

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владимирский государственный университет
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»
(ВлГУ)

ИНСТИТУТ ТУРИЗМА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА
(Наименование института)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор института



Ярьев О.Б.

2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ИННОВАЦИИ В ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

(наименование дисциплины)

направление подготовки / специальность

43.03.03. «Гостиничное дело»

(код и наименование направления подготовки (специальности))

направленность (профиль) подготовки

УПРАВЛЕНИЕ И ТЕХНОЛОГИИ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ

(направленность (профиль) подготовки)

г. Владимир

2021

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Технологические инновации в гостиничной деятельности» является формирование у студентов представлений о технологических инновациях в гостиничном бизнесе, а также знаний, умений и навыков, позволяющих обеспечить эффективную деятельность предприятий сферы гостеприимства, за счет применения инновационных разработок.

Задачи:

- систематизация и углубление базовых знаний о роли стандартизации и сертификации в системе технического регулирования;
- формирование представлений о национальной системе стандартизации и сертификации;
- повышение уровня знаний национальной стандартизации в обеспечении качества и безопасности гостиничного продукта;
- воспитание ответственности исполнителей за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге.
- умение принимать управленческие решения, выбор вариантов развития, определение стратегических приоритетов для гостиничного предприятия.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Технологические инновации в гостиничной деятельности» относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательного процесса программы бакалавриата 43.03.03 «Гостиничное дело»

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП (компетенциями и индикаторами достижения компетенций)

Формируемые компетенции (код, содержание компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине, в соответствии с индикатором достижения компетенции		Наименование оценочного средства
	Индикатор достижения компетенции (код, содержание индикатора)	Результаты обучения по дисциплине	
ПК-3 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	ПК-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности	<i>Знать:</i> особенности корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, в соответствие отраслевым стандартам сервиса <i>Уметь:</i> Разработать внутренние стандарты организации, обеспечить внедрение стандартов и регламентов в практическую деятельность, организовать подготовительную работу <i>Владеть:</i> навыком организовать подготовительную работу, обеспечения разработки и использования корпоративных стандартов и регламентов	Тестовые вопросы Практико-ориентированное задание

	<p>ПК-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>	<p><i>Знать:</i> особенности применения технологий обслуживания, формирования спецификации услуг организаций сферы гостеприимства</p> <p><i>Уметь:</i> Применять инновационные технологии обслуживания в избранной профессиональной сфере, применять современные технологии оказания услуг, разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания</p> <p><i>Владеть:</i> навыком формирования, применения, разработки технологических новаций в сферах гостеприимства</p>	<p>Тестовые вопросы Практико-ориентированное задание</p>
--	--	--	--

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов

Тематический план форма обучения – очная

№ п/п	Наименование тем и/или разделов/тем дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Контактная работа обучающихся с педагогическим работником				Самостоятельная работа	Формы текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	в форме практической подготовки		
1	Цели инновационной деятельности в гостеприимстве	7	1-2	2				6	
2	Классификация технологий в индустрии гостеприимства	7	3-4	2	2		1	8	
3	Электронные системы управления отелем. Многофункциональные системы безопасности	7	5-6	2	2		1	8	Рейтинг-контроль №1
4	Система контроля и управления доступом (СКУД)	7	7-8	1	2		1	8	
5	Вендинг-услуги и их использование в отельном бизнесе	7	9-10	1	2		1	8	
6	Арома-технологии и их использование в отельном бизнесе	7	10-11	2	2		1	8	Рейтинг-контроль №2
7	Виды инновационных проектов	7	12-13	2	2		1	6	
8	Фазы жизненного цикла инновационного проекта	7	14-15	2	2		1	8	
9	Эффективность инновационного проекта	7	16-17	2	2		1	6	
10	Классификация эффектов от инноваций	7	18	2	2		1	6	Рейтинг-контроль №3
Всего за 7 семестр:				18	18		9	72	зачет
Наличие в дисциплине КП/КР									
Итого по дисциплине				18	18		9	72	зачет

**Тематический план
форма обучения заочная (3 г 6 м)**

№ п/п	Наименование тем и/или разделов/тем дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Контактная работа обучающихся с педагогическим работником				Самостоятельная работа	Формы текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	в форме практической подготовки		
1	Цели инновационной деятельности в гостеприимстве	6						10	
2	Классификация технологий в индустрии гостеприимства	6			1		1	10	
3	Электронные системы управления отелем. Многофункциональные системы безопасности	6						10	Рейтинг-контроль №1
4	Система контроля и управления доступом (СКУД)	6			1		1	10	
5	Вендинг-услуги и их использование в отельном бизнесе	6		1			1	10	
6	Арома-технологии и их использование в отельном бизнесе	6		1			1	10	Рейтинг-контроль №2
7	Виды инновационных проектов	6		1			1	10	
8	Фазы жизненного цикла инновационного проекта	6			1		1	10	
9	Эффективность инновационного проекта	6		1			1	10	
10	Классификация эффектов от инноваций	6			1		1	10	Рейтинг-контроль №3
Всего за 6 семестр:				4	4		8	100	зачет
Наличие в дисциплине КП/КР									
Итого по дисциплине				4	6		8	100	зачет

Содержание лекционных занятий по дисциплине

Тема 1 Цели инновационной деятельности в гостеприимстве

Инновационная деятельность в сфере гостеприимства направлена на создание новой или изменение существующей услуги, на совершенствование транспортных, гостиничных и других услуг, освоение новых рынков, внедрение передовых информационных и телекоммуникационных технологий и современных форм управления. Технологическая сфера играет огромную роль в развитии гостиничного бизнеса, ведь преимущества от использования инноваций очевидна как для отельеров, так и для гостей.

Тема 2 Классификация технологий в индустрии гостеприимства

Основными преградами внедрения новшеств являются: недостаточная конкуренция на развивающемся рынке этих услуг, высокие затраты на создание инноваций, отсутствие мотивации в самом предприятии для их использования, а также необходимость перемены в сознании руководителей, ориентированных только на доход с текущей деятельности предприятия, а не на видение возможностей получения большей выгоды в будущем, используя инновационные решения уже сегодня. Для создания и внедрения инноваций необходима также достойная инфраструктура вокруг гостиниц, за развитие которой отвечает государство.

Тема 3 Электронные системы управления отелем. Многофункциональные системы безопасности

Инновации в большой мере коснулись и систем безопасности. Новейшие системы видеонаблюдения, пожарные и охранные сигнализации способны объединяться в единое информационно-управляющее пространство с целью обеспечения комфортного и безопасного проживания постояльцев. Спокойный сон путешественникам также гарантирует использование портативных сигнализаций, которые вставляются в щель между дверью гостиничного номера и полом. При попытке открыть дверь снаружи звучит сигнал тревоги, который, как правило, отпугивает грабителей. Система INHOVA и IR Timelox, система контроля доступа «КОДОС-Отель»,

Тема 4 Система контроля и управления доступом (СКУД)

Система КОДОС-Отель интегрируется с любой системой управления гостиничным комплексом и работает следующим образом: при регистрации гостя в гостиничной системе информация о нем автоматически вносится в базу данных СКУД Система контроля и управления доступом (СКУД) -- совокупность программно-аппаратных технических средств безопасности, имеющий целью ограничение / регистрацию входа-выхода объектов (людей, транспорта) на заданной территории через двери, ворота, проходные (т. н. «точки прохода») «КОДОС». При этом выдаваемая гостю электронная карта доступа автоматически программируется администратором (поднесением к USB-считывателю, подключенному к компьютеру) и разрешает проход в номер проживания или другие помещения на указываемый срок.

Тема 5 Вендинг-услуги и их использование в отельном бизнесе

Современный вендинг идет в ногу со временем, продавая не только товары, но и услуги. Говоря о вендинге товаров, напомним, что наибольшей популярностью в мире и России пользуется кофейный вендинг. Второе место занимают снековые вендинг-автоматы, через которые продают фасованные продукты питания. Причем выделяют торговые вендинговые автоматы для продажи напитков в банках и бутылках, а также комбинированное вендинг-оборудование. Посредством таких вендоров можно заниматься как вендингом напитков, так и закусок. За рубежом распространен аптечный вендинг, в котором при помощи вендоров продают лекарственные препараты и даже отпускают лекарства по рецептам. При помощи вендинг-машин в большинстве стран мира сегодня вполне успешно продают газеты и другие периодические издания, компакт-диски и DVD. В Японии, Германии, США без участия человека продается даже рыба и фрукты.

Тема 6 Арома-технологии и их использование в отельном бизнесе

Ароматизированные буклеты, каталоги, рекламные проспекты, вкладки в журналы помогают выделиться среди конкурентов, подчеркивают стиль и создают притягивающий образ. Далее, уже в отеле ароматизация стойки регистрации и холла создает хорошее настроение

гостям; в кафе и ресторанах «продуктовые» запахи (копченой ветчины, свежее выпеченного хлеба) возбуждают аппетит; в конференц-зале тонизирующие ароматы обеспечивают необходимую рабочую атмосферу. И, конечно, нельзя забывать об ароматизации номеров. Оптимальный выбор для гостиничных номеров – локальные компактные устройства, работающие «на батарейках». Емкость с ароматом и батарейка в них заменяются раз в месяц.

Тема 7 Виды инновационных проектов

Объект оценки эффективности, инновационные проекты отличаются. Многоэтапностью (например, они предусматривают проведение НИОКР, экспериментальное внедрение, доработку конструктивных и технологических решений, серийное производство и расширение объемов применения); необходимостью создания или приобретения объектов интеллектуальной собственности; повышенными затратами в период освоения новой техники в производстве и в сфере применения; необходимостью учета динамики производительности и эксплуатационных расходов технических средств на протяжении срока их службы, необходимостью оптимизации сроков службы новой техники; наличием специфических и достаточно существенных рисков (например, высоким риском неудачного завершения НИОКР и/или экспериментального внедрения); использованием специфических форм финансирования (бюджетное, венчурное и др).

Тема 8 Фазы жизненного цикла инновационного проекта

На стадиях исследований и проектирования доля материальных затрат (сырье, материалы, топливо, энергия) невелика. Преобладают затраты на оплату труда и социальное страхование. Несколько меньше доля затрат на амортизацию, приобретение научного оборудования. Относительно велики прочие расходы (оплата услуг связи, командировок, аренды и т. д.). На стадиях производственной реализации инновационных решений растет доля материальных затрат при относительном сокращении остальных, особенно расходов на оплату труда и социальное страхование. Любой проект проходит в своем развитии определенные фазы, временной интервал между моментом начала и окончания проекта называется жизненным циклом проекта. В рамках первых стадий происходит зарождение идеи и формирование необходимой проектной документации, на основе которых осуществляется дальнейшая реализация проекта. После того как принято решение о начале осуществления проекта и прежде чем будет начата его детальная проработка, должен быть разработан и утвержден бизнес-план инновационного проекта. В отличие от предыдущей стадии здесь осуществляется более внимательное изучение концепции проекта. Стадия «производство инновационного продукта» начинается с медленного и растянутого во времени наращивания выпуска новой продукции. Затем наблюдается подъем, отличающийся отлаженностью технологического процесса и организации производства, что приводит к увеличению загрузки производственных мощностей, быстрому наращиванию производства. Данный этап, как правило, приносит предприятию увеличение темпов роста выручки от продажи инновационной продукции.

Тема 9 Эффективность инновационного проекта

Характеризуется системой экономических показателей, отражающих соотношение связанных с проектом затрат и результатов и позволяющих судить об экономической привлекательности проекта для его участников, об экономических преимуществах одних проектов над другими.

Тема 10 Классификация эффектов от инноваций

Вид эффекта, факторы и показатели, влияющие на инновационную деятельность. Определение эффекта и выбора лучшего варианта реализации инноваций требует превышения конечных результатов над затратами на разработку, изготовление и реализацию. Вместе с тем необходимо сопоставлять полученные результаты с результатами применения аналогичных по назначению вариантов инноваций. Острая необходимость быстрой оценки и правильности выбора инновационного варианта возникает на фирмах, применяющих ускоренную амортизацию, при которой сроки замены действующего оборудования существенно сокращаются.

Содержание практических/лабораторных занятий по дисциплине

Тема 1 Цели инновационной деятельности в гостеприимстве

Технологическая сфера гостиничного бизнеса - *анализ ситуаций, групповая дискуссия.*

Тема 2 Классификация технологий в индустрии гостеприимства

Основными преградами внедрения новшеств являются: недостаточная конкуренция на развивающемся рынке этих услуг, высокие затраты на создание инноваций, отсутствие мотивации в самом предприятии для их использования - *анализ ситуаций, групповая дискуссия.*

Тема 3 Электронные системы управления отелем. Многофункциональные системы безопасности

Инновации в большой мере коснулись и систем безопасности. Новейшие системы видеонаблюдения, пожарные и охранные сигнализации способны объединяться в единое информационно-управляющее пространство с целью обеспечения комфортного и безопасного проживания постояльцев - *анализ ситуаций, групповая дискуссия.*

Тема 4 Система контроля и управления доступом (СКУД)

Система КОДОС-Отель интегрируется с любой системой управления гостиничным комплексом и работает следующим образом: при регистрации гостя в гостиничной системе информация о нем автоматически вносится в базу данных СКУД Система контроля и управления доступом (СКУД) -- совокупность программно-аппаратных технических средств безопасности, имеющий целью ограничение / регистрацию входа-выхода объектов (людей, транспорта) на заданной территории через двери, ворота, проходные (т. н. «точки прохода») «КОДОС» - *анализ ситуаций, групповая дискуссия.*

Тема 5 Вендинг-услуги и их использование в отельном бизнесе

Современный вендинг идет в ногу со временем, продавая не только товары, но и услуги. Говоря о вендинге товаров, напомним, что наибольшей популярностью в мире и России пользуется кофейный вендинг. - *анализ ситуаций, групповая дискуссия.*

Тема 6 Арома-технологии и их использование в отельном бизнесе

Ароматизированные буклеты, каталоги, рекламные проспекты, вкладки в журналы помогают выделиться среди конкурентов, подчеркивают стиль и создают притягивающий образ - *анализ ситуаций, групповая дискуссия.*

Тема 7 Виды инновационных проектов

Необходимостью создания или приобретения объектов интеллектуальной собственности; повышенными затратами в период освоения новой техники в производстве и в сфере применения; необходимостью учета динамики производительности и эксплуатационных расходов технических средств на протяжении срока их службы, необходимостью оптимизации сроков службы новой техники; наличием специфических и достаточно существенных рисков (например, высоким риском неудачного завершения НИОКР и/или экспериментального внедрения); использованием специфических форм финансирования (бюджетное, венчурное и др) - *анализ ситуаций, групповая дискуссия.*

Тема 8 Фазы жизненного цикла инновационного проекта

Стадия «производство инновационного продукта» начинается с медленного и растянутого во времени наращивания выпуска новой продукции. Затем наблюдается подъем, отличающийся отлаженностью технологического процесса и организации производства, что приводит к увеличению загрузки производственных мощностей, быстрому наращиванию производства. Данный этап, как правило, приносит предприятию увеличение темпов роста выручки от продажи инновационной продукции - *анализ ситуаций, групповая дискуссия.*

Тема 9 Эффективность инновационного проекта

Характеризуется системой экономических показателей, отражающих соотношение связанных с проектом затрат и результатов и позволяющих судить об экономической привлекательности проекта для его участников, об экономических преимуществах одних проектов над другими - *анализ ситуаций, групповая дискуссия.*

Тема 10 Классификация эффектов от инноваций

Вид эффекта, факторы и показатели, влияющие на инновационную деятельность. Определение эффекта и выбора лучшего варианта реализации инноваций требует превышения конечных результатов над затратами на разработку, изготовление и реализацию. Вместе с тем необходимо сопоставлять полученные результаты с результатами применения аналогичных по назначению вариантов инноваций. Острая необходимость быстрой оценки и правильности выбора инновационного варианта возникает на фирмах, применяющих ускоренную амортизацию, при которой сроки замены действующего оборудования существенно сокращаются - *анализ ситуаций, групповая дискуссия.*

5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

5.1. Текущий контроль успеваемости проводится в форме рейтинг-контроля три раза в семестр. Типовые тестовые задания для проведения текущего контроля приведены ниже.

Вопросы к рейтинг-контролю № 1

1. К объектам инфраструктура науки и инноваций относятся:

1. концерны и ассоциации;
2. общественные академии;
3. технопарки.

2. Основным органом, координирующим деятельность министерств и ведомств в научно-технической и инновационной областях, является

1. Правительственная комиссия по научно-технической политике;
2. Миннауки и технологий РФ;
3. Министерство экономики РФ;
4. Государственная Дума.

3. Относительно внутренней среды инновационная стратегия может быть:

1. продуктовая;
2. функциональная;
3. ресурсная;
4. организационно-управленческая;
5. ситуационная.

4. Инновация это:

1. новшество;
2. нововведение;
3. инновационный процесс;
4. инновационная деятельность;
5. инновационный потенциал.

5. Среди индивидуальных и коллективных методов экспертных оценок выделите коллективные:

1. оценка типа «интервью»;
2. метод «мозговой атаки»;
3. метод морфологического анализа;
4. метод «635»;
5. метод «комиссий»;
6. метод «Дельфи»;
7. метод взвешенных оценок;

8. аналитическая экспертная оценка.
- 6. Расположите этапы жизненного цикла нововведения в логическом порядке**
 1. освоение в производстве;
 2. диффузия (тиражирование на других объектах);
 3. рутинизация (стабильное, без изменения, использование);
 4. возникновение потребности в новшестве и его создание (приобретение прав на использование новшества у его владельца).
- 7. Форфейтинг это:**
 1. коммерческий кредит;
 2. финансовая операция, превращающая коммерческий кредит в банковский;
 3. инвестиционный налоговый кредит.
- 8. Что является критерием инновации?**
 1. Новая ценность изменения во внешней среде.
 2. Уровень изменений в обществе (базовые ценности стиль жизни)
 3. Интересы клиентов и формирование новых потребности.
- 9. Важнейшими управляемыми переменными в гостиничном предприятии являются:**
 1. работники гостиницы, ресурсы, цель и задачи, культура и имидж
 2. внешняя среда
 3. государственное регулирование
- 10. Что означает формирование стратегии развития гостиничного предприятия на основе метода экстраполяции?**
 1. Факторный анализ внешней и внутренней среды
 2. Перенос тенденций, сложившихся в прошлом на будущий период
 3. Оценка потенциала гостиничного предприятия

Вопросы к рейтинг-контролю № 2

1. С какими системами интегрируется Система КОДОС-Отель?
 2. Опишите процесс работы Система КОДОС-Отель.
 3. Охарактеризуйте базу данных СКУД.
 4. Что такое «точка прохода» в гостинице (на прилегающей территории)?
 5. Кто из персонала отеля осуществляет программирование электронной карты гостя?
- Опишите процесс программирования.
6. Что такое Вендинг-услуги? Приведите примеры.
 7. Арома-технологии применяемые в отелях России
 8. Арома-технологии применяемые в отелях США, Японии, Европы.
 9. Перечислите новейшие системы видеонаблюдения,
 10. Перечислите новейшие сигнализации применяемы отелями для пожарной и охранной безопасности.
 11. Дайте характеристику системам INHOVA и IR Timelox.

Тест к рейтинг-контролю № 3

- 1. Ко второму этапу жизненного цикла инноваций относится:**
 1. ОКР;
 2. фундаментальные НИР;
 3. коммерциализация;
 4. прикладные НИР.

2. Установите соответствие понятий между собой:

1. Венчурная фирма	а). Специализируется на внедрении неиспользованных патентов владельцами технологий, продвижении на рынок лицензий, доведении изобретений до промышленной кондиции, производстве небольших партий изделий с последующей продажей лицензий
2. Инжиниринговая фирма	б). Представляет собой временное целевое объединение научных работников нескольких смежных отраслей науки и техники, а также менеджеров для решения конкретных научно-технических или производственных задач
3. Внедренческая фирма	в). Представляет собой соединительное звено между научными исследованиями и разработками и между нововведениями и производством
4. Профитцентр	г). Временная организационная структура, занятая разработкой научных идей и превращением их в новые технологии и продукты и создаваемые с целью апробации, доработки и доведения до промышленной реализации «рисковых» инноваций

3. Для стадии проведения поисковых исследований характерен риск:

1. отказ в сертификации результата;
2. отсутствие результата в установленные сроки;
3. отторжение рынком;
4. более низкие объёмы сбыта по сравнению с запланированными.

4. Какие из этапов жизненного цикла продукции связаны со значительными рискоинвестициями?

1. снижение объемов производства и продаж;
2. технологическое освоение выпуска новой продукции;
3. стабилизация объемов производства промышленной продукции;
4. исследования и разработки по созданию новой продукции.

5. К методам научно-технического прогнозирования относятся:

1. экстраполяция;
2. экспертные оценки;
3. моделирование;
4. постулирование;
5. логистический анализ.

6. Условиями патентоспособности полезной модели:

1. промышленная применимость;
2. новизна;
3. изобретательский уровень.

7. К промышленной интеллектуальной собственности НЕ относятся:

1. изобретения;
2. ноу-хау;
3. промышленные секреты;
4. промышленные образцы;
5. научные произведения.

8. Затраты компании, связанные с осуществлением капитальных вложений, - это:

1. долгосрочные затраты;
2. текущие затраты;
3. нет правильного ответа.

9. Инновационный менеджмент:

1. совокупность методов управления персоналом;

2. совокупность методов и форм управления инновационной деятельностью;
3. самостоятельная наука.

10. Разрыв, возникающий между реализацией этих двух типов инноваций получил название - организационного лага.

1. базисная (радикальная) и улучшающая (приростная);
2. производственная и управленческая;
3. продуктовая и процессная.

11. Ставка дисконтирования определяется на основе:

1. индекса инфляции;
2. ставки рефинансирования Центрального банка;
3. ставки налога на прибыль.

12. Как называются рискованные фирмы, которые обычно создаются в областях предпринимательской деятельности, связанных с повышенной опасностью потерпеть убытки?

1. аудиторские;
2. лизинговые;
3. венчурные;
4. потребительские.

5.2. Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины проводится в форме зачета.

Вопросы к зачету

- 1 Характеристика кибернетической инновационной модели.
- 2 Разработка инновационной стратегии развития гостиничного предприятия.
- 3 Инновации управления качеством в гостиничном предприятии.
- 4 Характеристика АСУ номерным фондом на примере продукта российского и зарубежного разработчика.
- 5 Взаимосвязь глобализации социальных процессов с тенденциями развития гостиничных услуг.
- 6 Характеристика трудовых ресурсов в гостиничном предприятии.
- 7 Инновационные методы мотивации персонала гостиничного предприятия
- 8 Виды дистрибуции гостиничных услуг.
- 9 Социальные технологии, используемые в продвижении гостиничных услуг.
- 10 B2B технологии в гостиничном деле.
- 11 глобальные системы бронирования и центральные сетям бронирования.
- 12 Инновации, меняющие физические свойства аспектов гостиничной услуги.
- 13 Современные подходы к разработке сайта гостиницы.
- 14 Инновационные системы стимулирования сбыта гостиничных услуг.
- 15 Инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг в гостиничном предприятии
- 16 Предпринимательство и инновации
- 17 Разработка программ создания и внедрения инноваций
- 18 Содержание инновационных процессов
- 19 Инновационный менеджмент: основные понятия, цели и задачи
- 20 Инновационный потенциал современного гостиничного предприятия
- 21 Основные принципы инноваций
- 22 Фазы жизненного цикла инновационного проекта
- 23 Преимущества и недостатки малых и крупных фирм при реализации инноваций
- 24 Бренд-стратегия инноваций.

5.3. Самостоятельная работа предполагает:

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины включает следующие виды работ: изучение материала, изложенного на лекции; изучение материала, вынесенного на практические занятия; подготовка к практическим занятиям, выполнение индивидуального задания (реферат), подготовка презентации доклада.

Подготовка и защита реферата на выбранную тему:

1 Автоматизация и виртуализация как характеристики гостиничных корпораций нового поколения.

2 Основные направления автоматизации и виртуализации современного гостиничного бизнеса: глобальные бронирования и резервирования; ресурсы Internet.

3 Интеллектуальная собственность как объект инновационного предпринимательства.

4 Современный менеджер – новатор, его цели и задачи в сфере социально-культурного сервиса и туризма.

5 Государственная поддержка инновационной деятельности.

6 Направления государственного регулирования гостиничного рынка.

7 Инновации в сфере государственного регулирования и саморегулирования туристического рынка.

8 Содержание и цели маркетинга в сфере туризма.

9 Брэндинг как инновационный инструмент продвижения гостиничного продукта.

10 Этика и психология сервисной деятельности.

11 Правовые вопросы управления инновациями.

12 Инновации для лиц с ОВЗ.

13 Основные представители теории инноваций.

14 Инновационная модель организационной структуры в гостиничном деле.

15 Гостиничный комплекс как сетевая структура.

16 Стратегическое сотрудничество в рамках производства гостиничного продукта.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование литературы: автор, название, вид издания, издательство	Год издания	КНИГООБЕСПЕЧЕННОСТЬ
		Наличие в электронном каталоге ЭБС
Основная литература*		
1. Спиридонова, Е. А. Управление инновациями: учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / Е. А. Спиридонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-06608-1.	2021	https://urait.ru/catalog/442024
2. Баранчеев, В. П. Управление инновациями: учебник для бакалавров / В. П. Баранчеев, Н. П. Масленникова, В. М. Мишин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 711 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3012-2.	2021	https://urait.ru/catalog/430265
3. Короткова, Т. Л. Маркетинг инноваций: учебник и практикум для академического бакалавриата / Т. Л. Короткова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 256 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-07859-6.	2019	https://urait.ru/catalog/437225
Дополнительная литература		
1. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 331 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-08193-0.	2019	https://urait.ru/catalog/432903
2. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела: учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Клоева. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5.	2019	https://urait.ru/catalog/430919

6.2. Периодические издания

1. Наука. Инновации. Технологии (журнал)
2. Инновации (журнал)
3. Современный отель (журнал)

6.3. Интернет-ресурсы

1. Федеральный перечень туристских объектов <https://xn----7sba3acabbldhv3chawrl5bzn.xn--plai/>
2. Платформа знаний и сервисов для бизнеса <https://dasreda.ru/>
3. Фонд содействия развитию малых форм предприятий в научно-технической сфере (Фонд содействия инновациям) <http://fasie.ru>
4. СПС КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс ВлГУ)
5. Электронная библиотечная система Владимирского государственного университета <http://library.vlsu.ru/>

6. Библиографическая и реферативная база данных научных публикаций Scopus. – URL: <http://www.scopus.com/>

7. База данных международных индексов научного цитирования Web of Science. – URL: webofscience.com

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий практического/лабораторного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы: аудитории, оснащенные мульти-медиа оборудованием, компьютерные классы с доступом в интернет, аудитории без специального оборудования.

Перечень используемого лицензионного программного обеспечения: пакет MS-Office, Microsoft Windows, 7-Zip, AcrobatReader; СПС «Консультант Плюс» (инсталлированный ресурс ВлГУ).

Примечание:

В соответствии с нормативно-правовыми актами для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости тестирование может быть проведено только в письменной или устной форме, а также могут быть использованы другие материалы контроля качества знаний, предусмотренные рабочей программой дисциплины.

Рабочую программу составил

ст. преподаватель каф. Кит
Масканова Д.О.

Рецензент

(представитель работодателя) Директор ООО «Мономах» Л.А. Коровина

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Коммерция и гостеприимство»
протокол № 1 от 25.08.21 г.

Заведующий кафедрой к.э.н., доцент Ярьс О.Б.



Рабочая программа рассмотрена и одобрена

на заседании учебно-методической комиссии направления 43.03.03 «Гостиничное дело»
протокол № 1 от 30.08.21 г.

Председатель комиссии к.п.н., доцент Краснова М.В.

С.В.

**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Рабочая программа одобрена на 2022 / 2023 учебный года

Протокол заседания кафедры № 1 от 29.08.22 года

Заведующий кафедрой к.зн. Герасим

 Аресь ОБ

Рабочая программа одобрена на 20____ / 20____ учебный года

Протокол заседания кафедры № _____ от _____ года

Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа одобрена на 20____ / 20____ учебный года

Протокол заседания кафедры № _____ от _____ года

Заведующий кафедрой _____