

МИНОБРНАУКИ РОССИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**«Российский государственный гуманитарный университет»
(ФГБОУ ВО «РГГУ»)**

ИСТОРИКО-АРХИВНЫЙ ИНСТИТУТ

ФАКУЛЬТЕТ ВОСТОКОВЕДЕНИЯ И СОЦИАЛЬНО-КОММУНИКАТИВНЫХ НАУК

Кафедра общественных связей, туризма и гостеприимства

**ФОРМИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ КОНЦЕПЦИИ И ВНЕДРЕНИЕ
ТЕХНОЛОГИЧНЫХ ИННОВАЦИЙ В СФЕРУ ГОСТЕПРИИМСТВА
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

43.04.03 – Гостиничное дело

Код и наименование направления подготовки/специальности
Руководитель гостиничного предприятия

Наименование направленности (профиля)

Уровень высшего образования: *магистратура*

Форма обучения: *очная*

РПД адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Москва 2023

«Формирование производственной концепции и внедрение технологичных инноваций в сферу гостеприимства»

Рабочая программа дисциплины

Составитель:

К.э.н., доцент, доцент кафедры общественных связей, туризма и гостеприимства ИС Ключевская

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания кафедры общественных связей, туризма и гостеприимства

№ 8 от 25.03.23 г.

1. Пояснительная записка

1.1. Цель и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины является овладение компетенциями и знаниями об особенностях формирования производственной концепции и внедрения технологических инноваций в сфере гостеприимства и общественно питания.

Задачи дисциплины:

- дать магистру глубокие и систематизированные знания об инновационной деятельности в сфере гостеприимства;
- рассмотреть особенности разработки производственной концепции в сфере гостеприимства;
- выявить сущность инновационного менеджмента в сфере гостеприимства;
- сформировать у обучающихся знания о базовых категориях инновационного продукта;
- ознакомить с эффективными формами организации и управления инновационной деятельностью в сфере гостеприимства;
- сформировать у обучающихся знания и выработать практические навыки технологического прогнозирования, разработки и управления инновационными продуктами в сфере гостеприимства;
- сформировать у обучающегося знания об основных показателях и выработать практические навыки использования методик оценки экономической эффективности и рискованности инвестиций в инновационные продукты в сфере гостеприимства

1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1. Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления	Знать: подходы оценки последствий принятых решений Уметь: оценивать возможные последствия принимаемых решений Владеть: навыком применения методов оценки принятых решений
	УК -2.2. Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта	Знать: подходы оценки последствий принятых решений Уметь: оценивать возможные последствия принимаемых решений Владеть: навыком применения методов оценки принятых решений
	УК -2.3 Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	Знать: действующие правовые нормы Уметь: планировать реализацию задач в зоне своей ответственности Владеть: навыком принятия эффективных решений в зоне собственной ответственности

	<p>УК-2.4 Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач</p>	<p>Знать: подходы оценки последствий принятых решений Уметь: оценивать возможные последствия принимаемых решений Владеть: навыком применения методов оценки принятых решений</p>
	<p>УК-2.5 Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования</p>	<p>Знать: подходы оценки последствий принятых решений Уметь: оценивать возможные последствия принимаемых решений Владеть: навыком применения методов оценки принятых решений</p>
<p><i>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</i></p>	<p><i>ОПК-1.1 Формирует технологическую концепцию гостиничного предприятия</i></p>	<p>Знать: инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг и сервисной системы гостиничного предприятия. Уметь: анализировать организацию инженерной системы организаций в сфере гостеприимства и общественного питания на основе энергосберегающих технологий. Владеть: навыками анализа организации инженерной системы гостиницы на основе энергосберегающих технологий; навыками характеристики инновационного процесса в сфере гостеприимства и общественного питания</p>
	<p><i>ОПК-1.2 Управляет процессом внедрения технологических новаций в деятельность предприятий сферы гостеприимства</i></p>	<p>Знать: типологию инновационных рисков в гостиничном бизнесе, факторы, влияющие на степень риска внедрения новой услуги; характеристика трудовых ресурсов и инновационные методы мотивации персонала в сфере гостеприимства и общественного питания. Уметь: описывать инновационные маркетинговые технологии и подходы к разработке концепции развития организаций в сфере гостеприимства и общественного питания. Владеть: оценки факторов, влияющих на степень риска внедрения новой услуги в сфере гостеприимства и общественного питания</p>

	<i>ОПК-1.3 Способен организовать процесс внедрения программного обеспечения в сфере гостеприимства</i>	<p>Знать: подходы к разработке инновационной стратегии развития гостиничного предприятия; задачи инновационного менеджмента в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь: описывать маркетинговые технологии и подходы к разработке концепции развития организаций в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеть: навыками характеристики инновационных маркетинговых технологий и подходов к разработке концепции развития организаций в сфере гостеприимства и общественного питания; оценки факторов, влияющих на степень риска внедрения новой услуги в сфере гостеприимства и общественного питания</p>
--	--	---

1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Формирование производственной концепции и внедрение технологичных инноваций в сферу гостеприимства» относится к обязательной части, блока дисциплин учебного плана.

2. Структура дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 академических часа.

Структура дисциплины для очной формы обучения

Объем дисциплины в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении учебных занятий:

Семестр	Тип учебных занятий	Количество часов
1	Лекции	10
1	Семинары	20
Всего:		30

Объем дисциплины в форме самостоятельной работы обучающихся составляет 78 академических часов.

3. Содержание дисциплины

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание
---	---------------------------------	------------

1	1. Сущность и функции инновационной деятельности в сфере гостеприимства	Теория инновационных процессов Й. Шумпетера, технологические уклады развития, CALS-технологии, роль предпринимательства в инновационных процессах, модели поведения «новаторов» и «консерваторов», предпринимательская деятельность в туристской сфере, развитие международной торговли. Содержание понятия «инновации», инновация и инновационная деятельность, факторы, определяющие инновационное развитие, побудители инноваций. Виды инноваций: по сфере приложения, по масштабам распространения, по характеру нововведений, инновация продукт, инновация-процесс, инновация-сервис, адаптивные инновации, радикальные нововведения. Жизненный цикл и функции инноваций: инновационный цикл, период создания инновации, жизненный цикл инновации, основные функции инноваций. Инновационная деятельность в туризме и гостеприимстве: мотивы появления инноваций, направление развития инноваций в туризме, внедрение нововведений, маркетинговые инновации, периодические нововведения
2	Основные понятия и определения инновационных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания	Инновации в предоставлении услуг питания в различных видах туристической индустрии. Инновации в определении категорийности в индустрии питания. Инновационные концепции и профили ресторанов. Инновационные факторы как факторы успешности ресторанной индустрии. Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии система «m2m» в организации услуг питания, создание «умных услуг» питания. E-ресторан в системе E-путешествие
3	Особенности и классификация инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания	Инновационная деятельность как объект управления в гостиничном бизнесе. Управление созданием и внедрением нововведений в индустрии гостеприимства. Виды инноваций и их классификационные признаки. Классификация инноваций и их специфика в гостиничном бизнесе. Организационные структуры инновационного менеджмента
4	Управление инновационными проектами. Формы финансирования инновационных проектов	Понятие инновационного проекта, виды инновационных проектов. Факторы, снижающие эффективность инновационных проектов. Значение финансирования в управлении инновационными проектами. Формы и виды финансирования проектов: государственное финансирование (прямое и косвенное), рыночное финансирование инновационных проектов – собственные средства организации, акционерное финансирование, банковское кредитование, ипотека, лизинг, венчурное финансирование как особая форма инвестиций в инновационные проекты

5	Инновация в процессе производства гостиничного продукта	Факторы производства продукта гостиничного и ресторанного профиля. Средства производства гостиничного и ресторанного профиля. Исторические формы и причины глобальных тенденций на мировом гостиничном и ресторанном рынках. Транснационализация процесса производства продукта гостиничного и ресторанного профиля.
6	Стратегия и планирование инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	Содержание и характеристика различных типов стратегий. Государственная инновационная стратегия, стратегия «переноса», стратегия «заимствования», стратегия «наращивания». Инновационная стратегия гостиничного предприятий. Инновационная стратегия. Планирование инноваций и инновационные проекты. Принципы планирования инноваций. Содержание инновационного проекта. Анализ инновационного проекта. Виды проектов, исследовательские проекты, венчурные проекты, модернизационный проект. Этапы разработки инновационных проектов. Риски в инновационной деятельности. Виды рисков, экономический риск, риск технологической неадекватности, риск финансового несоответствия, риск неуправляемости проектом, юридический риск, негативное воздействие рисков. Управление инновациями и знаниями, отношение к потребителям, как необходимое условие развития. Привлечение сотрудников к участию в инновационных процессах, создание команды для внедрения нововведения. Поддержка инновационной деятельности, генерирование идеи
7	Управление инновационными проектами. Маркетинг инноваций.	Организация управления проектами. Контроль и регулирование работ по проектам. Принципы и методы управления инновационными проектами. Виды инновационного маркетинга. Стратегический инновационный маркетинг. Оперативный инновационный маркетинг

4. Образовательные технологии

В период временного приостановления посещения обучающимися помещений и территории РГГУ для организации учебного процесса с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий могут быть использованы следующие образовательные технологии:

- видео-лекции;
- онлайн-лекции в режиме реального времени;
- электронные учебники, учебные пособия, научные издания в электронном виде и доступ к иным электронным образовательным ресурсам;
- системы для электронного тестирования;
- консультации с использованием телекоммуникационных средств.

5. Оценка планируемых результатов обучения

5.1 Система оценивания

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- доклады	5 баллов	10 баллов
- участие в дискуссии на семинаре	5 баллов	10 баллов
- контрольная работа (темы 1-4)	20 баллов	20 баллов
- контрольная работа (темы 5-7)	20 баллов	20 баллов
Промежуточная аттестация – зачет с оценкой		40 баллов
Итого за семестр		100 баллов

Полученный совокупный результат конвертируется в традиционную шкалу оценок и в шкалу оценок Европейской системы переноса и накопления кредитов (European Credit Transfer System; далее – ECTS) в соответствии с таблицей:

100-балльная шкала	Традиционная шкала	Шкала ECTS	
95 – 100	отлично	A	
83 – 94		B	
68 – 82	хорошо	зачтено	
56 – 67	удовлетворительно		D
50 – 55			E
20 – 49	неудовлетворительно	FX	
0 – 19		не зачтено	F

5.2 Критерии выставления оценки по дисциплине

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
100-83/ A,B	отлично/ зачтено	Выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил теоретический и практический материал, может продемонстрировать это на занятиях и в ходе промежуточной аттестации. Обучающийся исчерпывающе и логически стройно излагает учебный материал, умеет увязывать теорию с практикой, справляется с решением задач профессиональной направленности высокого уровня сложности, правильно обосновывает принятые решения. Свободно ориентируется в учебной и профессиональной литературе. Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «высокий».
82-68/ C	хорошо/ зачтено	Выставляется обучающемуся, если он знает теоретический и практический материал, грамотно и по существу излагает его на занятиях и в ходе промежуточной аттестации, не допуская существенных неточностей. Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических задач профессиональной направленности разного уровня сложности, владеет необходимыми для этого навыками и приёмами. Достаточно хорошо ориентируется в учебной и профессиональной литературе.

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
		Оценка по дисциплине выставляются обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «хороший».
67-50/ D,E	удовлетво- рительно/ зачтено	Выставляется обучающемуся, если он знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает отдельные ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации. Обучающийся испытывает определённые затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, владеет необходимыми для этого базовыми навыками и приёмами. Демонстрирует достаточный уровень знания учебной литературы по дисциплине. Оценка по дисциплине выставляются обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «достаточный».
49-0/ F,FX	неудовлет- ворительно/ не зачтено	Выставляется обучающемуся, если он не знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает грубые ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации. Обучающийся испытывает серьёзные затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, не владеет необходимыми для этого навыками и приёмами. Демонстрирует фрагментарные знания учебной литературы по дисциплине. Оценка по дисциплине выставляются обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации. Компетенции на уровне «достаточный», закреплённые за дисциплиной, не сформированы.

5.3 Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Темы докладов

1. Инновация как экономическая категория, технологические и продуктовые инновации.
2. Планирование и организация инновационной деятельности на предприятии.
3. Формы организации инновационных продуктов на предприятии.
4. Этапы инновационного процесса.
5. Мотивация инновационной деятельности.
6. Классификация инноваций, технологические и продуктовые инновации.
7. Механизм управления процессом НИОКР.
8. Методы управления продуктовыми инновациями.
9. Оценка эффективности внедрения технологических и продуктовых инноваций.
10. Финансовое обеспечение инновационно-инвестиционных проектов.
11. Нормативная база инновационной деятельности.
12. Инновационная деятельность в землеустройстве.
13. Процесс инвестирования, его сущность и значимость в организации инновационной деятельности на предприятии.
14. Задачи и функции инновационного менеджмента на предприятии.
15. Инвестиционная и инновационная политика в регионе, отрасли, предприятии.
16. Правовое обеспечение инновационной деятельности в России.

17. Конкурентоспособность как фактор эффективности продуктовых и технологических инноваций.

18. Принципы ценообразования на инновационную продукцию

Вопросы к зачету с оценкой

1. Теория инновационных процессов Й. Шумпетера

2. Технологические уклады развития

3. CALS-технологии

4. Роль предпринимательства в инновационных процессах

5. Модели поведения «новаторов» и «консерваторов»

6. Предпринимательская деятельность в туристской сфере

7. Развитие международной торговли

8. Содержание понятия «инновации», инновация и инновационная деятельность

9. Факторы, определяющие инновационное развитие, побудители инноваций.

10. Виды инноваций: по сфере приложения, по масштабам распространения, по характеру нововведений, инновация-продукт, инновация-процесс, инновация-сервис, адаптивные инновации, радикальные нововведения.

11. Жизненный цикл и функции инноваций: инновационный цикл, период создания инновации, жизненный цикл инновации, основные функции инноваций.

12. Инновационная деятельность в туризме и гостеприимстве: мотивы появления инноваций, направление развития инноваций в туризме, внедрение нововведений, маркетинговые инновации, периодические нововведения.

13. Инновации в предоставлении услуг питания в различных видах туристической индустрии.

14. Инновации в определении категорийности в индустрии питания.

15. Инновационные концепции и профили ресторанов.

16. Инновационные факторы как факторы успешности ресторанной индустрии.

17. Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии система «m2m» в организации услуг питания, создание «умных услуг» питания.

18. E-ресторан в системе E-путешествие.

19. Венчурные фирмы в индустрии питания.

20. Инновационная деятельность как объект управления в гостиничном бизнесе.

21. Управление созданием и внедрением нововведений в индустрии гостеприимства.

22. Виды инноваций и их классификационные признаки.

23. Классификация инноваций и их специфика в гостиничном бизнесе.

24. Организационные структуры инновационного менеджмента.

25. Понятие инновационного проекта, виды инновационных проектов.

26. Факторы, снижающие эффективность инновационных проектов.

27. Значение финансирования в управлении инновационными проектами.

28. Формы и виды финансирования проектов: государственное финансирование (прямое и косвенное), рыночное финансирование инновационных проектов – собственные средства организации, акционерное финансирование, банковское кредитование, ипотека, лизинг, венчурное финансирование как особая форма инвестиций в инновационные проекты.

29. Факторы туристического производства продукта гостиничного и ресторанного профиля.

30. Средства производства турпродукта гостиничного и ресторанного профиля.

31. Технологии производства турпродукта.

32. Исторические формы и причины глобальных тенденций на мировом гостиничном и ресторанном рынках.

33. Транснационализация процесса производства продукта гостиничного и ресторанного профиля.

34. Анализ современных тенденций на мировом туристическом рынке в производстве заявленного продукта.

35. Содержание и характеристика различных типов стратегий.

36. Государственная инновационная стратегия, стратегия «переноса», стратегия «заимствования», стратегия «наращивания».
37. Инновационная стратегия гостиничного предприятий.
38. Инновационная стратегия.
39. Планирование инноваций и инновационные проекты.
40. Принципы планирования инноваций.
41. Содержание инновационного проекта.
42. Анализ инновационного проекта.
43. Виды проектов, исследовательские проекты, венчурные проекты, модернизационный проект.
44. Этапы разработки инновационных проектов.
45. Риски в инновационной деятельности.
46. Виды рисков, экономический риск, риск технологической неадекватности, риск финансового несоответствия, риск неуправляемости проектом, юридический риск, негативное воздействие рисков.
47. Управление инновациями и знаниями, отношение к потребителям, как необходимое условие развития.
48. Привлечение сотрудников к участию в инновационных процессах, создание команды для внедрения нововведения.
49. Поддержка инновационной деятельности, генерирование идей.
50. Организация управления проектами.
51. Контроль и регулирование работ по проектам.
52. Принципы и методы управления инновационными проектами.
53. Виды инновационного маркетинга.
54. Стратегический инновационный маркетинг.
55. Оперативный инновационный маркетинг.

Примерные задания для контрольной работы №1

Задание № 1. Изучите условия инноваций, которые выделены П.Друкером и приведите собственные примеры источников инновационных возможностей для предприятий вашей специализации.

Задание № 2. Охарактеризуйте поведение следующих групп организаций, выделенных по признакам организационного поведения:

• *виоленты*, или *Гордые Львы*, *Могучие Слоны*, *Неповоротливые Бегемоты*;

• *пациенты*, или *Хитрые Лисы*;

• *эксплеренты*; или *Первые Ласточки*;

• *коммутанты*, или *Серые Мыши*.

При характеристике укажите следующие признаки основных типов инновационного конкурентного поведения организаций:

- уровень конкуренции;
- новизна отрасли;
- какие потребности обслуживает;
- профиль производства;
- размер компании;
- устойчивость компании;
- расходы на НИОКР;
- факторы конкурентной силы, преимущества;
- динамизм развития;

- издержки;
- качество продукции;
- ассортимент;
- тип НИОКР;
- сбытовая сеть;
- реклама.

Примерные задания для контрольной работы №2

Задание 1. Разработаны 3 варианта технологического процесса эксплуатации гостиничного комплекса клубного типа, обеспечивающих качество услуг в соответствии с действующими стандартами. Выбрать лучший вариант, используя все известные показатели сравнительной эффективности инвестиций, применяемых в отечественной практике.

Задание 2. Просчитать срок окупаемости разработанного товара-новинки (услуги-новинки).

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Список источников и литературы

Основная учебная литература:

1. Наумов, А. Ф. Инновационная деятельность предприятия [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 256 с.

Дополнительная учебная литература:

2. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н. Сафронова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с

3 Мильнер Б.З. Организация создания инноваций: горизонтальные связи и управление: монография / Б. З. Мильнер, Т. М. Орлова. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 288 с.

4. Вилисов В.Я. Инфраструктура инноваций и малые предприятия: состояние, оценки, моделирование: монография / В. Я. Вилисов, А. В. Вилисова. - М. : РИОР : ИНФРА-М, 2015. - 228 с.

5. Гамов В.К. Инновации в социально-культурном сервисе и туризме: учеб. пособие / В.К. Гамов. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2013. – 140 с.

6. Грибов В. Д. Инновационный менеджмент: учеб. пособие для студентов вузов / В. Д. Грибов, Л. П. Никитина. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 311 с.

6.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Национальная электронная библиотека (НЭБ) www.rusneb.ru

ELibrary.ru Научная электронная библиотека www.elibrary.ru

Электронная библиотека Grebennikon.ru www.grebennikon.ru

Cambridge University Press

ProQuest Dissertation & Theses Global

SAGE Journals

Taylor and Francis

JSTOR

6.3 Профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Доступ к профессиональным базам данных: <https://liber.rsuh.ru/ru/bases>

Информационные справочные системы:

1. Консультант Плюс
2. Гарант

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для обеспечения дисциплины используется материально-техническая база образовательного учреждения: учебные аудитории, оснащённые компьютером и проектором для демонстрации учебных материалов.

Состав программного обеспечения:

1. Windows
2. Microsoft Office
3. Kaspersky Endpoint Security

Профессиональные полнотекстовые базы данных:

1. Национальная электронная библиотека (НЭБ) www.rusneb.ru
2. ELibrary.ru Научная электронная библиотека www.elibrary.ru
3. Электронная библиотека Grebennikon.ru www.grebennikon.ru
4. Cambridge University Press
5. ProQuest Dissertation & Theses Global
6. SAGE Journals
7. Taylor and Francis
8. JSTOR

Информационные справочные системы:

3. Консультант Плюс
4. Гарант

8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

- для слепых и слабовидящих: лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением; письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом; обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств; письменные задания оформляются увеличенным шрифтом; экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.
- для глухих и слабослышащих: лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме; экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением; письменные задания выполняются на компьютере со

специализированным программным обеспечением; экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих: в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, в форме аудиофайла.
- для глухих и слабослышащих: в печатной форме, в форме электронного документа.
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме, в форме электронного документа, в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих: устройством для сканирования и чтения с камерой SARA CE; дисплеем Брайля PAC Mate 20; принтером Брайля EmBraille ViewPlus;
- для глухих и слабослышащих: автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих; акустический усилитель и колонки;
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата: передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1; компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

9. Методические материалы

9.1 Планы семинарских занятий

Тема 1. Сущность и функции инновационной деятельности в сфере гостеприимства

-Теория инновационных процессов Й. Шумпетера, технологические уклады развития, CALS-технологии, роль предпринимательства в инновационных процессах, модели поведения «новаторов» и «консерваторов», предпринимательская деятельность в туристской сфере, развитие международной торговли.

-Виды инноваций: по сфере приложения, по масштабам распространения, по характеру нововведений, инновация продукт, инновация-процесс, инновация-сервис, адаптивные инновации, радикальные нововведения.

- Инновационная деятельность в туризме и гостеприимстве: мотивы появления инноваций, направление развития инноваций в туризме, внедрение нововведений, маркетинговые инновации, периодические нововведения

Список литературы:

1. Наумов, А. Ф. Инновационная деятельность предприятия [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 256 с.
- 2.Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н. Сафронова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с
- 3 Мильнер Б.З. Организация создания инноваций: горизонтальные связи и управление:

монография / Б. З. Мильнер, Т. М. Орлова. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 288 с.

4. Вилисов В.Я. Инфраструктура инноваций и малые предприятия: состояние, оценки, моделирование: монография / В. Я. Вилисов, А. В. Вилисова. - М. : РИОР : ИНФРА-М, 2015. - 228 с.

5. Гамов В.К. Инновации в социально-культурном сервисе и туризме: учеб. пособие / В.К. Гамов. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2013. – 140 с.

6. Грибов В. Д. Инновационный менеджмент: учеб. пособие для студентов вузов / В. Д. Грибов, Л. П. Никитина. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 311 с.

Тема 2 Основные понятия и определения инновационных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания

-Инновации в предоставлении услуг питания в различных видах туристической индустрии.

- Инновационные концепции и профили ресторанов.

-Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии система «m2m» в организации услуг питания, создание «умных услуг» питания.

Список литературы:

1. Наумов, А. Ф. Инновационная деятельность предприятия [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 256 с.

2. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н. Сафронова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с.

3 Мильнер Б.З. Организация создания инноваций: горизонтальные связи и управление: монография / Б. З. Мильнер, Т. М. Орлова. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 288 с.

4. Вилисов В.Я. Инфраструктура инноваций и малые предприятия: состояние, оценки, моделирование: монография / В. Я. Вилисов, А. В. Вилисова. - М. : РИОР : ИНФРА-М, 2015. - 228 с.

5. Гамов В.К. Инновации в социально-культурном сервисе и туризме: учеб. пособие / В.К. Гамов. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2013. – 140 с.

6. Грибов В. Д. Инновационный менеджмент: учеб. пособие для студентов вузов / В. Д. Грибов, Л. П. Никитина. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 311 с.

Тема 3. Особенности и классификация инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания

Вопросы для обсуждения:

-Инновационная деятельность как объект управления в гостиничном бизнесе.

-Управление созданием и внедрением нововведений в индустрии гостеприимства.

-Виды инноваций и их классификационные признаки.

-Классификация инноваций и их специфика в гостиничном бизнесе.

-Организационные структуры инновационного менеджмента

Список литературы:

1. Наумов, В. Н. Стратегический маркетинг [Электронный ресурс]: учебник / В.Н. Наумов. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 356 с. - ЭБС «Znaniium.com»

2. Стратегический маркетинг для магистров [Электронный ресурс]: учебник / под общ. ред. О.Н. Жильцовой. - М.: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2019. - 316 с.- ЭБС «Znaniium.com»

Тема 4. Управление инновационными проектами. Формы финансирования инновационных проектов

Вопросы для обсуждения:

-Понятие инновационного проекта, виды инновационных проектов.

-Факторы, снижающие эффективность инновационных проектов

-Формы и виды финансирования проектов: государственное финансирование (прямое и косвенное), рыночное финансирование инновационных проектов – собственные средства

организации, акционерное финансирование, банковское кредитование, ипотека, лизинг, венчурное финансирование как особая форма инвестиций в инновационные проекты

Список литературы:

1. Наумов, А. Ф. Инновационная деятельность предприятия [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 256 с.
2. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н. Сафронова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с.
3. Мильнер Б.З. Организация создания инноваций: горизонтальные связи и управление: монография / Б. З. Мильнер, Т. М. Орлова. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 288 с.
4. Вилисов В.Я. Инфраструктура инноваций и малые предприятия: состояние, оценки, моделирование: монография / В. Я. Вилисов, А. В. Вилисова. - М. : РИОР : ИНФРА-М, 2015. - 228 с.
5. Гамов В.К. Инновации в социально-культурном сервисе и туризме: учеб. пособие / В.К. Гамов. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2013. – 140 с.
6. Грибов В. Д. Инновационный менеджмент: учеб. пособие для студентов вузов / В. Д. Грибов, Л. П. Никитина. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 311 с.

Тема 5. Инновация в процессе производства гостиничного продукта

Вопросы для обсуждения:

- Факторы производства продукта гостиничного и ресторанного профиля.
- Средства производства гостиничного и ресторанного профиля.
- Исторические формы и причины глобальных тенденций на мировом гостиничном и ресторанном рынках.
- Транснационализация процесса производства продукта гостиничного и ресторанного профиля.

Список литературы:

1. Наумов, А. Ф. Инновационная деятельность предприятия [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 256 с.
2. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н. Сафронова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с.
3. Мильнер Б.З. Организация создания инноваций: горизонтальные связи и управление: монография / Б. З. Мильнер, Т. М. Орлова. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 288 с.
4. Вилисов В.Я. Инфраструктура инноваций и малые предприятия: состояние, оценки, моделирование: монография / В. Я. Вилисов, А. В. Вилисова. - М. : РИОР : ИНФРА-М, 2015. - 228 с.
5. Гамов В.К. Инновации в социально-культурном сервисе и туризме: учеб. пособие / В.К. Гамов. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2013. – 140 с.
6. Грибов В. Д. Инновационный менеджмент: учеб. пособие для студентов вузов / В. Д. Грибов, Л. П. Никитина. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 311 с.

Тема 6 Стратегия и планирование инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания

- Государственная инновационная стратегия, стратегия «переноса», стратегия «заимствования», стратегия «наращивания».
- Принципы планирования инноваций. Содержание инновационного проекта.
- Риски в инновационной деятельности.
- Управление инновациями и знаниями, отношение к потребителям, как необходимое условие развития.
- Привлечение сотрудников к участию в инновационных процессах, создание команды для внедрения нововведения.

Список литературы:

1. Наумов, А. Ф. Инновационная деятельность предприятия [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 256 с.

2. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н. Сафронова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с
- 3 Мильнер Б.З. Организация создания инноваций: горизонтальные связи и управление: монография / Б. З. Мильнер, Т. М. Орлова. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 288 с.
4. Вилисов В.Я. Инфраструктура инноваций и малые предприятия: состояние, оценки, моделирование: монография / В. Я. Вилисов, А. В. Вилисова. - М. : РИОР : ИНФРА-М, 2015. - 228 с.
5. Гамов В.К. Инновации в социально-культурном сервисе и туризме: учеб. пособие / В.К. Гамов. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2013. – 140 с.
6. Грибов В. Д. Инновационный менеджмент: учеб. пособие для студентов вузов / В. Д. Грибов, Л. П. Никитина. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 311 с.

Тема 7 Управление инновационными проектами. Маркетинг инноваций

- Организация управления проектами.
- Контроль и регулирование работ по проектам.
- Принципы и методы управления инновационными проектами.
 - Стратегический инновационный маркетинг.
 - Оперативный инновационный маркетинг

Список литературы:

- Наумов, А. Ф. Инновационная деятельность предприятия [Электронный ресурс]: учебник / А.Ф. Наумов, А.А. Захарова. - М.: ИНФРА-М, 2019. - 256 с.
2. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т. Н. Сафронова. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с
 - 3 Мильнер Б.З. Организация создания инноваций: горизонтальные связи и управление: монография / Б. З. Мильнер, Т. М. Орлова. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 288 с.
 4. Вилисов В.Я. Инфраструктура инноваций и малые предприятия: состояние, оценки, моделирование: монография / В. Я. Вилисов, А. В. Вилисова. - М. : РИОР : ИНФРА-М, 2015. - 228 с.
 5. Гамов В.К. Инновации в социально-культурном сервисе и туризме: учеб. пособие / В.К. Гамов. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2013. – 140 с.
 6. Грибов В. Д. Инновационный менеджмент: учеб. пособие для студентов вузов / В. Д. Грибов, Л. П. Никитина. - М. : ИНФРА-М, 2013. - 311 с.

9.2 Методические рекомендации по подготовке письменных работ

Требования к написанию доклада

Доклад – это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики доклада к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

При оценке доклада используются следующие критерии:

1. Новизна реферированного текста: – актуальность проблемы и темы;

- новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы;

2. Степень раскрытия сущности проблемы: – соответствие плана теме доклада;

- соответствие содержания теме и плану доклада;

- полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; – обоснованность способов и методов работы с материалом;

- умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал;

- умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.

3. Обоснованность выбора источников:

- круг, полнота использования литературных источников по проблеме;

- привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).

4. Соблюдение требований к оформлению:

- правильное оформление ссылок на используемую литературу;

- грамотность и культура изложения;

- владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы;

- соблюдение требований к объему доклада;

- культура оформления: выделение абзацев.

5. Грамотность:

- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей;

- отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых;

- литературный стиль.

Требования к контрольной работе

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д. При оценке контрольной преподаватель руководствуются следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;

- обучающийся подобрал достаточный список литературы, которая необходима для осмысления темы контрольной;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

- обучающийся анализирует материал;

- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;

- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;

- контрольная работа соответствует всем требованиям по оформлению;

- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

При выявлении заданий, выполненных несамостоятельно, преподаватель вправе провести защиту студентами своих работ. По результатам защиты преподаватель выносит решение либо о зачете контрольной работы, либо об ее возврате с изменением варианта. Защита контрольной работы предполагает свободное владение студентом материалом, изложенным в работе и хорошее знание учебной литературы, использованной при написании.