

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Байханов Исмаил Бардиевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 11.07.2023 10:46:33  
Уникальный программный ключ:  
442c337cd125e1d014f6289ac98819e502697784

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
КАФЕДРА ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ В ОБРАЗОВАНИИ**



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Модуль "Организация гостиничной деятельности"

по дисциплине  
Б1.В.01.02 Инновации в гостиничном бизнесе

**Направление подготовки**  
43.03.03-"Гостиничное дело"  
**Профиль подготовки**  
"Гостиничная деятельность"

**Квалификация выпускника**  
уровень образования  
**Бакалавр**

форма обучения  
заочная  
Год приема -2023

**Грозный, 2023**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ / МОДУЛЯ

## 1.1. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.01.02 «Инновации в гостиничном бизнесе» входит в обязательную часть основной профессиональной образовательной программы и является обязательной для изучения.

Дисциплина «Инновации в гостиничном бизнесе» является теоретическим и методологическим основанием для других конкретных наук в сфере гостиничной деятельности.

Учебная дисциплина «Инновации в гостиничном бизнесе» изучается на 4 в седьмом семестре.

## 1.2. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения учебной дисциплины «Инновации в индустрии гостеприимства» формирование представлений о современных инновациях в гостинично-туристическом бизнесе, знаний, умений и навыков, позволяющих обеспечить эффективную деятельность предприятий сферы обслуживания, за счет применения последних инновационных разработок

## 1.3. Планируемые результаты обучения по дисциплине Инновации в гостиничном бизнесе, модуль «Организация гостиничной деятельности»

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции: УК-1; ПК-3

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций, которые формирует дисциплина (модуль)	Планируемые результаты обучения
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления и готовность к нему. УК-1.2. Применяет логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности. УК-1.3. Анализирует источник	Знать: основные понятия управления и тенденции современного менеджмента сферы гостеприимства и общественного питания Уметь: анализировать структуру целеполагания и ее взаимосвязь с

	<p>информации с точки зрения временных и пространственных условий его возникновения.</p> <p>УК-1.4. Анализирует ранее сложившиеся в науке оценки информации.</p> <p>УК-1.5. Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений.</p> <p>УК-1.6. Аргументированно формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение.</p> <p>УК-1.7. Определяет практические последствия предложенного решения задачи.</p>	<p>ценностями потребителя</p> <p>Владеть: приемами работы с источниками информации для определения целей и задач управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>ПК-3. Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-3.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-3.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет</p> <p>ПК-3.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знать: Факторы, оказывающие влияние на успешность продвижения услуг и организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: Уметь сравнивать, сопоставлять, критически анализировать факторы, оказывающие влияние на успешность продвижения услуг и организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть: Навыками поиска и критической оценки необходимой информации в реализации эффективной рекламной коммуникации.</p>

#### 1.4. Объем дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины *Инновации в гостиничном бизнесе, модуль «Организация гостиничной деятельности»* составляет 108/3 з.е. (академ. часов)

Таблица 2

Вид учебной работы	Количество академ. часов	
	Заочно	
4.1. Объем контактной работы обучающихся с преподавателем	108/3	

<b>4.1.1. аудиторная работа</b>	12	
в том числе:		
лекции	6	
практические занятия, семинары, в том числе практическая подготовка	6	
лабораторные занятия		
<b>4.1.2. внеаудиторная работа</b>		
в том числе:		
индивидуальная работа обучающихся с преподавателем		
курсовое проектирование/работа		
групповые, индивидуальные консультации и иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем		
<b>4.2. Объем самостоятельной работы обучающихся</b>	92	
в том числе часов, выделенных на подготовку к экзамену	4/0,1	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 2.1. Тематическое планирование дисциплины (модуля):

Таблица 3

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины (модуля)	Общая трудоёмкость в акад. часах		Трудоёмкость по видам учебных занятий (в акад. часах) 1 семестр							
				Лекции		Практ. занятия		Лаб. занятия		Сам. работа	
				Очно	Заочно	Очно	Заочно	Очно	Заочно	Очно	Заочно
1	Раздел 1. Сущность и функции инновационной деятельности	X	108/3	X	6	X	6/0,16	X	X	X	92
	<i>Курсовое проектирование/работа</i>	X	X	X		X		X		X	X
	<i>Подготовка к экзамену (зачету)</i>	X	4	X		X		X		X	X
	Итого:	X	108/3	X	6	X	6/0,16	X		X	92

### 2.2. Содержание разделов дисциплины (модуля):

Таблица 4

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание дисциплины (дидактические единицы) (для педагогических профилей наполняется с учетом ФГОС основного общего и среднего общего образования)

1.	Тема 1. Теоретические основы инновационной деятельности и инновационного процесса в гостиничной индустрии	Основные принципы и понятия инновационной деятельности. Сущность планирования инноваций. Система внутрифирменного планирования инноваций. Инновационные программы. Виды анализа инновационных программ: технический, коммерческий, экологический организационный. Контроль и регулирование инновационной программы. Основные принципы построения эффективной системы контроля инновационной программы. Анализ результатов работ по программе.
2.	Тема 2. Практические основы инновационной деятельности и инновационного процесса в гостиничной индустрии	Динамика развития гостиничных предприятий. Инновации, как основной фактор экономического роста гостиничных предприятий Государственная инновационная стратегия развития гостиниц. Инновационная инфраструктура гостиничных предприятий Перспективные программы модернизации гостиничной отрасли. Интеграция в гостиничном бизнесе. Перспективные технологии обслуживания клиентов в гостиничном секторе. Информационные технологии и автоматизированные системы управления в гостиничной отрасли.
3.	Тема 3. Инновационные проекты	Инновационные проекты в области подготовки персонала для работы в гостинице. Инновационные проекты в других областях гостиничного бизнеса. Лучшие инновационные проекты гостиничного бизнеса
4.	Тема 4. Сертификация	Система добровольной сертификации и классификации гостиниц и других средств размещения. Международная классификация отелей. Правила сертификации и классификации работ и услуг в Российской Федерации. Система добровольной сертификации отелей. Требования к услугам средств размещения и номерам различных категорий. Сертификация гостиничных номеров..
5.	Тема 5. Гостиничные сейфы	Современные биометрические гостиничные сейфы и их характеристики. Конструкции и дизайн сейфов. Электроника и компьютерные системы управления гостиничными сейфами. Сейфовые коды, карты с магнитной полосой, кредитные карты, карты ключи от электронного замка для открытия гостиничных сейфов. Степень защиты гостиничных сейфов.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

#### 3.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Таблица 5

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид самостоятельной работы обучающихся
1.	Тема 1. Теоретические основы инновационной деятельности и инновационного процесса в гостиничной индустрии	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.
2.	Тема 2. Практические основы инновационной деятельности и инновационного процесса в гостиничной индустрии	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.
3.	Тема 3. Инновационные проекты	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.
4.	Тема 4. Сертификация	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.
5.	Тема 5. Гостиничные сейфы	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.

### 3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы дисциплины (модуля)

#### 3.2.1. Основная и дополнительная литература

Таблица 6

Виды литературы	Автор, название литературы, город, издательство, год	Количество часов, обеспеченных указанной литературой Аудит./самост.	Количество обучающихся	Количество экземпляров в библиотеке университета	Режим доступа ЭБС/электронный носитель (CD, DVD)	Обеспеченность обучающихся литературой (5гр./4гр.)x100%)
1	2	3	4	5	6	7
<b>Основная литература</b>						

1	Отнюкова, М. С. Инновации в туризме : учебное пособие для вузов / М. С. Отнюкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 135 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15354-5. — Текст : электронный //	12/92	10		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/497663">https://urait.ru/bcode/497663</a>	100%
	Спиридонова, Е. А. Управление инновациями : учебник и практикум для вузов / Е. А. Спиридонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 298 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06608-1. — Текст : электронный //	12/92	10		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/494062">https://urait.ru/bcode/494062</a>	100%
	Маркетинг инноваций в 2 ч. Часть 1. : учебник и практикум для вузов / Н. Н. Молчанов [и др.] ; под общей редакцией Н. Н. Молчанова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 257 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-02363-3. — Текст : электронный //	12/92	10		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/492053">https://urait.ru/bcode/492053</a>	100%
<b>Дополнительная литература</b>						
	Баранчев, В. П. Управление инновациями : учебник для вузов / В. П. Баранчев, Н. П. Масленникова, В. М. Мишин. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 747 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11705-9. — Текст : электронный //	12/92	10		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/488625">https://urait.ru/bcode/488625</a>	100%
	Короткова, Т. Л. Маркетинг инноваций : учебник и практикум для вузов / Т. Л. Короткова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 256 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07859-6. — Текст : электронный //	12/92	10		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/491318">https://urait.ru/bcode/491318</a>	100%

### 3.2.2. Интернет-ресурсы

1. Цифровой образовательный ресурс «IPR SMART». <https://www.iprbookshop.ru>
2. Образовательная платформа «Юрайт». <https://urait.ru/>

3. Электронно-библиотечная система «Лань». <https://e.lanbook.com/>
4. МЭБ (межвузовская электронная библиотека) НГПУ. <https://icdlib.nspu.ru/>
5. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU. <https://www.elibrary.ru/>
6. СПС «КонсультантПлюс». <http://www.consultant.ru/>

#### ОТКРЫТЫЙ РЕСУРС

7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. <http://window.edu.ru/catalog/>
8. Научная электронная библиотека «Киберленинка». <https://cyberleninka.ru/>

### 3.2. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине необходима следующая материально-техническая база:

Таблица 7

Помещения для осуществления образовательного процесса	Перечень основного оборудования (с указанием кол-ва посадочных мест)	Адрес (местоположение)
<b>Аудитория для проведения лекционных занятий</b>		
Лекционная аудитория - ауд.	Стандартное оборудование (учебная мебель для обучающихся, рабочее место преподавателя, доска)	Уч. корпус № г. Грозный, ул. Субры Кишиевой 33
<b>Аудитории для проведения практических занятий, контроля успеваемости</b>		
Компьютерный класс - ауд.	Компьютеры с выходом в Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду вуза, технические средства для отображения мультимедийной или текстовой информации: мультимедиа проектор, экран, акустическая система. Мебель (столы ученические, стулья ученические) на 50 посадочных мест.	Уч. корпус № г. Грозный, ул. Субры Кишиевой, 33
Аудитория для практических занятий - ауд.	Стандартное оборудование (учебная мебель для обучающихся, рабочее место преподавателя, доска)	г. Грозный, ул. Субры Кишиевой, 33
<b>Помещения для самостоятельной работы</b>		
Читальный зал библиотеки ЧПУ	Компьютеры с выходом в Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду вуза. Количество посадочных мест - 50.	Электронный читальный зал. этаж 2 Библиотечно-компьютерный центр г. Грозный, ул. Субры Кишиевой, 33

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ / МОДУЛЯ

### 4.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины / модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий,



проектов, исследований и т.д.

Таблица 8

№ п/п	Наименование темы (раздела) с контролируемым содержанием	Код и наименование проверяемых компетенций	Оценочные средства	
			текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Теоретические основы инновационной деятельности и инновационного процесса в гостиничной индустрии	УК-1; ПК-3	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
2.	Тема 2. Практические основы инновационной деятельности и инновационного процесса в гостиничной индустрии	УК-1; ПК-3	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
3.	Тема 3. Инновационные проекты	УК-1; ПК-3	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
4.	Тема 4. Сертификация	УК-1; ПК-3	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
5.	Тема 5. Гостиничные сейфы	УК-1; ПК-3	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
	Курсовая работа (проект)	x	x	x
	Учебная практика	x	x	x
	Производственная практика	x	x	x

## 4.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

### 4.2.1. Наименование оценочного средства: *тест*

#### *Примерные вопросы для тестирования*

Вопрос №1. Во время текущей деятельности туристкой предпринимательской фирмы не решаются задачи:

Тип ответа: Многие из многих Варианты ответов:

1. эффективного использования имеющихся мощностей
2. разработка стратегических планов по реализации инноваций
3. определение необходимых средств для достижения стратегических целей
4. выполнение договорных обязательств

Вопрос №2. Достоинства линейно-функциональной формы управления:

Тип ответа: Многие из многих Варианты ответов:

1. крайне интенсивное использование людских и материальных ресурсов, обусловленное высокой степенью специализации сотрудников и оборудования
2. отсутствие дублирования функций вновь созданной команды и постоянно действующих подразделений фирмы
3. возможность широкого использования при реализации инновационных проектов унифицированных и стандартизированных решений и конструкций

4. длительность реализации инноваций способствует формированию определенного его статуса и имиджа на предприятии, а, следовательно, возможности приоритетного выделения ресурсов

Вопрос №3. Социальные инновации подразделяются на следующие виды:  
Варианты ответов:

1. промышленные материалы
2. организационно-управленческие
3. комбинаторные
4. модифицирующие

Вопрос №4. Уровень наукоемкости продукции определяют следующие факторы:  
Тип ответа: Многие из многих  
Варианты ответов:

1. степень организационной сложности осуществления инновационных процессов
2. объем продаж
3. расходы по маркетингу
4. профессиональный уровень специалистов

Вопрос №5. Инновационный лаг - это:

Варианты ответов:

1. период времени между появлением новации и воплощением ее
2. период времени от зарождения идеи, создания и распространения новации и до ее использования
3. процесс введения новации на рынок
4. период времени между началом воплощения новации и её уходом с рынка

#### ***Критерии оценивания результатов тестирования***

<b>Уровень освоения</b>	<b>Критерии</b>	<b>Баллы</b>
Максимальный уровень	Выполнены правильно все задания теста (тест зачтен)	2
Средний уровень	Выполнено правильно больше половины заданий (тест зачтен)	1
Минимальный уровень	Выполнено правильно меньше половины заданий (тест не зачтен)	0

#### **4.2.2. Наименование оценочного средства: доклад/сообщение**

##### **Примерная тематика докладов:**

1. Инновация, как объект инновационного менеджмента.
2. Классификация инноваций. Инновационный процесс и его основные характеристики.
3. Государственная поддержка инновационной деятельности.
4. Сущность инновационного менеджмента, его цели, функции, принципы.
5. Управление инновационными предприятиями.

6. Современная классификация инновационных предприятий.
7. Организация инновационных процессов.
8. Новые организационные формы инновационных предприятий.
9. Значение стратегического управления для инновационных предприятий. Виды инновационных стратегий.
10. Методы поиска и приемы инновационных идей.
11. Задачи и основные приемы экспертизы инновационных проектов.
12. Разработка бизнес-плана.
13. Основные методы оценки эффективности инноваций.
14. Система оценочных показателей эффективности инноваций.
15. Методы оценки эффективности инноваций, основанные на дисконтировании.
16. Управление созданием и использованием новой техники и новой технологии.
17. Технопарк. Инкубатор. Инновационно-технологический центр.
18. Финансово-промышленная группа и принципы ее организации.
19. Технологическая цепочка, критерии оценки эффективности ее функционирования.
20. Структура бизнес-плана.

**21. Критерии и шкалы оценивания доклада/сообщения (в форме презентации):**

22. Таблица 11

<b>Уровень освоения</b>	<b>Критерии</b>	<b>Баллы</b>
<i>Максимальный уровень</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– продемонстрировано умение выступать перед аудиторией;</li> <li>– содержание выступления даёт полную информацию о теме;</li> <li>– продемонстрировано умение выделять ключевые идеи;</li> <li>– умение самостоятельно делать выводы, использовать актуальную научную литературу;</li> <li>– высокая степень информативности, компактность слайдов</li> </ul>	3
<i>Средний уровень</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– продемонстрирована общая ориентация в материале;</li> <li>– достаточно полная информация о теме;</li> <li>– продемонстрировано умение выделять ключевые идеи, но нет самостоятельных выводов;</li> <li>– невысокая степень информативности слайдов;</li> <li>– ошибки в структуре доклада;</li> <li>– недостаточное использование научной литературы</li> </ul>	2
<i>Минимальный уровень</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– продемонстрирована слабая (с фактическими ошибками) ориентация в материале;</li> <li>– ошибки в структуре доклада;</li> <li>– научная литература не привлечена</li> </ul>	1
<i>Минимальный уровень не достигнут</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выступление не содержит достаточной информации по теме;</li> <li>– продемонстрировано неумение выделять ключевые идеи;</li> <li>– неумение самостоятельно делать выводы, использовать актуальную научную литературу.</li> </ul>	0

### 4.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Представлено в приложении №1.

**Автор (ы) рабочей программы дисциплины (модуля):**

И.о. зав.каф. экономики и управления

в образовании, к.э.н.,доцент



Р.С-Э.Юшаева

к.э.н.,доцент



М.В.Абубакаров

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор библиотеки



Т.А.Арсагериева

**Оценочные средства**  
**для проведения итоговой аттестации по дисциплине**  
**Инновации в гостиничном бизнесе**  
**Направление подготовки**  
**43.03.03 – Гостиничное дело**  
**Профиль подготовки «Гостиничная деятельность»**  
**Форма обучения: заочная**  
**Год приема: 2023г.**

**1. Характеристика оценочной процедуры:**

Семестр - 7

Форма аттестации – зачет

**2. Оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

**2.1. Вопросы для промежуточной аттестации по дисциплине: Инновации в гостиничном бизнесе**

1. Инновации: основные понятия, определения, виды.
2. Механизмы внедрения и распространения инноваций.
3. Факторы, влияющие на инновационные процессы.
4. Модели инновационной деятельности.
5. Современные технологии и программное обеспечение в ИГ и Т.
6. Государственное регулирование инновационного развития: нормативно-правовое регулирование.
7. Интеллектуальная собственность и ее защита.
8. Всемирная туристическая организация и ее деятельность.
9. Инновации в маркетинге: типы маркетинга, их влияние на сферу ИГ и Т.
10. Функциональный маркетинг.
11. Креативный маркетинг.
12. Конструктивный маркетинг.
13. Бренд и брендинг.
14. Инновационный менеджмент: принципы реализации и контроля.
15. Инновационный потенциал туристической фирмы.
16. Инновационный потенциал гостиничного предприятия.
17. Инновационный банк данных и его значение.
18. Маркетинговые исследования идеи инновационного проекта.

19. Оценка эффективности инновационных проектов.
20. Инновации в гостиничном бизнесе.
21. Инновации в ресторанном бизнесе.
22. Взаимосвязь инноваций и качества услуг.
23. Влияние инноваций на деятельность персонала.
24. Этапы создания инновационного проекта.
25. Оценка эффективности инновационного проекта.
26. Проблемы в инновационной деятельности.
27. Влияние инноваций на гостиничный и туристический рынок.
28. Положительные и отрицательные стороны инновационной деятельности.
29. Техничко-экономическое обоснование инновационного проекта.
30. Инвестиции в инновационных проектах
31. Проблемы внедрения инноваций на российский рынок ИГ и Т.
32. Инвестиции в инновации.
33. Различия в инновационной деятельности в России и за рубежом

**2.2 Структура экзаменационного билета (примерная):** билеты на зачете не предусмотрены.

**3. Критерии и шкала оценивания устного ответа, обучающегося на экзамене (зачете)**

**Максимальное количество баллов на экзамене (зачете) – 30**, из них:

1. Ответ на первый вопрос, содержащийся в билете – 15 баллов.
2. Ответ на второй вопрос, содержащийся в билете – 15 баллов.

*Таблица 13*

<b>№ n/n</b>	<b>Характеристика ответа</b>	<b>Баллы</b>
1.	<i>Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок.</i>	<b>13-15</b>
2.	<i>Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.</i>	<b>10-12</b>
3	<i>Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы,</i>	<b>7-9</b>

	знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.	
4.	Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.	<b>6 и менее</b>

### Расчет итоговой рейтинговой оценки

Таблица 14

До 50 баллов включительно	«неудовлетворительно»
От 51 до 70 баллов	«удовлетворительно»
От 71 до 85 баллов	«хорошо»
От 86 до 100 баллов	«отлично»

### 4. Уровни сформированности компетенций по итогам освоения дисциплины (модуля)

Таблица 15

Индикаторы достижения компетенции (ИДК)	Уровни сформированности компетенций			
	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
	86-100	71-85	51-70	Менее 51
	«зачтено»			«не зачтено»
<b>Код и наименование формируемой компетенции</b>				
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Знает и понимает термины и определения, может сформулировать их самостоятельно; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний, может самостоятельно их интерпретировать и использовать; обладает твердым и полным знанием материала, владеет дополнительными знаниями; дает полный, развернутый ответ	Знает термины, определения, основные закономерности, соотношения и принципы построения знаний, способен их интерпретировать и использовать; знает материал в запланированном объеме; ответ достаточно полный, но не отражены некоторые аспекты	Знает термины и определения, но допускает неточности формулировок; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний; способен их интерпретировать, но не способен использовать; знает только основной материал, без усвоения деталей, особенностей; дана только часть ответа на вопрос	Не знает базовые определения. Полное отсутствие ответа.
	Умеет выполнять практические задания повышенной	Умеет выполнять типовые практические	Умеет выполнять практические задания, но не всех типов; испытывает	Не умеет выполнять практические задания. Полное отсутствие ответа

	<p>сложности; самостоятельно анализирует теоретический материал, умеет применять теоретическую базу при выполнении практических заданий, предлагает собственный метод решения; грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки и схемы верны, аккуратно оформлены; не допускает ошибок при выполнении заданий, правильно обосновывает принятое решение; самостоятельно анализирует задание и решение.</p>	<p>задания, предусмотренные программой; правильно применяет полученные знания при анализе теоретического материала, при выполнении заданий, грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки и схемы корректны понятны; допускает отдельные ошибки при выполнении заданий, не нарушающие логику решения; делает выводы по результатам решения.</p>	<p>затруднения при анализе теоретического материала, в применении теории при выполнении заданий; поясняющие рисунки и схемы содержат ошибки, оформлены небрежно; допускает ошибки при выполнении заданий, нарушения логики решения; испытывает затруднения с выводами.</p>	
	<p>Владеет методикой выполнения стандартных заданий; использует полученные навыки при выполнении сложных, нестандартных заданий; выполняет трудовые действия быстро, выполняет все задания; выполняет трудовые действия качественно даже при выполнении сложных заданий; выполняет и оценивает трудовые действия самостоятельно, без посторонней помощи.</p>	<p>Владеет методикой выполнения стандартных заданий; выполнение нестандартных задание вызывает затруднения; выполняет трудовые действия, все поставленные задачи; выполняет трудовые действия качественно; самостоятельно выполняет и оценивает трудовые действия</p>	<p>Не владеет методикой выполнения стандартных заданий; испытывает трудности при выполнении стандартных заданий; выполняет трудовые действия медленно, с отставанием от установленного графика/норматива; выполняет трудовые действия с недостаточным качеством; выполняет трудовые действия, оценивает факты и собственные трудовые действия только с помощью наставника.</p>	<p>Не владеет методикой выполнения стандартных заданий. Полное отсутствие ответа</p>



		консультацией у наставника.		
ПК-3. Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знает и понимает термины и определения, может сформулировать их самостоятельно;</p> <p>знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний, может самостоятельно их интерпретировать и использовать;</p> <p>обладает твердым и полным знанием материала, владеет дополнительными знаниями;</p> <p>дает полный, развернутый ответ</p>	<p>Знает термины, определения, основные закономерности, соотношения и принципы построения знаний, способен их интерпретировать и использовать;</p> <p>знает материал в запланированном объеме; ответ достаточно полный, но не отражены некоторые аспекты</p>	<p>Знает термины и определения, но допускает неточности формулировок; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний; способен их интерпретировать, но не способен использовать; знает только основной материал, без усвоения деталей, особенностей;</p> <p>дана только часть ответа на вопрос</p>	<p>Не знает базовые определения. Полное отсутствие ответа.</p>
	<p>Умеет выполнять практические задания повышенной сложности; самостоятельно анализирует теоретический материал, умеет применять теоретическую базу при выполнении практических заданий, предлагает собственный метод решения;</p> <p>грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки и схемы верны, аккуратно оформлены;</p> <p>не допускает ошибок при выполнении заданий, правильно обосновывает принятое решение; самостоятельно анализирует задание и решение.</p>	<p>Умеет выполнять типовые практические задания, предусмотренные программой; правильно применяет полученные знания при анализе теоретического материала, при выполнении заданий,</p> <p>грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки и схемы корректны понятны;</p> <p>допускает отдельные ошибки при выполнении заданий, не нарушающие</p>	<p>Умеет выполнять практические задания, но не всех типов; испытывает затруднения при анализе теоретического материала,</p> <p>в применении теории при выполнении заданий;</p> <p>поясняющие рисунки и схемы содержат ошибки, оформлены небрежно; допускает ошибки</p> <p>при выполнении заданий, нарушения логики решения; испытывает затруднения с выводами.</p>	<p>Не умеет выполнять практические задания. Полное отсутствие ответа</p>

		логику решения; делает выводы  по результатам решения.		
	Владеет методикой выполнения стандартных заданий; использует полученные навыки при выполнении сложных, нестандартных заданий; выполняет трудовые действия быстро, выполняет все задания; выполняет трудовые действия качественно даже при выполнении сложных заданий;  выполняет и оценивает трудовые действия самостоятельно, без посторонней помощи.	Владеет методикой выполнения стандартных заданий; выполнение нестандартных задание вызывает затруднения; выполняет трудовые действия, все поставленные задачи; выполняет трудовые действия качественно; самостоятельно выполняет и оценивает трудовые действия консультацией у наставника.	Не владеет методикой выполнения стандартных заданий; испытывает трудности при выполнении стандартных заданий; выполняет трудовые действия медленно, с отставанием от установленного графика/норматива; выполняет трудовые действия с недостаточным качеством; выполняет трудовые действия, оценивает факты и собственные трудовые действия только с помощью наставника.	Не владеет методикой выполнения стандартных заданий. Полное отсутствие ответа

**5. Рейтинг-план изучения дисциплины:  
РЕЙТИНГ-ПЛАН  
по дисциплине/ модулю на семестр**

**Инновации в гостиничном бизнесе**  
(название элемента учебного плана)  
Направление, профиль подготовки  
43.03.03 Гостиничное дело  
Профиль Гостиничная деятельность

Курс 4, семестр 7 уч. год 2023 / 2024 гг.

Количество ЗЕ по плану 4

Форма промежуточной аттестации - зачет

Количество часов по учебному плану 144, в т.ч. контактная (аудиторная) работа \_\_\_\_\_, самостоятельная работа \_\_\_\_\_,

Преподаватель: \_\_\_\_\_

(Ф.И.О., ученая степень, ученое звание)

Кафедра: Экономика и управление в образовании

№	Наименование вида деятельности	Сроки	Трудоемкость видов деятельности балл	Всего баллов
<b>1-й текущий контроль: V=6, K1=1; K2=10.</b>				<b>K=10</b>
<b>2-й текущий контроль: V=6, K1=1; K2=10.</b>				<b>K=10</b>
	<b>6-е занятие:</b> <b>1-й рубежный контроль (10б): V=2, K1=2,5, K2=4.</b> 1.Тестовый контроль; 2.Выполнение контрольной работы по лекциям		2 2	<b>4x2,5=10б</b>
<b>3-й текущий контроль: V=10; K1=0,6; K2= 17.</b>				<b>K=17</b>
<b>4-й текущий контроль: V=10; K1=0,6; K2= 17.</b>				<b>K = 17</b>
	<b>16-е занятие:</b> <b>2-й рубежный контроль (10б): V=2, K1=2,5, K2=4.</b> 1.Тестовый контроль; 2.Выполнение контрольной работы по лекциям		2 2	<b>4x2,5=10б</b>

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ / МОДУЛЯ**

**Иновации в гостиничном бизнесе**

(наименование дисциплины / модуля)

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль Гостиничная деятельность

(год набора 2023, форма обучения- заочная)

**на 2023 / 2024 учебный год**

В рабочую программу дисциплины Иновации в гостиничном бизнесе / модуля «Организация гостиничной деятельности» вносятся следующие изменения:

№ п/п	Раздел рабочей программы (пункт)	Краткая характеристика вносимых изменений	Основание для внесения изменений