы улучшили пользовательский опыт в данном случае?
25. Перечислите этапы планирования путешествий с точки зрения создания цифрового контента.
26. Каким образом искусственный интеллект позволяет адаптировать туристское предложение под запросы потребителя?
27. КЕЙС. Создайте карту стейкхолдеров бутик-отеля. Известно следующее: бутик-отель рассчитан на 10 номеров; в команду входят управляющий, администраторы, швейцары, обслуживающий персонал, персонал по обеспечению безопасности, инженерная, кадровая и финансовая службы. Партнёры: прачечная, кейтеринг, маркетинговые агентства. Целевая аудитория — миллениалы.
28. Что понимают под понятием «цифровая бизнес-экосистема»?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Эта форма отражает особенности современного профессионального общения в профессиональной сфере. Панельная дискуссия – диалогическое общение участников, в процессе



которого через совместное участие обсуждаются и решаются теоретические и практические проблемы курса.

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

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

**2. Метод кейсов (Case-box).** Преподаватель готовит кейс, в котором содержится описание жизненной ситуации, а также набор фактических материалов, документов, связанных с ней. Обучающиеся работают в малых группах (по 3-5 человек). На основании представленных документов и описания они должны проанализировать ситуацию, разобраться в сути вопроса, выявить ключевые проблемы, предложить возможные основные и альтернативные решения, выбрать оптимальный вариант из имеющихся и аргументировать его. На следующей стадии каждая группа представляет свои результаты анализа и вариант решения, затем проходит общая дискуссия, подведение итогов дискуссии и выбор лучшего решения. В ходе занятия с использованием данного метода происходит установление межпредметных связей, у обучающихся формируется аналитическое и системное мышление, навыки оценки альтернатив; навыки презентации результатов проведенного анализа; навыки оценки последствий, связанных с принятием решений. В ходе занятия с использованием данного метода у обучающихся вырабатывается способность к обобщению, анализу и восприятию информации. Способность к постановке цели и выбору путей ее достижения. Способность логически верно, аргументированно и грамотно строить устную речь.

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

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

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

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

Решение кейса позволяет:

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

Применение кейс-технологии рекомендуется в целях:

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

### **Тематика занятий семинарского типа**

Тематическое содержание семинарских занятий, формы и виды заданий могут быть скорректированы или уточнены в соответствии с актуальными изменениями в отрасли, рабочим графиком и учебно-методическим планом работы преподавателя.

#### **Занятие семинарского типа 1.**

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

Тема и содержание занятия: Практики креативных инновационных проектов гостиничных предприятий

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

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

#### **Занятие семинарского типа 2.**

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

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

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

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

#### **Занятие семинарского типа 3.**

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



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

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

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

#### **Занятие семинарского типа 4.**

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

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

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

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

#### **Занятие семинарского типа 5.**

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

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

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

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

#### **Занятие семинарского типа 6.**

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

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

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

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

#### **Занятие семинарского типа 7.**

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

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

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

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

#### **Занятие семинарского типа 8.**

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

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

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

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

#### **Занятие семинарского типа 9.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

##### **8.1. Основная литература**

1. Гареев Р.Р. Инновации в гостиничном и туристском бизнесе: Учеб. пособ. М.: Кнорус, 2024. 228 с. URL: <https://book.ru/book/950548>
2. Звягинцева О.П. Инновации в индустрии туризма и гостеприимства : Монография. М.: Русайнс, 2020. 133 с. URL: <https://book.ru/book/939761>
3. Нижегородцев Р.М. Экономика инноваций: Учеб. пособ. М.: Русайнс, 2024. 153 с. URL: <https://book.ru/book/951614>





4. Наумов А.Ф., Захарова А.А. Инновационная деятельность предприятия: Учебник. М., 2021. 256 с. URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=398534>
5. Черников В.Г. Инновации в сервисе: Учеб. пособ. М.: Русайнс, 2024. 193 с. URL: <https://book.ru/book/952942>
6. Управление инновационными проектами: Учеб. пособ. / В.Л. Попов, Н.Д. Кремлев, В.С. Ковшов; Под ред. В.Л. Попова. М.: НИЦ ИНФРА-М, 2022. – 336 с. URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=400057>.
7. Рычкова Н.В. Маркетинговые инновации: Учеб. пособ. М.: Кнорус, 2023. 226 с. <https://book.ru/book/950075>
8. Сафронова Т.Н. Инновации в гостиничной деятельности: Учеб. пособ. Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. 156 с. URL: <https://znanium.com/catalog/product/1032196>
9. Чижанькова, И.В., Бондалетова Н.Ф. Экономика инноваций и управление инновационным бизнесом: Учеб. пособ. М.: Русайнс, 2024. 82 с. URL: <https://book.ru/book/952059>

## 8.2. Дополнительная литература

7. Васюкова А.Т. Малый инновационный бизнес в сфере туризма: Монография. М.: Русайнс, 2020. 98 с. <https://www.book.ru/book/934875>
8. Кохно, П.А., Прогрессирующая экономика. Т. 1. Инновации: Монография / П.А. Кохно, А.П. Кохно, Н.В. Лясников. М.: Русайнс, 2020. 202 с. URL: <https://book.ru/book/935086>
9. Балдин К.В., Передеряев И.И., Голов Р.С. Управление рисками в инновационно-инвестиционной деятельности предприятия: Учеб. пособ. М.: Дашков и Ко, 2023. 418 с. <https://znanium.ru/catalog/document?id=432119> .
10. Стратегия инновационного развития Российской Федерации на период до 2020 года. М.: Аналитический центр при Правительстве Российской Федерации, 2014. 34 с. Доп. информация. URL: <https://ac.gov.ru/files/attachment/4843.pdf>.
11. Концепция технологического развития на период до 2030 года, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 20 мая 2023 г. № 1315-р. URL: <http://publication.pravo.gov.ru/document/0001202305250050>
12. Сфера туризма и гостеприимства. Инфраструктура, организационно-экономические и технологические инновации : Монография / Под ред. И.Ю. Севрюкова, Л.Б. Нюренбергер. М.: Русайнс, 2019. 186 с. <https://book.ru/book/934505>

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

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM URL: <https://znanium.com/> Круглосуточный доступ из любой точки посредством сети Интернет в многопользовательском режиме. Договор № SBR003-230009807600009 от 13.03.2023г., ООО «ЗНАНИУМ». Срок действия: с 13.03.2023г. до 12.03.2024г. [Инструкция для студентов \(правила авторизации\)](#)
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru URL: <https://book.ru/> Круглосуточный доступ из любой точки посредством сети Интернет в многопользовательском режиме. Договор № 0009-223 от 23.01.2023г., ООО «КноРус Медиа». Срок действия с 04.02.2023г. до 03.02.2024 г. [Инструкция для студентов \(правила авторизации\)](#)
3. Справочная правовая система (СПС) КонсультантПлюс URL: <https://www.consultant.ru/> Договор № SBR003-220009807600025 от 26.12.2022г., ООО «ЭЛКОНС». Срок действия: с 01.01.2023г. до 31.12.2023 г. Внутрисетевой доступ в читальном зале библиотеки и в компьютерных классах учебных корпусов.
4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». URL: <http://window.edu.ru/> Доступ свободный
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. URL: <http://fcior.edu.ru/> Доступ свободный



6. Официальный сайт ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса». URL: <https://rguts.ru/> Доступ свободный
7. Научная электронная библиотека E-library (информационно-справочная система). URL: <http://www.e-library.ru/> Доступ свободный
8. Информационная справочная система «Интернет-версия справочно-правовой системы «Гарант»» (информационно-правовой портал «Гарант.ру»). URL: <http://www.garant.ru> Доступ свободный
9. Национальная экономическая энциклопедия (информационно-справочная система). URL: <https://vocable.ru/> Доступ свободный
10. Информационно-справочная система Федерального образовательного портала «Экономика. Социология. Менеджмент». URL: <http://ecsocman.hse.ru/docs/27572260/> Доступ свободный
11. Министерство экономического развития Российской Федерации. URL: <https://www.economy.gov.ru/> Доступ свободный
12. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. URL: <http://school-collection.edu.ru/> Доступ свободный
13. Еженедельный дайджест новостей сферы гостеприимства. Всё об отелях, гостиницах. URL: <http://hotelier.pro> Доступ свободный
14. Hospitality Online Expo. Технологии. Инновации. Опыт. Международная онлайн-выставка технологий индустрии гостеприимства. URL: <https://hotelier.pro/news/item/itogi-vystavki-hospitality-online-expo-i-ssylki-na-poleznye-materialy/> Доступ свободный
15. Портал про гостиничный бизнес (Pro Hotel). URL: <http://prohotel.ru/> Доступ свободный
16. Ежедневная электронная газета Российского Союза Туриндустрии. URL: <http://ratanews.ru/> Доступ свободный
17. Официальный сайт Российского Союза Туриндустрии. Законодательство. Все важные международные и российские документы. Новости. Статистика. URL: <http://www.rostourunion.ru/> Доступ свободный
18. Независимый гостиничный альянс (НГА). URL: <http://openhospitality.org/> Доступ свободный
19. Российская гостиничная ассоциация (РГА). URL: <http://rha.ru/> Доступ свободный
20. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса Frontdesk. URL: <http://www.frontdesk.ru/> Доступ свободный
21. Федерация рестораторов и отельеров России (ФРИО). URL: <http://frio.ru/> Доступ свободный
22. Научный журнал «Современные проблемы сервиса и туризма». URL: <https://stcc.rgutspubl.org/index.php/1> Доступ свободный
23. Научный журнал «Сервис в России и за рубежом». URL: <https://ruservices.rgutspubl.org/index.php/1> Доступ свободный
24. Управление качеством в туризме (информационно-справочная система). URL: <https://tourlib.net/quality.htm> Доступ свободный
25. ГОСТы по туризму и гостеприимству (информационно-справочная система). URL: <https://tour-vestnik.ru/gosty-po-turizmu> Доступ свободный

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

##### **Программное обеспечение**

1. Microsoft Windows



## 2. Microsoft Office

### Современные профессиональные базы данных

1. База данных «Единый федеральный реестр туроператоров». URL: [https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/reestry\\_turizm/edinyy\\_federalnyy\\_reestr\\_turoperatorov/](https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/reestry_turizm/edinyy_federalnyy_reestr_turoperatorov/)
2. База данных «Федеральный перечень туристских объектов Министерства культуры РФ»: <http://классификация-туризм.рф>
3. Профессиональная база данных: Портал открытых данных Министерства экономического развития <https://www.economy.gov.ru>
4. База данных «TourisTerm» (терминологическая база данных переводчиков Всемирной туристской организации): <https://www.unwto.org/WebTerm6/UI/index.xsl>
5. Федеральный информационный фонд стандартов (профессиональная база данных, «Российский институт стандартизации»). URL: <https://www.gostinfo.ru/pages/Maintask/fund/> Доступ свободный
6. Национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства». URL: [https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/nacionalnyy\\_proekt\\_turizm\\_i\\_industriya\\_gostepriimstva/](https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm/nacionalnyy_proekt_turizm_i_industriya_gostepriimstva/)
7. Профессиональная база данных: Реестр профессиональных стандартов Министерства труда и социальной политики Российской Федерации. URL: <http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/> Доступ свободный
8. Портал открытых данных Российской Федерации (профессиональная база данных). URL: <http://data.gov.ru/> Доступ свободный
9. Профессиональная база данных «Федеральная служба государственной статистики». URL: <https://rosstat.gov.ru/> Доступ свободный
10. База данных по культурным ресурсам, культурным наследиям Министерства культуры РФ. URL: <http://opendata.mkrf.ru/opendata/> Доступ свободный
11. Федеральная государственная информационная система территориального планирования (профессиональная база данных). URL: <https://fgistp.economy.gov.ru/> Доступ свободный

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

Процесс изучения дисциплины предусматривает контактную (работа на лекциях и занятиях семинарского) и самостоятельную (самоподготовка к лекциям и занятиям семинарского типа) работу обучающегося.

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

#### ***Занятия лекционного типа.***

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

*Проблемная лекция* характеризуется постановкой перед студентами учебных проблем-заданий, которые они должны самостоятельно решить, получив, таким образом, новые знания. В лекции сочетаются проблемные и информационные начала. Часть знаний обучающийся получает в виде готовых знаний, а часть добывает самостоятельно под руководством



преподавателя. На этих лекциях процесс познания студентов приближается к поисковой, исследовательской деятельности. Смысловая нагрузка лекции смещается в сторону от изложения теоретического материала к формированию мотивации самостоятельного обучения через постановку проблем обучения и показ путей решения профессиональных проблем в рамках той или иной темы. При этом основным методом ведения лекции является метод проблемного изложения материала

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

#### ***Занятия семинарского типа.***

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

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

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

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

Целью самостоятельной (внеаудиторной) работы обучающихся является обучение навыкам работы с научно-теоретической, периодической, научно-технической и методической литературой, необходимыми для углубленного изучения дисциплины «Инновационные технологии в туризме и гостеприимстве», а также развитие у них устойчивых способностей к самостоятельному изучению и изложению полученной информации.

Основными задачами самостоятельной работы обучающихся являются:

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

Самостоятельная работа студентов по дисциплине обеспечивает:

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

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

#### **Формы самостоятельной работы**

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

Самостоятельная работа студента предусматривает следующие виды работ:

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

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

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

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