

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛО-
ГИЙ»**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«25» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Инновационные технологии в индустрии гостеприимства

Направление подготовки
43.04.01 Сервис

Направленность (профиль) подготовки
Инновационные технологии в индустрии туризма и гостеприимства
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация выпускника
Магистр

(Бакалавр/Специалист/Магистр/Исследователь. Преподаватель-исследователь)

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Инновационные технологии в индустрии гостеприимства» является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

Области профессиональной деятельности:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), а также сфера прикладных исследований

Дисциплина направлена на решение задач профессиональной деятельности следующих типов:

организационно-управленческий;

проектный;

технологический.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.04.01 Сервис (Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 08 июня 2017 г. N 518 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 43.04.01 Сервис

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-2	Способен разрабатывать и применять инновации в индустрии туризма и гостеприимства	ИД-2 _{ПКв-2} Разрабатывает бизнес-идеи на основе современных технологий и инноваций в индустрии питания и гостеприимства

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД-2 _{ПКв-2} Разрабатывает бизнес-идеи на основе современных технологий и инноваций в индустрии питания и гостеприимства	Знает: современные технологии и инновации в гостеприимстве
	Умеет: применять современные технологии и инновации в гостеприимстве
	Имеет навыки: разработки бизнес-идей на основе современных технологий и инноваций в гостеприимстве

3. Место дисциплины в структуре ООП ВО /СПО

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений – дисциплины по выбору Блока 1 основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.01 Сервис (уровень образования магистр), направленность/профиль «Инновационные технологии в индустрии туризма и гостеприимства». Дисциплина является обязательной к изучению.

Дисциплина является обязательной к изучению.

Изучение дисциплины «Инновационные технологии в индустрии гостеприимства» базируется на знаниях, умениях и компетенциях, полученных при изучении обучающимися

дисциплин: «Разработка проектов в индустрии туризма и гостеприимства», «Технологии маркетинговых исследований», «Технологии формирования и продвижения сервисного продукта», «Самоменеджмент».

Дисциплина «Инновационные технологии в индустрии гостеприимства» является предшествующей для освоения следующих дисциплин: «Производственная практика (проектно-технологическая практика)».

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего академических часов, ак. ч	Семестры
		2
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	108	108
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	41,15	41,15
Лекции (Л)	19	19
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Практические занятия (ПЗ)	19	19
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	19	19
Консультации текущие	0,95	0,95
Консультации перед экзаменом	2,0	2,0
Вид аттестации (экзамен)	0,2	0,2
Самостоятельная работа:	33,05	33,05
Эссе	11	11
Подготовка к практической работе	11	11
Подготовка к дискуссии	11,05	11,05
Виды аттестации (экзамен)	33,8	33,8
Общая трудоемкость час	108	108

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, часы
1	Особенности инновационного процесса в сфере туризма. Разработка инновационного проекта в сфере гостеприимства	Специфика развития инновационной деятельности в постсоветской России. Общие вопросы разработки инноваций в сфере гостеприимства. Классификация инноваций. Типовые инновационные стратегии. Внедрение инноваций на предприятии. Проект как системная инновация. Структура инновационного проекта	23
2	Открытые инновации и бенчмаркинг в гостеприимстве. Инновационные тенденции в деятельности предприятий	Открытые и закрытые инновации в гостеприимстве. Сущность и понятие бенчмаркинга. Бенчмаркинг туристских дестинаций. Специфика производства туристского продукта. Современное организационное строение предприятий индустрии гостеприимства. Основные рынки распространения гостиничных услуг	23

	гостеприимства		
3	Инновации в средствах размещения.	Инновации в гостиничном сервисе. Современные гостиничные технологии. Инновационное оснащение гостиничного номера.	25,05
	Консультации		3,15
	Экзамен		33,8
ИТОГО			108

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

	Наименование раздела дисциплины	Лек.	Пр.з	Лаб. зан.	Сем.	СРС	Др. виды занят (дискусс.)	Всего
1.	Особенности инновационного процесса в сфере туризма. Разработка инновационного проекта в сфере туризма	6	6			11		23
2.	Открытые инновации и бенчмаркинг в гостеприимстве. Инновационные тенденции в деятельности туристских предприятий	6	6			11		23
3.	Инновации в средствах размещения.	7	7			11,05		25,05
	Консультации							3,15
	Виды аттестации							33,8
	ИТОГО	19	19			33,05		108

5.2.1 Лекции не предусмотрены

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование практических занятий (семинаров)	Трудоемкость, Час
1.	Особенности инновационного процесса в сфере туризма. Разработка инновационного проекта в сфере туризма	Специфика развития инновационной деятельности в постсоветской России. Общие вопросы разработки инноваций в сфере туризма. Классификация инноваций. Типовые инновационные стратегии. Внедрение инноваций на предприятии. Проект как системная инновация. Структура инновационного проекта	6
2.	Открытые инновации и бенчмаркинг в гостеприимстве. Инновационные тенденции в деятельности туристских	Открытые и закрытые инновации в гостеприимстве. Сущность и понятие бенчмаркинга. Бенчмаркинг туристских дестинаций. Специфика производства туристского продукта. Современное организационное строение предприятий индустрии гостеприимства. Основные рынки распространения гостиничных услуг	6

	предприятий		
3.	Инновации в средствах размещения.	Инновации в гостиничном сервисе. Современные гостиничные технологии. Инновационное оснащение гостиничного номера.	7
ИТОГО			19

5.2.2 Практические занятия (семинары)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование практических занятий (семинаров)	Трудоемкость, Час
1.	Особенности инновационного процесса в сфере туризма. Разработка инновационного проекта в сфере туризма	Специфика развития инновационной деятельности в постсоветской России. Общие вопросы разработки инноваций в сфере туризма. Классификация инноваций. Типовые инновационные стратегии. Внедрение инноваций на предприятии. Проект как системная инновация. Структура инновационного проекта	6
2.	Открытые инновации и бенчмаркинг в гостеприимстве. Инновационные тенденции в деятельности туристских предприятий	Открытые и закрытые инновации в гостеприимстве. Сущность и понятие бенчмаркинга. Бенчмаркинг туристских дестинаций. Специфика производства туристского продукта. Современное организационное строение предприятий индустрии гостеприимства. Основные рынки распространения гостиничных услуг	6
3.	Инновации в средствах размещения.	Инновации в гостиничном сервисе. Современные гостиничные технологии. Инновационное оснащение гостиничного номера.	7
ИТОГО			19

5.2.3 Лабораторный практикум (не предусмотрен)

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, Час
1.	Особенности инновационного процесса в сфере туризма. Разработка инновационного проекта в сфере туризма	Специфика развития инновационной деятельности в постсоветской России. Общие вопросы разработки инноваций в сфере туризма. Классификация инноваций. Типовые инновационные стратегии. Внедрение инноваций на предприятии. Проект как системная инновация. Структура инновационного проекта	11
2.	Открытые инновации и бенчмаркинг в гостеприимстве. Инновационные тенденции в деятельности туристских предприятий	Открытые и закрытые инновации в гостеприимстве. Сущность и понятие бенчмаркинга. Бенчмаркинг туристских дестинаций. Специфика производства туристского продукта. Современное организационное строение предприятий индустрии гостеприимства. Основные рынки распространения гостиничных услуг	11
3.	Инновации в средствах размещения.	Инновации в гостиничном сервисе. Современные гостиничные технологии. Инновационное оснащение гостиничного номера.	11,05
ИТОГО			33,05

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

6.1 Основная литература

1. 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, 2023. — 747 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11705-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510493> (дата обращения: 17.09.2023).

2. Инновационный маркетинг : учебник для вузов / С. В. Карпова [и др.] ; под общей редакцией С. В. Карповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 474 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13282-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510978> (дата обращения: 17.09.2023).

6.2 Дополнительная литература

1. Отнюкова, М. С. Инновации в туризме : учебное пособие для вузов / М. С. Отнюкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 135 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15354-5. — С. 7 — 39 — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510088/p.7-39>

2. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. — Режим доступа: <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488>

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 188 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13958-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519848> (дата обращения: 17.09.2023).

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. — Режим доступа: <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488>

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен» и пр. (указать средства, необходимы для реализации дисциплины).

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – ОС Windows.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

При чтении лекций и проведении практических занятий используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащенные следующим оборудованием:

- а.543 – Комплекты учебной мебели, Аудио-визуальная система лекционных аудиторий (мультимедийный проектор EPSON EB-WO2, ноутбук Intel Core, экран, акустические системы);

- а.539 (Помещение для самостоятельной работы обучающихся) – Комплект учебной мебели, Компьютер CORE i5 – 3450, сетевой коммутатор для подключения к компьютерной сети (Интернет);

Для самостоятельной работы обучающихся используются аудитория кафедры туризма и гостиничного дела для самостоятельной работы, для курсового и дипломного проектирования (выполнения курсовых и дипломных работ) (а.539), компьютерный класс (а.540), читальные залы библиотеки.

8. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля).**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине:

Инновационные технологии в индустрии гостеприимства

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-2	Способен разрабатывать и применять инновации в индустрии туризма и гостеприимства	ИД-2 _{ПКв-2} Разрабатывает бизнес-идеи на основе современных технологий и инноваций в индустрии питания и гостеприимства

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД-2 _{ПКв-2} Разрабатывает бизнес-идеи на основе современных технологий и инноваций в индустрии питания и гостеприимства	Знает: современные технологии и инновации в гостеприимстве
	Умеет: применять современные технологии и инновации в гостеприимстве
	Имеет навыки: разработки бизнес-идей на основе современных технологий и инноваций в гостеприимстве

2. Паспорт фонда оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Контролируемые модули/разделы/темы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные материалы		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Особенности инновационного процесса в сфере туризма. Разработка инновационного проекта в сфере туризма		<i>Банк тестовых заданий</i>	17-20,	Бланочное или компьютерное тестирование
			<i>Собеседование (зачет)</i>	1-7	Контроль преподавателем
			<i>Эссе</i>	30-31	Проверка преподавателем
2	Открытые инновации и бенчмаркинг в гостеприимстве.		<i>Банк тестовых заданий</i>	21-24	Бланочное или компьютерное тестирование
			<i>Собеседование(зачет)</i>	8-13	Собеседование с преподавателем
			<i>Эссе</i>	32,33	Проверка преподавателем

	Инновационные тенденции в деятельности туристских предприятий				
3	Инновации в средствах размещения.		<i>Банк тестовых заданий</i>	25-29	Бланочное или компьютерное тестирование
			<i>Собеседование (зачет)</i>	13-18	Контроль преподавателем
			<i>Эссе</i>	34,35	Проверка преподавателем

3. Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1 Вопросы к собеседованию (примеры вопросов экзамен)

ПКв-2 Способен разрабатывать и применять инновации в индустрии туризма и гостеприимства

№ задания	Формулировка вопроса
1.	Специфика развития инновационной деятельности в постсоветской России.
2.	Общие вопросы разработки инноваций в сфере туризма.
3.	Классификация инноваций.
4.	Типовые инновационные стратегии.
5.	Внедрение инноваций на предприятии.
6.	Проект как системная инновация.
7.	Структура инновационного проекта
8.	Понятие открытых и закрытых инноваций в сфере туризма
9.	Сущность и понятие бенчмаркинга
10.	Бенчмаркинг туристских дестинаций
11.	Специфика производства туристского продукта
12.	Современное организационное строение туристских предприятий
13.	Основные рынки распространения туристских услуг
14.	Инновации в гостиницах
15.	Современные гостиничные технологии.
16.	Инновационное оснащение гостиничного номера

3.2 Тесты (примерные тестовые задания)

ПКв-2 Способен разрабатывать и применять инновации в индустрии туризма и гостеприимства

№ вопроса	Текст вопроса
17.	Создание рынка — это: Выберите один правильный ответ а) привлечение специалистов-разработчиков б) заполнение ниши между конкурентами с) применение нововведения, значительно увеличивающего рынок

	d) применение нововведений, серьезно уменьшающих размеры рынка
18.	<p>Наступательная стратегия — это: Выберите один правильный ответ</p> <p>a) ориентация на новые области рынка и рыночные перспективы b) покупка нововведения у других компаний c) заполнение ниши между конкурентами d) выход на рынок только после анализа результатов деятельности конкурента</p>
19.	<p>.Разбойничья стратегия — это: Выберите один правильный ответ</p> <p>a) привлечение специалистов-разработчиков b) применение нововведений, серьезно уменьшающих размеры рынка c) применение нововведения, значительно увеличивающего рынок d) заполнение ниши между конкурентами</p>
20.	<p>Промежуточная стратегия — это: Выберите один правильный ответ</p> <p>a) покупка нововведения у других компаний b) заполнение ниши между конкурентами c) ориентация на новые области рынка и рыночные перспективы d) выход на рынок только после анализа результатов деятельности конкурента</p>
21.	<p>Чем характеризуются опережающие инновации? Выберите один правильный ответ</p> <p>a) необходимостью адаптироваться к изменениям в среде, с целью сохранения или усиления эффективности хозяйственной деятельности b) ориентированы на совершенствование внутренних и внешних связей организации, используют методы и формы менеджмента c) направлены на создание будущих конкурентных преимуществ d) связаны с новыми видами услуг, более эффективными формами обслуживания и организационными нормами труда</p>
22.	<p>Монополизм — это: Выберите один правильный ответ</p> <p>a) изучение опыта, стратегии, решений, деловой практики лучших компаний отрасли с целью использования этого опыта, в адаптированном виде, для улучшения качества работы нашей компании b) исключительное право одного предприятия контролировать рынок и диктовать цены c) продажа туристского продукта предприятием по цене ниже себестоимости для захвата сбыта и устранения конкурентов d) сговор нескольких предприятий не снижать продажную цену на продукцию, что наносит ущерб потребителю, так называемый ценовой сговор</p>
23.	<p>Бенчмаркинг — это: Выберите один правильный ответ</p> <p>a) практика хозяйственной деятельности в соответствии с которой не только не нарушаются законы стран(ы) пребывания, кодексы и добровольно принятые участниками рынка стандарты, но и соблюдаются неписанные нормы и правила поведения компаний, направленные на удовлетворение законных интересов самих компаний, других участников рынка (конкурентов, поставщиков, посредников, сервисных компаний) потребителей и общественности</p>

	<p>b) изучение опыта, стратегии, решений, деловой практики лучших компаний отрасли с целью использования этого опыта, в адаптированном виде, для улучшения качества работы компании</p> <p>c) получение легальными: аналитическими и / или исследовательскими методами из открытых источников информации о рынке, конкурентах, технологиях и разработках, которая необходима руководству компании для принятия правильных стратегических решений</p> <p>d) незаконное (тайное или силовое) изъятие информации, которую руководство конкурирующих компаний хотело бы скрыть от посторонних</p>
24.	<p>Сколько существует основных форм глобальных объединений:</p> <p>Выберите один правильный ответ</p> <p>a) пять</p> <p>b) три</p> <p>c) семь</p> <p>d) девять</p>
25.	<p>Сколько основных каналов массовой розничной продажи туристского продукта туроператора существует:</p> <p>Выберите один правильный ответ</p> <p>a. девять</p> <p>b. три</p> <p>c. семь</p> <p>b) пять</p>
26.	<p>Новшества в российской сфере услуг, повлиявшие на практику мирового сервиса:</p> <p>Выберите все правильные ответы (один или несколько)</p> <p>a) экологический туризм</p> <p>b) космический туризм</p> <p>c) круизы на Северный полюс</p> <p>d) культурно-познавательный туризм</p>
27.	<p>Укажите специализированные гостиничные системы:</p> <p>Выберите все правильные ответы (один или несколько)</p> <p>a) PMS</p> <p>b) CRS, CIS</p> <p>c) RTF</p> <p>d) HIEC</p> <p>e) CRM</p>
28.	<p>Инновации в музее чаще всего связывают со следующими направлениями:</p> <p>Выберите все правильные ответы (один или несколько)</p> <p>a) возрождение идеи «живого музея»</p> <p>b) освоение новых видов транспорта</p> <p>c) расширение сервисных аспектов работы музея</p> <p>d) приглашение специалистов</p>
29.	<p>Основными направлениями инновационной деятельности туристских организаций являются:</p> <p>Выберите все правильные ответы (один или несколько)</p> <p>a) увольнение сотрудников</p> <p>b) задействование новых туристских ресурсов</p> <p>c) перспективы карьерного роста</p> <p>d) использование новой техники и технологий в оказании традиционных услуг, внедрение новых услуг с новыми свойствами</p>

3.3 Эссе

ПКв-2 Способен разрабатывать и применять инновации в индустрии туризма и гостеприимства

№ вопроса	Формулировка темы
30.	Современные гостиничные технологии
31.	Исследование инновационных технологий в гостиничном секторе и оценка их использования
32.	Инновационная деятельность гостиничных предприятий в современных условиях
33.	Современные тенденции в индустрии гостеприимства (современная гостиница)
34.	Анализ спроса на инновации в гостиницах
35.	«Инновации в деятельности служб гостиницы»

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 – 2017 Положение о курсовых, экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.01.02 – 2018 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости, а

также методическими указаниями.

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
ПКв-2 Способен разрабатывать и применять инновации в индустрии туризма и гостеприимства					
Знать: современные технологии и инновации в гостеприимстве	Собеседование (зачет)	Знание основных понятий, современных технологий и инновации в гостеприимстве	обучающийся полно и последовательно раскрыл тему вопросов	зачтено	Освоена (повышенный, базовый)
			обучающийся неполно и/или непоследовательно раскрыл тему вопросов	не зачтено	Не освоена (недостаточный)
	Тест	Результат тестирования	50% и более правильных ответов	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			менее 50% правильных ответов	не зачтено	Не освоена (недостаточный)
Уметь: применять современные технологии и инновации в гостеприимстве	Тест	Результат тестирования	50% и более правильных ответов	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			менее 50% правильных ответов	не зачтено	Не освоена (недостаточный)
Иметь навыки: разработки бизнес-идей на основе современных технологий и инноваций в гостеприимстве	Эссе	Содержание решения задания собеседование (зачет)	обучающийся грамотно разобрался в предложенной конкретной ситуации, выявил причины случившейся ситуации, предложил несколько альтернативных вариантов выхода из сложившейся ситуации	зачтено	Освоена (повышенный)
			обучающийся разобрался в ситуации, выявил причины случившейся ситуации, предложил один вариант выхода из сложившейся ситуации	зачтено	Освоена (повышенный)
			обучающийся разобрался в сложившейся ситуации, однако не выявил причины случившегося и не предложил вариантов решения	зачтено	Освоена (базовый)
			обучающийся не разобрался в сложившейся ситуации, не выявил причины случившегося и не предложил вариантов решения	не зачтено	Не освоена (недостаточный)

