Подписано электронной подписью:
Вержицкий Данил Григорьевич
Должность: Директор КГПИ КемГУ
Дата и время: 2023-04-23 00:00:00
471086fad29a3b30e244c728abc3661ab35c9d50210dcf0e75e03a5b6fdf6436

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»

Кузбасский гуманитарно-педагогически институт

Факультет ____информатики, математики и экономики_____

«УТВЕРЖДАЮ»
Декан
Фомина А.В. _____
«10» ___февраля_____ 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

К.М.02.08 Инновации в гостиничной деятельности

Направление
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки
«Гостиничная деятельность»

Программа бакалавриата

Квалификация выпускника
бакалавр

Форма обучения
Заочная

год набора 2022

Новокузнецк 2022

Оглавление

1 Цель дисциплины 3

1.1 Формируемые компетенции 3

1.2 Индикаторы достижения компетенций 3

1.3 Знания, умения, навыки (ЗУВ) по дисциплине 4

2 Объём и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий. Формы промежуточной аттестации. 4

3. Учебно-тематический план и содержание дисциплины. 5

3.1 Учебно-тематический план 5

3.2. Содержание занятий по видам учебной работы 6

4 Порядок оценивания успеваемости и сформированности компетенций обучающегося в текущей и промежуточной аттестации. 7

5 Материально-техническое, программное и учебно-методическое обеспечение дисциплины 9

5.1 Учебная литература 9

5.2 Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины 9

5.3 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы 10

6.1.Примерные темы и варианты контрольных вопросов по темам 10

6.2. Примерные вопросы и задания для промежуточной аттестации 13

Сведения о разработке и утверждении рабочей программы дисциплины 14

1 Цель дисциплины

В результате освоения данной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции основной профессиональной образовательной программы бакалавриата (далее - ОПОП): ОПК–1.

Содержание компетенций как планируемых результатов обучения по дисциплине см. таблицы 1

1.1 Формируемые компетенции

Таблица 1 - Формируемые дисциплиной компетенции

Категория общепрофессиональной и профессиональной компетенции	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Общепрофессиональная	Технологии	ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания

1.2 Индикаторы достижения компетенций

Таблица 2 – Индикаторы достижения компетенций, формируемые дисциплиной

Код и название компетенции	Индикаторы достижения компетенции по ОПОП	Дисциплины и практики, формирующие компетенцию по ОПОП
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	Знать: современные технологии и программное обеспечение в гостиничной деятельности. Уметь: описать технологические новации и современное информационное обеспечение процесса сфере гостеприимства и общественного питания. Владеть: современными информационными технологиями и технологическими новациями при разработке и предоставлении гостиничных услуг в гостиничных комплексах.	К.М.02.04 Информационные системы и цифровые сервисы в профессиональной деятельности **К.М.02.08 Инновации в гостиничной деятельности** К.М.05.01 Технологии и организация гостиничной деятельности К.М.05.02 Технологии и организация общественного питания гостиничного комплекса К.М.09.01(У) Ознакомительная практика К.М.09.02(П) Организационно-управленческая практика К.М.10 Государственная итоговая аттестация К.М.10.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

1.3 Знания, умения, навыки (ЗУВ) по дисциплине

Таблица 3 – Знания, умения, навыки, формируемые дисциплиной

Код и название компетенции	Индикаторы достижения компетенции, закрепленные за дисциплиной	Знания, умения, навыки (ЗУВ), формируемые дисциплиной
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.2 Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.	**Знать:** основные технологии в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. **Уметь:** осуществлять поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. **Владеть:** навыками использования современных информационно-коммуникационных технологий и специализированного программного обеспечения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

2 Объём и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий. Формы промежуточной аттестации

Таблица 4 – Объем и трудоемкость дисциплины по видам учебных занятий

Общая трудоемкость и виды учебной работы по дисциплине, проводимые в разных формах	Объём часов по формам обучения	
	ОФО	ЗФО
1 Общая трудоемкость дисциплины		**144**
2 Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)		24
Аудиторная работа (всего):		24
в том числе:		
лекции		12
практические занятия, семинары		12
практикумы		
лабораторные работы		
в интерактивной форме		
в электронной форме		
Внеаудиторная работа (всего):		111
в том числе, индивидуальная работа обучающихся с преподавателем		
подготовка курсовой работы /контактная работа[1]		
групповая, индивидуальная консультация и иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем)		

творческая работа (эссе)		
3 Самостоятельная работа обучающихся (всего)		111
4 Промежуточная аттестация обучающегося – **-экзамен**		9

3 Учебно-тематический план и содержание дисциплины

3.1 Учебно-тематический план

Таблица 5 - Учебно-тематический план
Заочная форма обучения

№ п/п	Тема дисциплины	Общая трудоёмкость (часах)	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости
			аудиторные учебные занятия		самостоятельная работа обучающихся	
		всего	лекции	семинары, практические занятия		
1.	ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИННОВАЦИОННОГО ПРОЦЕССА В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА	12	1	1	10	Тестирование
2.	ГОСУДАРСТВЕННОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ ИННОВАЦИОННОГО РАЗВИТИЯ	12	1	1	10	Решение кейсов
3.	СТРАТЕГИЯ И ПЛАНИРОВАНИЕ ИННОВАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	12	1	1	10	Тестирование, решение кейсов
4.	ИННОВАЦИОННАЯ ПОЛИТИКА КОМПАНИИ	12	1	1	10	Контрольная работа, решение кейсов
5.	ИННОВАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ГОСТИНИЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ	34	2	2	30	Тестирование, решение кейсов
6	ИННОВАЦИОННЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА	14	2	2	10	Сообщение, решение кейсов
7	ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ИННОВАЦИИ В ГОСТИ-	24	2	2	20	Решение кейсов

№ п/п	Тема дисциплины	Общая трудоёмкость (часах)	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости
			аудиторные учебные занятия		самостоятельная работа обучающихся	
		всего	лекции	семинары, практические занятия		
	НИЧНОМ БИЗНЕСЕ, НАПРАВЛЕННЫЕ НА СОХРАНЕНИЕ ЭКОЛОГИИ					
8	ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ СОБСТВЕННОСТЬ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА	15	2	2	11	Решение кейсов, тестирование
	Промежуточная аттестация: -экзамен (9 час.)	9				
	Итого	**144**	**12**	**12**	**111**	

3.2 Содержание занятий по видам учебной работы

Таблица 6 – Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание
1	ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИННОВАЦИОННОГО ПРОЦЕССА В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА	Современный этап развития общества. Понятие «инновация» Виды инноваций. Инновационные процессы. Жизненный цикл и функции инноваций. Инновации в индустрии гостеприимства, типология.
2	ГОСУДАРСТВЕННОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ ИННОВАЦИОННОГО РАЗВИТИЯ	Национальная инновационная система. Государственная поддержка и стимулирование инновационных процессов. Инновационная инфраструктура Кемеровской области. Государственная поддержка инновационной деятельности в индустрии гостеприимства.
3	СТРАТЕГИЯ И ПЛАНИРОВАНИЕ ИННОВАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	Содержание и характеристика различных типов стратегий. Управление технологическими разрывами. Планирование инноваций и инновационные проекты. Роль и характер инвестиций в инновационных процессах.
4	ИННОВАЦИОННАЯ ПОЛИТИКА КОМПАНИИ	Организация инновационной деятельности. Управление инновациями. Человеческий фактор. Управление знаниями. Создание нововведений и их внедрение.

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание
		Классификация предприятий по типу инновационного поведения.
5	ИННОВАЦИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ГОСТИНИЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ	Факторы, влияющие на развитие инновационной деятельности гостиничных предприятий. Основные направления внедрения организационно-управленческих инноваций для повышения конкурентности предприятий индустрии гостеприимства. Ведущие инновации: аутсорсинг, франчайзинг, бенчмаркинг, ребрендинг.
6	ИННОВАЦИОННЫЕ КОМПЬЮТЕРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА	Глобальные распределительные системы. Электронная коммерция. Инновации в обеспечении комфорта и безопасности клиентов. Интерактивная еда: мир ресторана. Новая идеология взаимоотношений с клиентами.
7	ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ИННОВАЦИИ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ, НАПРАВЛЕННЫЕ НА СОХРАНЕНИЕ ЭКОЛОГИИ	«Зеленые» технологии в гостиничном бизнесе. Сертификация в экологичном бизнесе. Инновационные технологии. Охрана и защита интеллектуальной собственности. Значение интеллектуальной собственности в развитии индустрии гостеприимства. Передача прав на использование интеллектуальной собственности в индустрии гостеприимства.
8	ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ СОБСТВЕННОСТЬ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА	Охрана и защита интеллектуальной собственности. Значение интеллектуальной собственности в развитии индустрии гостеприимства. Передача прав на использование интеллектуальной собственности в индустрии гостеприимства.

4 Порядок оценивания успеваемости и сформированности компетенций обучающегося в текущей и промежуточной аттестации

Для положительной оценки по результатам освоения дисциплины обучающемуся необходимо выполнить все установленные виды учебной работы. Оценка результатов работы обучающегося в баллах (по видам) приведена в таблице 5.

Таблица 7 - Шкала и показатели оценивания результатов учебной работы обучающихся по видам в балльно-рейтинговой системе (БРС)

Учебная работа (виды)	Сумма баллов	Виды и результаты учебной работы	Оценка в аттестации	Баллы (16 недель)
Текущая учебная работа ОФО, ЗФО				
Текущая учебная работа в семестре (посещение занятий по расписанию и выполнение заданий)	**60** (100% /баллов приведенной шкалы)	Лекционные занятия (8 занятий)	**1 балл** посещение 1 лекционного занятия	8
		Практические занятия (9 занятий).	**1 балл** - посещение 1 практического занятия и выполнение работы на 51-65% **2 балла** - и выполнение работы на 51-65%3 **3 балла** – посещение 1 занятия и существенный вклад на занятии в работу всей группы, самостоятельность и выполнение работы на	9 - 27

			85,1-100%	
		Решение кейсов	**4 балла** (выполнено 51 - 65% заданий) **6 баллов** (выполнено 66 - 85% заданий) **8 баллов** (выполнено 86 - 100% заданий)	4-8
		Контрольная работа	**За одну работу** **5 баллов** (пороговое значение) **10 баллов** (максимальное значение)	5 - 10
		Итоговое тестирование	**8 баллов** (51 - 65% правильных ответов) **14 баллов** (66 - 84% правильных ответов) **18 баллов** (85 - 100% правильных ответов)	8-18
		Тестирование по теме	**2балла** (51 - 65% правильных ответов) **4 балла** (66 - 84% правильных ответов) **6 балла** (85 - 100% правильных ответов)	2-6
		Тестирование по ряду тем	**4 балла** (51 - 65% правильных ответов) **6 баллов** (66 - 84% правильных ответов) **8 баллов** (85 - 100% правильных ответов	4-8
			Итого по текущей работе в семестре	**51 - 100**
Промежуточная аттестация				
Промежуточная аттестация (экзамен)	**40** (100% /баллов приведенной шкалы)	Вопрос 1.	**5 баллов** (пороговое значение) **10 баллов** (максимальное значение)	5 - 10
		Вопрос 2.	**5 баллов** (пороговое значение) **10 баллов** (максимальное значение)	5 – 10
		Решение задачи 1.	**4 балла** (пороговое значение) **8 баллов** (максимальное значение)	4-8
		Решение задачи 2.	**6 баллов** (пороговое значение) **12 баллов** (максимальное значение)	6–12
			Итого по промежуточной аттестации (экзамен)	20-40
Суммарная оценка по дисциплине: Сумма баллов текущей и промежуточной аттестации 51 – 100 б.				

В промежуточной аттестации оценка выставляется в ведомость в 100-балльной шкале и в буквенном эквиваленте (таблица 8):

Таблица 8 - Оценка уровня усвоения дисциплины и компетенций

Критерии оценивания компетенции	**Уровень усвоения дисциплины и компетенций**	**Итоговая оценка**	**Оценка по 100-балльной шкале**
Обучающийся не владеет теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, демонстрирует отрывочные знания, не способен решать практические профессиональные задачи, допускает множественные существенные ошибки в ответах, не умеет интерпретировать результаты и делать выводы.	первый	неудовлетворительно	Менее 51 балла
Обучающийся владеет частично теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, фрагментарно способен решать практические профессиональные задачи, допускает несколько существенных ошибок решениях, может частично интерпретировать полученные результаты, допускает ошибки в выводах.	пороговый	удовлетворительно	51-65
Обучающийся владеет теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, грамотно излагает материал, способен решать практические	повышенный	хорошо	66-85

профессиональные задачи, но допускает отдельные несущественные ошибки в интерпретации результатов и выводах.			
Обучающийся в полной мере владеет теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, грамотно излагает материал, способен иллюстрировать ответ примерами, фактами, данными научных исследований, применять теоретические знания для решения практических профессиональных задач. Правильно интерпретирует полученные результаты и делает обоснованные выводы.	продвинутый	отлично	86-100

5 Материально-техническое, программное и учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Учебная литература

Основная учебная литература

1. Сафронова, Т.Н. Инновации в гостиничной деятельности : учеб. пособие / Т.Н. Сафронова. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 156 с. - ISBN 978-5-7638-3948-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1032196 (дата обращения: 18.01.2020). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

2. Спиридонова, Е. А. Управление инновациями : учебник и практикум для вузов / Е. А. Спиридонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 298 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06608-1. — Текст : электронный— URL: https://urait.ru/bcode/455349 (дата обращения: 12.01.2020)
3. Алексеев, А. А. Инновационный менеджмент : учебник и практикум для вузов / А. А. Алексеев. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 259 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-03166-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450544 (дата обращения: 18.01.2020).
4. Гаврилов, Л. П. Инновационные технологии в коммерции и бизнесе : учебник для бакалавров / Л. П. Гаврилов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 372 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-2452-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/425884 (дата обращения: 18.01.2020).
5. Дмитриева, Н.В. Гостиничный менеджмент: Учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков. - Москва.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 352 с.- ISBN 978-5-98281-410-4 - – URL: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473497 (дата обращения 05.01.2020). – Текст: электронный.

5.2 Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Учебные занятия по дисциплине проводятся в учебных аудиториях НФИ КемГУ согласно таблице 9.

Таблица 9 - Учебные аудитории и программное обеспечение

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным

	планом
617 Учебная аудитория для проведения: - занятий лекционного типа. **Специализированная (учебная) мебель:** доска меловая, кафедра, столы, стулья. **Оборудование для презентации учебного материала:** переносное - ноутбук, экран, проектор. **Используемое программное обеспечение:** MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по сублицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО). **Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.**	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Металлургов, д. 19
607 Учебная аудитория для проведения: - занятий семинарского (практического) типа; - групповых и индивидуальных консультаций; - текущего контроля и промежуточной аттестации. **Специализированная (учебная) мебель:** доска меловая, столы, стулья. **Оборудование для презентации учебного материала:** *переносное* - ноутбук, экран, проектор. **Используемое программное обеспечение:** MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по сублицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО). **Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.**	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Металлургов, д. 19

5.3 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Российский союз туриндустрии. – URL: http://www.rata.ru/.
2. Российская гостиничная ассоциация. – URL: http://www.rha.ru/
3. Федерация рестораторов и отельеров. – URL: http://www.new.frio.ru/
4. Всемирная туристская организация - WTO-UN. – URL: http://www.unwto.org/index.php.
5. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association. – URL: http://www.ih-ra.com/

6 Иные сведения и (или) материалы

6.1 Примерные темы и варианты контрольных вопросов по темам

Самостоятельная работа студентов осуществляется в следующих формах:

- подготовка к практическим занятиям;
- самостоятельное изучение тем дисциплины (электронное обучение);
- подготовка к текущим контрольным мероприятиям (контрольные работы).

Тема 1.

1. Раскройте содержание понятия «инновация».
2. Назовите отличия понятия «новшество» (новация) от понятия «нововведение» (инновация).

3. Укажите признаки инноваций. Приведите примеры.
4. Укажите содержание инновационного процесса.
5. Приведите отличия инновационного цикла и жизненного цикла инноваций.
6. Назовите составляющие инновационной деятельности.
7. Назовите принципиальные отличия стабильного производственного и инновационного процесса.
8. Стимулы инновационной деятельности в гостиничном бизнесе.
9. Приведите примеры развития гостиничных предприятий из книг, СМИ, теле-, радиопередач, практической деятельности. Назовите инструменты развития этого объекта.

Тема 2.
1. Дайте определение понятия «национальная инновационная система».
2. Назовите причины государственного регулирования инновационной деятельности.
3. Перечислите схемы государственной поддержки инновационных процессов.
4. Укажите особенности системы государственного регулирования инновационного развития в Российской Федерации.
6. Назовите направления и задачи инновационного развития в Российской Федерации.
7. Укажите способы государственной поддержки инновационной деятельности в туризме.
8. Опишите инновационную инфраструктуру Кемеровской области.

Тема 3.
1. Дайте определение термина «инновационная стратегия».
2. Назовите виды государственных инновационных стратегий.
3. Укажите отличия различных видов инновационных стратегий предприятия.
4. Конкуренция и ее влияние на процесс управления инновациями.
5. Функции планирования инноваций.
6. Назовите последовательность действий при разработке инновационных проектов.
7. Бизнес-план инновационного проекта.
8. Источники инвестиций в инновационные процессы.
9. Риски в инновационных проектах.

Тема 4.
1. Назовите инновационные цели компании и средства их достижения.
2. Охарактеризуйте динамическое моделирование бизнеса.
3. Назовите заинтересованных в проведении инноваций лиц. Дайте характеристику внешних и внутренних заинтересованных лиц.
4. Перечислите основные нелинейные механизмы, влияющие на инновационные процессы.
5. Перечислите пути привлечения сотрудников компании к участию в инновационных процессах.
6. Охарактеризуйте управление знаниями как новое направление в схеме руководства компаниями.
7. Охарактеризуйте комплексный подход к внедрению новшеств в компании.
8. Дайте характеристику компаний по типу инновационного поведения.

Тема 5.
1. Назовите факторы, влияющие на развитие инновационной деятельности.
2. Перечислите факторы внешней и внутренней среды, сдерживающие инновационные процессы.
3. Охарактеризуйте организационно-управленческие инновации.
4. Назовите составляющие стратегии диверсификации услуг.
5. Раскройте понятие «аутсорсинг».
6. Раскройте понятие «франчайзинг».
7. Раскройте понятие «бенчмаркинг».
8. Дайте определение термина «ребрендинг».

Тема 6.
1. Объясните, что относят к глобальным распределительным системам.
2. Назовите наиболее крупные глобальные распределительные системы на рынке.
3. Перечислите и раскройте четыре стадии интеграции в интернет-бизнесе.
4. Укажите роль инновационного подхода в обеспечении безопасности клиентов.
5. Приведите примеры инноваций, успешно действующих на сегодняшний день в ресторанном бизнесе.
6. Приведите характеристику концепции «управление отношениями с клиентами».
7. В чем заключаются фундаментальные потребности бизнеса, на которые направлена концепция управления отношениями с клиентами.

Тема 7.
1. Объясните, что такое «зеленые» технологии.
2. Перечислите элементы экологичности гостиничных услуг.
3. Перечислите поощрительные программы в гостиничном бизнесе.
4. Укажите, что влияет на рост конкуренции среди отелей.
5. Назовите перспективные тенденции развития гостиничного бизнеса.

Тема 8.
1. Укажите сферы влияния человеческого фактора на появление и внедрение инноваций.
2. Дайте определение термина «интеллектуальный продукт».
3. Назовите общие признаки объектов интеллектуальной собственности.
4. Назовите способы охраны и защиты интеллектуальной собственности.
5. Способы использования интеллектуальной собственности в качестве товара.
6. Укажите отличия промышленной интеллектуальной собственности от авторского права.
7. Дайте определение термина «франчайзинг». Объясните его роль во внедрении инноваций в сферу туризма и гостеприимства.
8. Объясните, что такое коммерческая концессия. Создание и формирование сети однородных предприятий в РФ.

<u>Примеры тестовых заданий</u>

1. Инновационный процесс в сфере сервиса - это процесс, состоящий из нескольких этапов: <u>1 этап-</u> ……..<u>2 этап</u>- внедрение нововведения. 3этап – …… (впишите ответ)
2. Впишите правильный ответ :……процесс разработки и реализации управленческих решений, направленных на предотвращение кризиса, функционирование в условиях кризиса и выход из кризиса с наименьшими потерями с целью обеспечения финансово-устойчивого состояния предприятия
3. *Допустимым является риск, если:* А) это риск, при котором предприятию грозит потеря выручки; Б) это риск , в результате неосуществления которого, предприятию грозит потеря рыночной прибыли; В) риск, при котором возникает неплатежеспособность предприятия.
4. Определите приемы минимизации риска:

Приемы минимизации риска	Описание приема минимизации риска
1.	ецентрализованную форму создания натуральных и енежных страховых фондов непосредственно в хозяйствующем субъекте.
2	процесс распределения инвестируемых средств между различными объектами вложения капитала, которые непосредственно не связаны между собой
3.	страхования риска от возможных потерь путём переноса риска изменения цены с одного лица на другое посредством заключения срочных контрактов о покупке

	или продаже, например, валюты
4.	установление лимита, т.е. предельных сумм расходов, продажи, кредита и т.п.

5. *Какая схема сотрудничества с международными гостиничными цепями позволяет последним развиваться наиболее быстрыми темпами:* а) лизинг; б) совместные предприятия; в) прямое инвестирование; г) франчайзинг.
6. *В чем заключается основное отличие показателей прибыли и EBITDA:* EBITDA - это прибыль до вычета расходов по процентам, уплаты налогов и амортизационных отчислений; б) EBITDA- это выручка минус затраты; г) прибыль больше, чем EBITDA, на сумму дебиторской задолженности.
7. *Определите процент двойной загрузки, если в гостинице с номерным фондом 300 номеров проживает 400 гостей: а)* 28%; б) 33 %; в) 42 %; г) 51 %.
8. Для чего необходимо создавать положительный имидж гостиницы для в глазах потребителей: а) для снижения налоговой нагрузки; б) для повышения цены проживания; в) увеличения нагрузки номерного фонда; г) привлечения персонала.
9. *Какой вид организационной структуры будет наилучшим образом соответствовать маленькой семейной гостинице*: а) дивизионная; б) линейная; в) проектная; г) матричная.
10. Верно ли утверждение: « В данный момент в нашей стране отсутствую национальные гостиничные сети»: а) да; б) нет

6.2 Примерные вопросы и задания для промежуточной аттестации

6.2.1 Экзамен

1. Содержание понятия «инновация».
2. Отличия понятия «новшество» (новация) от понятия «нововведение» (инновация).
3. Содержание инновационного процесса.
4. Отличия инновационного цикла и жизненного цикла инноваций.
5. Составляющие инновационной деятельности.
6. Стимулы инновационной деятельности в гостиничном бизнесе.
7. Определение понятия «национальная инновационная система».
8. Причины государственного регулирования инновационной деятельности.
9. Государственная поддержка инновационных процессов.
10. Особенности системы государственного регулирования инновационного развития в Российской Федерации.
11. Способы государственной поддержки инновационной деятельности в туризме и гостеприимстве.
12. Инновационная инфраструктура Кемеровской области.
13. Определение термина «инновационная стратегия».
14. Отличия различных видов инновационных стратегий предприятия.
15. Функции планирования инноваций.
16. Последовательность действий при разработке инновационных проектов.
17. Бизнес-план инновационного проекта.
18. Источники инвестиций в инновационные процессы.
19. Риски в инновационных проектах.
20. Пути привлечения сотрудников компании к участию в инновационных процессах.
21. Управление знаниями как новое направление в схеме руководства компаниями.
22. Комплексный подход к внедрению новшеств в компании.
23. Характеристика компаний по типу инновационного поведения.
24. Факторы, влияющие на развитие инновационной деятельности.
25. Факторы внешней и внутренней среды, сдерживающие инновационные процессы.
26. Характеристика организационно-управленческих инноваций.

27. Составляющие стратегии диверсификации услуг.
28. Роль инновационного подхода в обеспечении безопасности клиентов.
29. Инноваций, успешно действующих на сегодняшний день в гостиничном и ресторанном бизнесе.
30. Характеристика концепции «управление отношениями с клиентами».
31. Элементы экологичности гостиничных услуг.
32. Поощрительные программы в гостиничном бизнесе.
33. Перспективные тенденции развития гостиничного бизнеса.
34. Сферы влияния человеческого фактора на появление и внедрение инноваций.
35. Способы охраны и защиты интеллектуальной собственности.
36. Способы использования интеллектуальной собственности в качестве товара.

Сведения о разработке и утверждении рабочей программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины Б1.О.18 «Инновации в гостиничной деятельности» составлена в соответствии с ФГОС-3 ++ ВО и утверждена в комплекте с ОПОП направления **43.03.03 Гостиничное дело**.

Составитель: Яркова Т.А., доцент кафедры экономики и управления