

Документ подписан простой электронной подписью.
 Информация о владельце:
 ФИО: Ващенко Андрей Александрович
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 19.05.2022 16:05:52
 Уникальный программный ключ:
 51187754f94e37d00c9236cc9eaf21a22f0a3b731acd32879ec947ce3c66589d

Автономная некоммерческая организация высшего образования
 «Волгоградский институт бизнеса»

Утверждаю
 Проректор по учебной работе и
 управлению качеством
 Л.В. Шамрай-Курбатова
 «12» мая 2022г.

Рабочая программа учебной дисциплины

Инновации в гостиничной и туристической сфере

(Наименование дисциплины)

43.03.01 Сервиса, направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»

(Направление подготовки / Профиль)

Бакалавр

(Квалификация)

Финансово-экономических дисциплин

Кафедра разработчик

Год набора

2021, 2022

Вид учебной деятельности	Трудоемкость (объем) дисциплины					
	Очная форма	Очно-заочная форма		Заочная форма		
		д	в	св	з	сз
Зачетные единицы	4			4	4	4
Общее количество часов	144			144	144	144
Аудиторные часы контактной работы обучающегося с преподавателями:	64			12	12	12
– Лекционные (Л)	32			6	6	6
– Практические (ПЗ)	32			6	6	6
– Лабораторные (ЛЗ)						
– Семинарские (СЗ)						
Самостоятельная работа обучающихся (СРО)	80			128	128	128
К (Р-Г) Р (П) (+;-)						
Тестирование (+;-)						
ДКР (+;-)						
Зачет (+;-)						
Зачет с оценкой (+;- (Кол-во часов))	+			+ (4)	+ (4)	+ (4)
Экзамен (+;- (Кол-во часов))						

Волгоград 2022

Содержание

Раздел 1. Организационно-методический раздел	3
Раздел 2. Тематический план	8
Раздел 3. Содержание дисциплины	10
Раздел 4. Организация самостоятельной работы обучающихся	13
Раздел 5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся	15
Раздел 6. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	19
Раздел 7. Материально-техническая база и информационные технологии	20
Раздел 8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	22

Раздел 1. Организационно-методический раздел

1.1. Цели освоения дисциплины

Дисциплина «**Инновации в гостиничной и туристической сфере**» входит в «**Обязательную**» часть дисциплин подготовки обучающихся по направлению подготовки «**43.03.01 Сервис**», направленность (профиль) «**Сервис индустрии гостеприимства**».

Целью дисциплины является формирование **компетенций** (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП ВО)):

Общепрофессиональных

ОПК-1.1 Способен осуществить поиск, определить потребности, внедрить технологические новации и современные программные продукты в сфере сервиса

ОПК-2.2 Способен принять участие в разработке, обосновании и внедрении проектов совершенствования системы и технологии управления персоналом и организации в целом (в том числе в кризисных ситуациях)

ОПК-3.1 Способен оценить качество оказания услуг в сфере сервиса с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон

Профессиональных

ПК-7.2 Способен внедрять и использовать современные технологии в процессе гостиничного и ресторанного обслуживания

Перечисленные компетенции формируются в процессе достижения **индикаторов компетенций**:

Обобщенная трудовая функция/ трудовая функция	Код и наименование дескриптора компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенций (из ПС)
<p>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Трудовые функции ПС 33.008 «Руководитель предприятия питания» В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ОПК-1.1 Способен осуществить поиск, определить потребности, внедрить технологические новации и современные программные продукты в сфере сервиса</p>	<p>Знание: 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-1 ОПК- 1.1 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-3 ОПК- 1.1 Основы организации деятельности предприятий питания В/01.6</p> <p>Умения 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-5 ОПК- 1.1 Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале В/01.6 33.008 Руководитель предприятия питания ИД-7 ОПК- 1.1 Владеть стратегическими и</p>

		<p>тактическими методами анализа потребности j департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах В/01.6</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-9 ОПК- 1.1 Оценка и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале В/01.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания ИД-11 ОПК- 1.1 Оценка материальных ресурсов департаментов (служб, отделов) В/01.6</p>
<p>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»</p> <p>В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Трудовые функции ПС 33.008 «Руководитель предприятия питания»</p> <p>В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ОПК-2.2 Способен принять участие в разработке, обосновании и внедрении проектов совершенствования системы и технологии управления персоналом и организации в целом (в том числе в кризисных ситуациях)</p>	<p><i>Знание:</i></p> <p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-2 ОПК- 2.2 Основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения В/01.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания ИД-4 ОПК- 2.2 Трудовое законодательство Российской Федерации В/01.6</p> <p><i>Умения</i></p> <p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-6 ОПК- 2.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания ИД-8 ОПК- 2.2 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по</p>

		<p>исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-10 ОПК- 2.2 Организация контроля за функционированием системы внутреннего распорядка В/03.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания ИД-12 ОПК- 2.2 Организация контроля за функционированием системы внутрифирменного распорядка, трудовой и финансовой дисциплины работников В/03.6</p>
<p>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Трудовые функции ПС 33.008 «Руководитель предприятия питания» В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>	<p>ОПК-3.1 Способен оценить качество оказания услуг в сфере сервиса с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон</p>	<p><i>Знание:</i></p> <p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-1 ОПК- 3.1 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания ИД-3 ОПК- 3.1 Методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания В/03.6</p> <p><i>Умения</i></p> <p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-5 ОПК- 3.1 Организовывать работы по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных средств размещения В/03.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания ИД-7 ОПК- 3.1 Анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия</p>

		<p>и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем В/03.6</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i></p> <p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-9 ОПК- 3.1 Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта В/03.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания ИД-11 ОПК- 3.1 Организация контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг В/03.6</p>
<p>ПС 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>Трудовые функции ПС 33.008 «Руководитель предприятия питания» В. Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности</p>	<p>ПК-7.2 Способен внедрять и использовать современные технологии в процессе гостиничного и ресторанного обслуживания</p>	<p><i>Знание:</i></p> <p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-2 ПК- 7.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания ИД-4 ПК- 7.2 Способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам В/03.6</p> <p><i>Умения</i></p> <p>33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-6 ПК- 7.2 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6</p> <p>33.008 Руководитель</p>

департаментов (служб, отделов) предприятия питания		<p>предприятия питания ИД-8 ПК- 7.2 Использовать наставничество, делегирование, коучинг и другие современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/01.6</p> <p><i>Имеет навыки и (или) опыт:</i> 33.007 Руководитель /управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц ИД-10 ПК- 7.2 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса В/01.6</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания ИД-12 ПК- 7.2 Формирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания В/01.6</p>
---	--	---

**1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО
направления подготовки «43.03.01 Сервис», направленность (профиль) «Сервис индустрии гостеприимства»**

№	Предшествующие дисциплины (дисциплины, изучаемые параллельно)	Последующие дисциплины
1	2	3
1	Экономика труда	Управление персоналом в сфере сервиса
2	Экономика гостеприимства	Организация и технология гостиничного бизнеса
3	Экономика труда	Финансовый учет сервисной деятельности

Последовательность формирования компетенций в указанных дисциплинах может быть изменена в зависимости от формы и срока обучения, а также преподавания с использованием дистанционных технологий обучения.

1.3. Нормативная документация

Рабочая программа учебной дисциплины составлена на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «**43.03.01 Сервис**»;
- Учебного плана направления подготовки «**43.03.01 Сервис**», направленность (профиль) «**Сервис индустрии гостеприимства**» 2021, 2022 года набора;
- Образца рабочей программы учебной дисциплины (приказ № 113-О от 01.09.2021 г.).

Раздел 2. Тематический план

Очная форма обучения (полный срок)

№	Тема дисциплины	Трудоемкость				Код индикатора и дескриптора достижения компетенций
		Всего	Аудиторные занятия		СРО	
			Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Сущность и задачи инновационной деятельности в гостиничной и туристической сфере	18	4	4	10	ИД-1 ОПК- 1.1, ИД-2 ОПК- 2.2 ИД-1 ОПК- 3.1 ИД-2 ПК- 7.2
2	Понятие инновации и их классификация	18	4	4	10	ИД-3 ОПК- 1.1, ИД-4 ОПК- 2.2 ИД-3 ОПК- 3.1 ИД-4 ПК- 7.2
3	Сущность инновационного процесса и его этапы	18	4	4	10	ИД-5 ОПК- 1.1, ИД-6 ОПК- 2.2 ИД-5 ОПК- 3.1 ИД-6 ПК- 7.2
4	Организационные формы инновационной деятельности	18	4	4	10	ИД-7 ОПК- 1.1, ИД-8 ОПК- 2.2 ИД-7 ОПК- 3.1 ИД-8 ПК- 7.2
5	Организация инновационной деятельности на предприятиях туризма и гостеприимства	18	4	4	10	ИД-9 ОПК- 1.1, ИД-10 ОПК- 2.2 ИД-9 ОПК- 3.1 ИД-10 ПК- 7.2
6	Средства защиты интеллектуального продукта	18	4	4	10	ИД-11 ОПК- 1.1, ИД-12 ОПК- 2.2 ИД-12 ОПК- 3.1 ИД-12 ПК- 7.2
7	Оценка эффективности инноваций в туризме и гостиничном бизнесе	18	4	4	10	ИД-3 ОПК- 1.1, ИД-6 ПК- 3.1 ИД-8 ОПК- 2.2 ИД-4 ПК- 7.2
8	Меры по государственной поддержке инновационной деятельности в туризме в Российской Федерации и за рубежом	18	4	4	10	ИД-7 ОПК- 1.1, ИД-10 ОПК- 2.2 ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 7.2
Вид промежуточной аттестации (Зачет с оценкой)						
Итого		144	32	32	80	

Заочная форма обучения (полный срок, ускоренное обучение на базе СПО, на базе ВО)

№	Тема дисциплины	Трудоемкость				Код индикатора и дескриптора достижения компетенций
		Всего	Аудиторные занятия		СРО	
			Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Сущность и задачи инновационной деятельности в гостиничной и туристической сфере	18	2		16	ИД-1 ОПК-1.1, ИД-2 ОПК- 2.2 ИД-1 ОПК- 3.1 ИД-2 ПК- 7.2
2	Понятие инновации и их классификация	18	2		16	ИД-3 ОПК-1.1, ИД-4 ОПК- 2.2 ИД-3 ОПК- 3.1 ИД-4 ПК- 7.2
3	Сущность инновационного процесса и его этапы	18	2		16	ИД-5 ОПК-1.1, ИД-6 ОПК- 2.2 ИД-5 ОПК- 3.1 ИД-6 ПК- 7.2
4	Организационные формы инновационной деятельности	18		2	16	ИД-7 ОПК-1.1, ИД-8 ОПК- 2.2 ИД-7 ОПК- 3.1 ИД-8 ПК- 7.2
5	Организация инновационной деятельности на предприятиях туризма и гостеприимства	18		2	16	ИД-9 ОПК-1.1, ИД-10 ОПК- 2.2 ИД-9 ОПК- 3.1 ИД-10 ПК- 7.2
6	Средства защиты интеллектуального продукта	18		2	16	ИД-11 ОПК-1.1, ИД-12 ОПК- 2.2 ИД-12 ОПК- 3.1 ИД-12 ПК- 7.2
7	Оценка эффективности инноваций в туризме и гостиничном бизнесе	16			16	ИД-3 ОПК-1.1, ИД-6 ПК- 3.1 ИД-8 ОПК- 2.2 ИД-4 ПК- 7.2
8	Меры по государственной поддержке инновационной деятельности в туризме в Российской Федерации и за рубежом	16			16	ИД-7 ОПК-1.1, ИД-10 ОПК- 2.2 ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 7.2
Вид промежуточной аттестации (Зачет с оценкой)		4				
Итого		144	6	6	128	

Раздел 3. Содержание дисциплины

3.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Сущность и задачи инновационной деятельности в гостиничной и туристической сфере

Введение, цель и задачи курса. Связь со смежными дисциплинами. Предпринимательство в современном понимании. Предпринимательское управление, его направленность на поиск новаций. Нововведения как объект инновационного управления. Разработка программ и проектов создания и внедрения нововведений. Цель инновационного решения. Поиск изменений. Тенденции и разновидности развития. Управление развитием. Семь источников инновационных возможностей: неожиданное событие; несоответствие; нововведения, основанные на потребностях процесса; изменения в структуре отрасли или рынка; демографические изменения; изменения в восприятии и настроениях потребителей; новое знание. Внешние и внутренние источники инновационных идей

Тема 2. Понятие инновации и их классификация

Виды инноваций и их классификация. Традиция и инновация. Инновационный менеджмент: возникновение, становление и основные черты. Понятийный аппарат инновационного менеджмента: новшество (новация), инновации и их жизненный цикл, инновационный лаг и процесс, инновационная инфраструктура. Инновационный менеджмент - управление инновационным процессом. Формы инновационного менеджмента. Разработка программ и проектов нововведений. Внедрение нововведений - залог успеха в конкурентной борьбе в условиях рыночной экономики.

Тема 3. Сущность инновационного процесса и его этапы

Особенности планирования процессов внедрения новшеств. Стратегическое, тактическое и оперативное планирование инновационной деятельности организации. Этапы инновационного процесса: формирование идей, отбор идей, разработка замысла и его проверка, разработка стратегии маркетинга, оценка производственных возможностей, создание опытного образца, испытание в рыночных условиях, начало серийного (коммерческого производства).

Тема 4. Организационные формы инновационной деятельности

Организация инновационного менеджмента. Организационные структуры. Научная организация. Рисковый (венчурный) бизнес. Венчурные фирмы. Эксплеренты. Фирмы-пациенты. Фирмы-виоленты. Фирмы-коммутанты. Суть инновационной организации; ее характеристики. Инновации в организациях. Соппротивление инновациям. Инновационная структура, инновация как бизнес. Проблема оплаты в инновационных подразделениях. Высшее руководство в инновационной организации. Объединения предпринимательских организаций (консорциумы, концерны, холдинговые компании, финансово-промышленные группы, ассоциации), их роль в осуществлении инновационных идей. Особенности управления объединениями предпринимательских организаций. Консалтинг в инновационном менеджменте. Инновационная деятельность малых предприятий и внедренческих фирм.

Тема 5. Организация инновационной деятельности на предприятиях туризма и гостеприимства

Значение выбора инновационной стратегии. Инновационные стратегии, их особенности в условиях рыночной экономики. Цели стратегического планирования. Фазы стратегического планирования. Методы выбора инновационной стратегии. Матрица возможностей. Матрица угроз. Матрица "Продукция-рынок". Управление инновациями и стратегическое управление.

Тема 6. Средства защиты интеллектуального продукта

Интеллектуальная собственность как объект инновационного предпринимательства. Продукт интеллектуального труда как результат инновационной деятельности. Понятие и основные составляющие научно-технической продукции. Понятие нового изделия (услуги). Основные положения и отличительные особенности патентного законодательства РФ. Особенности международного патентного права. Защита авторских прав в России и других странах. Форма лицензионного договора. Гарантии, ответственность, конфиденциальность и платежи по договору лицензии. Законодательные средства защиты "ноу-хау". Нормативно-методическое обеспечение инновационной деятельности в социально-культурном сервисе и туризме..

Тема 7. Оценка эффективности инноваций в туризме и гостиничном бизнесе

Понятие оценки эффективности инновационных проектов. Показатели эффективности: коммерческая, бюджетная и экономическая эффективность инвестиционных проектов и т.п. Критерии оценки инвестиционного проекта: цели организации, стратегия, политика, ценности; финансовые критерии; научно-технические критерии; производственные критерии; внешние и экологические критерии. Факторы неопределенности и риска, их учет при выборе проекта. Методы выбора оптимальной альтернативы инвестиционного проекта для реализации: метод чистого дисконтированного дохода; метод индекса доходности; метод внутренней нормы доходности; метод срока окупаемости; метод перечня критериев; балльный метод и др.

Тема 8. Меры по государственной поддержке инновационной деятельности в туризме в Российской Федерации и за рубежом

Типы исследовательских работ: фундаментальные, поисковые, прикладные. Определение затрат на выполнение исследовательских работ. Критерии отбора лучшей альтернативы на стадии выполнения прикладной научно-исследовательской работы: новшество на уровне изобретения, степень надежности работы новшества. Защита авторских прав как критерий повышения конкурентоспособности разработки. Организация выполнения опытно-конструкторских работ. Основные затраты на стадии выполнения работ. Распределение средних фактических затрат на промежуточные стадии выполнения опытно-конструкторских работ: разработка аванпроекта; эскизное проектирование; разработка рабочей документации; корректировка технической документации.

3.2. Содержание практического блока дисциплины

Очная форма обучения (полный срок)

№	Тема практического (семинарского, лабораторного) занятия
1	2
СЗ 1-2	Сущность и задачи инновационной деятельности в гостиничной и туристической сфере
СЗ 3-4	Понятие инновации и их классификация
СЗ 5-6	Сущность инновационного процесса и его этапы
СЗ 7-8	Организационные формы инновационной деятельности
СЗ 9-10	Организация инновационной деятельности на предприятиях туризма и гостеприимства
СЗ 11-12	Средства защиты интеллектуального продукта
СЗ 13-14	Оценка эффективности инноваций в туризме и гостиничном бизнесе
СЗ 15-16	Меры по государственной поддержке инновационной деятельности в туризме в Российской Федерации и за рубежом

Заочная форма обучения (полный срок, ускоренное обучение на базе СПО, на базе ВО)

№	Тема практического (семинарского, лабораторного) занятия
1	2
СЗ 1	Организационные формы инновационной деятельности
СЗ 2	Организация инновационной деятельности на предприятиях туризма и гостеприимства
СЗ 3	Средства защиты интеллектуального продукта

3.3. Образовательные технологии

Очная форма обучения (полный срок)

№	Тема занятия	Вид учебного занятия	Форма / Методы интерактивного обучения	% учебного времени
1	2	3	4	5
1	Сущность и задачи инновационной деятельности в гостиничной и туристической сфере	Л	Проблемная лекция	100
2	Понятие инновации и их классификация	Л	Проблемная лекция	100
3	Сущность инновационного процесса и его этапы	Л	Проблемная лекция	100
4	Организационные формы инновационной деятельности	Л	Проблемная лекция	100
5	Организация инновационной деятельности на предприятиях туризма и гостеприимства	Л	Проблемная лекция	100
6	Средства защиты интеллектуального продукта	Л	Проблемная лекция	100
7	Оценка эффективности инноваций в туризме и гостиничном бизнесе	Л	Проблемная лекция	100
8	Меры по государственной поддержке инновационной	Л	Проблемная лекция	100

	деятельности в туризме в Российской Федерации и за рубежом			
Итого %				31%

Заочная форма обучения (полный срок, ускоренное обучение на базе СПО, на базе ВО)

№	Тема занятия	Вид учебного занятия	Форма / Методы интерактивного обучения	% учебного времени
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1	Сущность и задачи инновационной деятельности в гостиничной и туристической сфере	Л	Проблемная лекция	10
2	Понятие инновации и их классификация	Л	Проблемная лекция	10
3	Сущность инновационного процесса и его этапы	Л	Проблемная лекция	10
Итого %				30%

Раздел 4. Организация самостоятельной работы обучающихся

4.1. Организация самостоятельной работы обучающихся

№	Тема дисциплины	№ вопросов	№ рекомендуемой литературы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1	Сущность и задачи инновационной деятельности в гостиничной и туристической сфере	1-6	1,2,3,4,5,6,7,8,9
2	Понятие инновации и их классификация	7-10	1,2,3,4,5
3	Сущность инновационного процесса и его этапы	11-12	1,2,3,4,5
4	Организационные формы инновационной деятельности	13-15	1,2,3,4,5
5	Организация инновационной деятельности на предприятиях туризма и гостеприимства	15-18	1,2,3,4,5,6
6	Средства защиты интеллектуального продукта	19-23	1,2,3,4,5,6,7
7	Оценка эффективности инноваций в туризме и гостиничном бизнесе	24-26	1,2,3,4,5
8	Меры по государственной поддержке инновационной деятельности в туризме в Российской Федерации и за рубежом	27-30	1,2,3,4,5,10

Перечень вопросов, выносимых на самостоятельную работу обучающихся

1. Общее понятие об инновационной деятельности в сфере туризма и гостеприимства.
2. Функции инновационной деятельности в сфере туризма и гостеприимства.

Планирование инновационной деятельности в сфере туризма и гостеприимства

3. Организация инновационной деятельности в сфере туризма и гостеприимства.
4. Регулирование инновационной деятельности в сфере туризма и гостеприимства
5. Мотивация инновационной деятельности в сфере туризма и гостеприимства
6. Контроль за инновационной деятельности в сфере туризма и гостеприимства

7. Сущность и отличительные черты инноваций в туризме.
8. Особенности применения инноваций в туризме.
9. Важнейшие признаки инноваций, используемые при их классификации.
10. Стратегические и реактивные инновации в туризме.
11. Определение инновационного процесса и его периодизация. особенности реализации инновационного процесса в сфере туризма и гостеприимства. Фазы инновационного процесса.
12. Методы оценки инноваций, используемые на различных фазах инновационного процесса: метод "мозгового штурма" ("мозговой атаки") на фазе выдвижения идей и метод экспертных оценок на фазе отбора идей.
13. Организационные формы и структуры инновационной деятельности в туризме.
14. Проектно-целевые группы по разработке и внедрению инноваций. Венчурные фирмы и венчурные фонды. Технополисы и технопарки, бизнес-инкубаторы.
15. Реализация инновационной деятельности в сфере туризма и гостеприимства
16. Разработка и реализация инновационных стратегий в сфере туризма, применяемых на предприятиях туризма и гостеприимства.
17. Наступательные и оборонительные инновационные стратегии.
18. Разработка и реализация инновационных технологий в туризме и гостеприимстве.
19. Общее понятие о промышленной и интеллектуальной собственности.
20. Средства защиты интеллектуальной собственности: патенты и лицензии.
21. Патентное право и его реализация на территории Российской Федерации.
22. Лицензии как средство защиты интеллектуальной собственности
23. Виды лицензий: простая, исключительная и полная. Формы оплаты лицензионных договоров
24. Эффективность инноваций как соотношение результата и затрат, получаемых в ходе осуществления инновационной деятельности.
25. Экономическая эффективность инновационной деятельности. Социальная эффективность инновационной деятельности.
26. Методы оценки инновационной деятельности в туризме и гостеприимстве.
27. Государственная поддержка инновационной деятельности.
28. Государственная поддержка инновационной деятельности в Западной Европе.
29. Государственная поддержка инновационной деятельности в Японии.
30. Государственная поддержка инновационной деятельности в России.

4.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа обучающихся обеспечивается следующими учебно-методическими материалами:

1. Указаниями в рабочей программе по дисциплине (п.4.1.)
2. Лекционные материалы в составе учебно-методического комплекса по дисциплине
3. Заданиями и методическими рекомендациями по организации самостоятельной работы обучающихся в составе учебно-методического комплекса по дисциплине.
4. Глоссарием по дисциплине в составе учебно-методического комплекса по дисциплине.

Раздел 5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Фонд оценочных средств по дисциплине представляет собой совокупность контролируемых материалов предназначенных для измерения уровня достижения обучающимися установленных результатов образовательной программы. ФОС по дисциплине используется при проведении оперативного контроля и промежуточной аттестации обучающихся. Требования к структуре и содержанию ФОС дисциплины регламентируются Положением о фонде оценочных материалов по программам высшего образования – программам бакалавриата, магистратуры.

5.1. Паспорт фонда оценочных средств Очная форма обучения (полный срок)

№	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочные средства			
		Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)	СРО	Код индикатора и дескриптора достижения компетенций
1	2	3	4	5	6
1	Сущность и задачи инновационной деятельности в гостиничной и туристической сфере	УО	УО	ПРВ	ИД-1 ОПК- 1.1, ИД-2 ОПК- 2.2 ИД-1 ОПК- 3.1 ИД-2 ПК- 7.2
2	Понятие инновации и их классификация	УО	УО	ПРВ	ИД-3 ОПК- 1.1, ИД-4 ОПК- 2.2 ИД-3 ОПК- 3.1 ИД-4 ПК- 7.2
3	Сущность инновационного процесса и его этапы	УО	УО	ПРВ	ИД-5 ОПК- 1.1, ИД-6 ОПК- 2.2 ИД-5 ОПК- 3.1 ИД-6 ПК- 7.2
4	Организационные формы инновационной деятельности	УО	ПРВ	ПРВ	ИД-7 ОПК- 1.1, ИД-8 ОПК- 2.2 ИД-7 ОПК- 3.1 ИД-8 ПК- 7.2
5	Организация инновационной деятельности на предприятиях туризма и гостеприимства	УО	УО	ПРВ	ИД-9 ОПК- 1.1, ИД-10 ОПК- 2.2 ИД-9 ОПК- 3.1 ИД-10 ПК- 7.2
6	Средства защиты интеллектуального продукта	УО	УО	ПРВ	ИД-11 ОПК- 1.1, ИД-12 ОПК- 2.2 ИД-12 ОПК- 3.1 ИД-12 ПК- 7.2
7	Оценка эффективности инноваций в туризме и гостиничном бизнесе	УО	ПРВ	ПРВ	ИД-3 ОПК- 1.1, ИД-6 ПК- 3.1 ИД-8 ОПК- 2.2 ИД-4 ПК- 7.2
8	Меры по государственной поддержке инновационной деятельности в туризме в Российской Федерации и за рубежом	УО	УО	ПРВ	ИД-7 ОПК- 1.1, ИД-10 ОПК- 2.2 ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 7.2

Заочная форма обучения (полный срок, ускоренное обучение на базе СПО, на базе ВО)

№	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочные средства			
		Л	ПЗ (ЛЗ, СЗ)	СРО	Код индикатора и дескриптора достижения компетенций
1	2	3	4	5	6
1	Сущность и задачи инновационной деятельности в гостиничной и туристической сфере	УО		ПРВ	ИД-1 ОПК- 1.1, ИД-2 ОПК- 2.2 ИД-1 ОПК- 3.1 ИД-2 ПК- 7.2
2	Понятие инновации и их классификация	УО		ПРВ	ИД-3 ОПК- 1.1, ИД-4 ОПК- 2.2 ИД-3 ОПК- 3.1 ИД-4 ПК- 7.2
3	Сущность инновационного процесса и его этапы	УО		ПРВ	ИД-5 ОПК- 1.1, ИД-6 ОПК- 2.2 ИД-5 ОПК- 3.1 ИД-6 ПК- 7.2
4	Организационные формы инновационной деятельности		УО	ПРВ	ИД-7 ОПК- 1.1, ИД-8 ОПК- 2.2 ИД-7 ОПК- 3.1 ИД-8 ПК- 7.2
5	Организация инновационной деятельности на предприятиях туризма и гостеприимства		УО	ПРВ	ИД-9 ОПК- 1.1, ИД-10 ОПК- 2.2 ИД-9 ОПК- 3.1 ИД-10 ПК- 7.2
6	Средства защиты интеллектуального продукта		УО	ПРВ	ИД-11 ОПК- 1.1, ИД-12 ОПК- 2.2 ИД-12 ОПК- 3.1 ИД-12 ПК- 7.2
7	Оценка эффективности инноваций в туризме и гостиничном бизнесе			ПРВ	ИД-3 ОПК- 1.1, ИД-6 ПК- 3.1 ИД-8 ОПК- 2.2 ИД-4 ПК- 7.2
8	Меры по государственной поддержке инновационной деятельности в туризме в Российской Федерации и за рубежом			ПРВ	ИД-7 ОПК- 1.1, ИД-10 ОПК- 2.2 ИД-7 ПК- 3.1 ИД-8 ПК- 7.2

Условные обозначения оценочных средств (Столбцы 3, 4, 5):

УО – устный (фронтальный, индивидуальный, комбинированный) опрос;

ПРВ – проверка рефератов, отчетов, рецензий, аннотаций, конспектов, графического материала, эссе, переводов, решений заданий, выполненных заданий в электронном виде и т.д.

5.2. Тематика письменных работ обучающихся

Тематика докладов по дисциплине

1. Организация инновационной деятельности на предприятиях туризма и гостеприимства
Инновационная деятельность как объект управления в туристской деятельности.
2. Методология инновационного менеджмента. Научные подходы к инновационному менеджменту. Системный подход в инновационном менеджменте.
3. Сущность жизненного цикла новшеств в туристской индустрии.
4. Принятие решений в инновационном менеджменте в туристской индустрии.
5. Стратегический этап инновационного управления менеджмента.
6. Управление созданием и внедрением нововведений.
7. Формирование конкурентных преимуществ. Управление технико-организационным уровнем производства в инновационной деятельности.
8. Проектное финансирование инновационной деятельности. Методы оценки финансирования проекта.
9. Финансирование инновационной деятельности в туристской индустрии.
10. Новые организационные формы инновационной деятельности в индустрии гостеприимства.
11. Методы оценки инновационной деятельности на государственном и корпоративном уровне. Инновационный потенциал.
12. Факторы внешней среды, оказывающие прямое и косвенное влияние на формирование современной концепции инновационной политики.
13. Экономические и финансовые основы активизации инновационной деятельности
14. Государственная поддержка инновационной деятельности.
15. Организация инновационного менеджмента в туристской индустрии.
16. Инновационные стратегии, их особенности в условиях рыночной экономики.
17. Корпоративные, отраслевые, государственные и международные компьютерные сети, их место и роль в управлении инновационными процессами.
18. Автоматизированные информационные системы обеспечения управления, их место и роль в инновационном менеджменте предприятий и организаций.
19. Управление разработкой, внедрением и созданием новшеств в индустрии гостеприимства.

5.3. Перечень вопросов промежуточной аттестации по дисциплине

Вопросы к зачету с оценкой

1. Понятие инновации и её специфическое содержание.
2. Классификация инноваций.
3. Содержание инновационного процесса.
4. Этапы инновационного процесса.
5. Организационные формы инновационной деятельности в туризме.
6. Технополисы и технопарки.
7. Общее понятие об интеллектуальной и промышленной собственности.
8. Средства защиты интеллектуальной и промышленной собственности.
9. Патент как средство правовой защиты интеллектуального продукта.
10. Лицензии: содержание лицензий и их виды.
11. Организация инновационной деятельности в гостиничных предприятиях.
12. Опыт государственной поддержки инновационной деятельности в туризме за рубежом.
13. Меры по государственной поддержке инновационной деятельности в туризме в Российской Федерации.
14. Понятие эффективности инноваций в сервисе.
15. Эффект и его виды.
16. Оценка эффективности инноваций в туризме.
17. Общее понятие о венчурном бизнесе.
18. Развитие венчурного бизнеса за рубежом.
19. Развитие венчурного бизнеса в Российской Федерации.

20. Экономические инструменты развития инновационной деятельности в туризме в Российской Федерации и за рубежом.
21. Содержание целостной системы управления инновациями в туризме.
22. Проектно-целевые группы и предпринимательский подход к их образованию.
23. Формы оплаты лицензионных договоров.
24. Основные направления государственной научно-технической политики в туризме.
25. Сущность и задачи инновационной деятельности в гостиничной и туристической сфере
26. Организация инновационной деятельности на предприятиях туризма и гостеприимства
27. Средства защиты интеллектуального продукта
28. Оценка эффективности инноваций в гостиничном бизнесе

Раздел 6. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

6.1. Основная литература

1. Инновации в индустрии туризма : опорный конспект лекций / составители Ю. В. Слива-Щерба. — Симферополь : Университет экономики и управления, 2020. — 52 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/108057.html>
2. Инновации в сервисе: учебное пособие / В. О. Чулков, Н. М. Комаров, Л. В. Сумзина [и др.]. — Москва : СОЛОН-ПРЕСС, 2017. — 124 с. — ISBN 978-5-91359-131-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/90320.html>
3. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности : учебное пособие / Т. Н. Сафронова. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2018. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3948-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/84355.html>
4. Тропынина, Н. Е. Маркетинг инноваций : учебное пособие / Н. Е. Тропынина, О. М. Куликова. — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна, 2020. — 142 с. — ISBN 978-5-7937-1821-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/102923.html>
5. Фонотов, А. Г. Россия. Инновации и развитие / А. Г. Фонотов. — 4-е изд. — Москва : Лаборатория знаний, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-00101-798-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/6566.html>

6.2. Дополнительная литература

6. Захарова, Н. А. Нормативно-правовые основы туристской и гостиничной деятельности : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 183 с. — ISBN 978-5-4497-0352-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93540.html>
7. Захарова, Н. А. Стандартизация, сертификация, лицензирование, контроль и надзор в туризме : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Саратов : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 137 с. — ISBN 978-5-4497-0391-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93550.html>
8. Колочева, В. В. Управление качеством услуг : учебное пособие / В. В. Колочева. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. — 99 с. — ISBN 978-5-7782-3476-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/91462.html>
9. Семенова, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / Л. В. Семенова, В. С. Корнеевец, И. И. Драгилева. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-394-03571-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90234.html>
10. Сухов, Р. И. Формирование туристских кластеров в России : учебное пособие / Р. И. Сухов. — Ростов-на-Дону : Издательство Южного федерального университета, 2018. — 176 с. — ISBN 978-5-9275-2567-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87515.html>

6.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. <http://www.consultant.ru/>— Консультант Плюс
2. <http://www.garant.ru/>— Гарант
3. Программное обеспечение для организации конференции: ZOOM.

Раздел 7. Материально-техническая база и информационные технологии

Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине:

Материально-техническое обеспечение дисциплины «**Иновации в гостиничной и туристической сфере**» включает в себя учебные аудитории для проведения занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы обучающихся.

Учебные аудитории укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет.

Дисциплина может реализовываться с применением дистанционных технологий обучения. Специфика реализации дисциплины с применением дистанционных технологий обучения устанавливается дополнением к рабочей программе. В части не противоречащей специфике, изложенной в дополнении к программе, применяется настоящая рабочая программа.

Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине с применением дистанционных образовательных технологий включает в себя:

Компьютерная техника, расположенная в учебном корпусе Института (ул. Качинцев, 63, кабинет Центра дистанционного обучения):

1. Intel i 3 3.4Ghz\ОЗУ 4Gb\500GB\RadeonHD5450
2. Intel PENTIUM 2.9GHz\ОЗУ 4GB\500GB

Личные электронные устройства (компьютеры, ноутбуки, планшеты и иное), а также средства связи преподавателей и студентов.

Информационные технологии, необходимые для осуществления образовательного процесса по дисциплине с применением дистанционных образовательных технологий включают в себя:

- система дистанционного обучения (СДО) (Learning Management System) (LMS) Moodle (Modular Object-Oriented Dynamic Learning Environment);

- электронная почта;
- система компьютерного тестирования АСТ-тест;
- электронная библиотека IPRbooks;
- система интернет-связи skype;
- телефонная связь;
- программное обеспечение для организации конференции: ZOOM.

Обучение обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется посредством применения специальных технических средств в зависимости от вида нозологии.

При проведении учебных занятий по дисциплине используются мультимедийные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, адаптированные к ограничениям здоровья обучающихся.

Лекционные аудитории оборудованы мультимедийными кафедрами, подключенными к звуковым колонкам, позволяющими усилить звук для категории слабослышащих обучающихся, а также проекционными экранами которые увеличивают изображение в несколько раз и позволяют воспринимать учебную информацию обучающимся с нарушениями зрения.

При обучении лиц с нарушениями слуха используется усилитель слуха для слабослышащих людей Cyber Ear модель NAP-40, помогающий обучаемым лучше воспринимать учебную информацию.

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для лиц с нарушениями зрения:**
- в форме электронного документа;

- в форме аудиофайла;

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа;

для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа;

- в форме аудиофайла.

Раздел 8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Для успешного усвоения лекционного материала обучающийся должен просмотреть учебную литературу по теме лекции с тем, чтобы иметь хотя бы представление о проблемах, которые будут разбираться в лекции. Он должен также мысленно припомнить то, что уже знает, когда-то читал, изучал по другим предметам применительно к данной теме. Главное в проделанной работе к лекции – формирование субъективного настроя на характер информации, которую он получит в лекции по соответствующей теме. Иногда для этого бывает достаточно ознакомиться с типовой рабочей программой или учебным руководством.

Проблемная лекция не только раскрывает пункты, проблемы, темы, которые находятся в программе, но и заставляет обучающего мыслить экономически грамотно, искать новые пути и средства решения наиболее сложных проблем. Она обладает большой информационной емкостью, и за короткое время преподаватель успевает изложить так много проблем, мыслей, идей, что надо не потеряться в этой информации. Обучающийся должен помнить, что никакой учебник, никакая монография или статья не могут заменить учебную лекцию. В свою очередь, работа на лекции – это сложный вид познавательной, интеллектуальной работы, требующей напряжения, внимания, воли, затрат нервной и физической энергии. Весь проблемный материал, сообщаемый преподавателем, должен не просто прослушиваться. Он должен быть активно воспринят, т.е. услышан, осмыслен, понят, зафиксирован на бумаге и закреплён в памяти. Приступая к слушанию нового материала, полезно мысленно установить его связь с ранее изученным, уяснить, на что опирается изложенная тема. Следя за техникой чтения лекции (акцент на существенном повышении тона, изменения ритма, пауза и т.п.), обучающийся должен вслед за преподавателем уметь выделять основные категории, законы и их содержание, проблемы и их возможные решения, доказательства и выводы. Осуществляя такую работу, обучающийся значительно облегчает себе глубокое понимание материала, его конспектирование и дальнейшее изучение.

Запись лекции является важнейшим элементом работы обучающегося на лекции. Конспект позволяет ему обработать, систематизировать и лучше сохранить полученную информацию с тем, чтобы в будущем он смог восстановить в памяти основные содержательные моменты лекции.

Типичная ошибка обучающихся – дословное конспектирование. Как правило, при записи слово в слово не остается времени на обдумывание, анализ и синтез информации. Искусство конспектирования сводится к навыкам свертывания информации, т.е. записи ее своими словами, частично словосочетаниями лектора, определенными и просто необходимыми сокращениями и иными приемами, но так, чтобы суметь вновь развернуть информацию без существенной потери. Отбирая нужную информацию, главные мысли, проблемы, решения и выводы, обучающейся сокращает текст и строит свой, в котором он сможет разобраться.

При ведении конспекта лекций есть материал, который записывается дословно, например, формулировки нормативных актов, определения основных криминологических категорий и законов. При этом обучающийся должен для себя в конспекте выделить главную мысль, идею в определении того или иного понятия, его сущность, не стараясь сразу понять его в деталях. Это позволит изначально усвоить экономические понятия, опираясь на главную идею, уяснить сущность.

В конспекте лекций обязательно записываются: название темы лекции, основные вопросы плана, рекомендуемая литература. Текст лекции должен быть разделен в соответствии с планом.

С окончанием лекции работа над конспектом не может считаться завершённой. Нужно еще восстановить отдельные места, проверить, все ли понятно, уточнить что-то на консультации, предпринять иные меры с тем, чтобы конспект мог быть использован в процессе подготовки к семинарам, экзамену, для дальнейшего изучения темы, на практике. Конспект лекций – незаменимый учебный документ, необходимый для самостоятельной работы.

Тематическим планом изучения дисциплины предусмотрены практические занятия. Подготовка к практическому занятию предполагает два этапа работы обучающихся.

Первый этап – усвоение теоретического материала. На первом этапе обучающийся должен отработать и усвоить учебно-программный вузовский материал, используя методические рекомендации по подготовке к семинару.

Второй этап предполагает выполнение практического задания. Конкретно такое задание дается обучающемуся преподавателем в конце занятия, предшествующего практическому. Это может быть подготовка конспекта, план работы по той или иной ситуации, план беседы и т.п.

Задания должны быть выполнены письменно. Кроме того, по теоретическим вопросам обучающийся должен подготовить рабочие планы своих ответов на них.

Домашнее задание обучающийся готовит самостоятельно, уделяя на подготовку не менее трех часов. При выполнении домашнего задания он может пользоваться техническими средствами, учебной литературой, конспектами лекций и д.р. Рекомендуется чаще обращаться за консультациями и оказанием необходимой помощи к преподавателям кафедры.

Учебно-методическое издание

Рабочая программа учебной дисциплины

Инновации в гостиничной и туристической сфере

(Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

Беликова Екатерина Владимировна

(Фамилия, Имя, Отчество составителя)
