

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
Яресь О.Б.
2022 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

2022

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-3.3. 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><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>	Тестовые вопросы Практико-ориентированное задание

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 – очно-заочная (Зг, бмес)

№ 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	1-2	2				10	
2	Классификация технологий в индустрии гостеприимства	6	3-4	2	2			10	
3	Электронные системы управления отелем. Многофункциональные системы безопасности	6	5-6	2	2		2	8	Рейтинг-контроль №1
4	Система контроля и управления доступом (СКУД)	6	7-8		2		2	8	
5	Вендинг-услуги и их использование в отельном бизнесе	6	9-10		2			8	
6	Арома-технологии и их использование в отельном бизнесе	6	10-11	2				8	Рейтинг-контроль №2
7	Виды инновационных проектов	6	12-13	2				8	
8	Фазы жизненного цикла инновационного проекта	6	14-15	2				8	
9	Эффективность инновационного проекта	6	16-17		2		2	8	
10	Классификация эффектов от инноваций	6	18		2			8	Рейтинг-контроль №3
Всего за 6 семестр:				12	12		6	84	зачет
Наличие в дисциплине КИ/КР									
Итого по дисциплине				12	12		6	84	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 во-круг 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

Построение дерева целей и декомпозиция задач - *анализ ситуаций, групповая дискуссия.*

Тема 2 Классификация технологий в индустрии гостеприимства

Обсуждение критериев классификации и соподчинение их – *групповая дискуссия, аналитическая обработка материала*

Тема 3 Электронные системы управления отелем. Многофункциональные системы безопасности.

Проведение практического занятия согласно пройденной теме *в форме групповой дискуссии и презентации сообщений.*

Тема 4 Система контроля и управления доступом (СКУД)

Проведение практического занятия согласно пройденной теме - *анализ ситуаций, групповая дискуссия.*

Тема 5 Вендинг-услуги и их использование в отельном бизнесе

Проведение практического занятия согласно пройденной теме - *анализ ситуаций, групповая дискуссия.*

Тема 6 Арома-технологии и их использование в отельном бизнесе

Проведение практического занятия согласно пройденной теме- *анализ ситуаций, групповая дискуссия.*

Тема 7 Виды инновационных проектов

Классификация по различным критериям, общие признаки и специфические особенности - *анализ ситуаций, групповая дискуссия.*

Тема 9 Эффективность инновационного проекта

Критерии эффективности и расчет основных показателей. Эффекты и эффективность - *анализ ситуаций, групповая дискуссия.*

Тема 10 Классификация эффектов от инноваций

Обсуждение критериев классификации и соподчинение их – *групповая дискуссия, аналитическая обработка материала*

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.

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 применяемые 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 обучающегося.

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

6.1. Книгообеспеченность

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
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
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

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--p1ai/>
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 (инсталированный 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](http://www.webofscience.com)

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий практического/лабораторного типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы: аудитории, оснащенные мультимедиа оборудованием, компьютерные классы с доступом в интернет, аудитории без спец. оборудования.

Перечень используемого лицензионного программного обеспечения: пакет MS-Office, Microsoft Windows, 7-Zip, AcrobatReader; СПС «Консультант Плюс» (инсталированный 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 Машанова Д.О.А.
(ФИО, должность, подпись)

Рецензент

(представитель работодателя) Директор ООО «Мономах» _____ Л.А.Коровина
(место работы, должность, ФИО, подпись)



Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Коммерция и гостеприимство»

Протокол № 1 от 29.08.22 года

Заведующий кафедрой к.э.н., доцент _____ О.Б.Ярьс
(ФИО, подпись)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена

на заседании учебно-методической комиссии направления 43.03.03 «Гостиничное дело»

Протокол № 1 от 30.08.22 года

Председатель комиссии к.п.н., доцент _____ М.В.Краснова
(ФИО, должность, подпись)