

**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 <sub>ПКв-2</sub> 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 <sub>ПКв-2</sub> 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)	<b>108</b>	108
<b>Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:</b>	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
<b>Вид аттестации (экзамен)</b>	0,2	0,2
<b>Самостоятельная работа:</b>	33,05	33,05
Эссе	11	11
Подготовка к практической работе	11	11
Подготовка к дискуссии	11,05	11,05
<b>Виды аттестации (экзамен)</b>	33,8	33,8
<b>Общая трудоемкость час</b>	<b>108</b>	<b>108</b>

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	<a href="https://www.edu.ru/">https://www.edu.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp?">https://elibrary.ru/defaultx.asp?</a>
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	<a href="https://niks.su/">https://niks.su/</a>
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Электронная библиотека ВГУИТ	<a href="http://biblos.vsu.ru/megapro/web">http://biblos.vsu.ru/megapro/web</a>
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	<a href="https://minobrnauki.gov.ru/">https://minobrnauki.gov.ru/</a>
Портал открытого on-line образования	<a href="https://npoed.ru/">https://npoed.ru/</a>

### **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 <sub>ПКв-2</sub> 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 <sub>ПКв-2</sub> 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) <b>применение нововведения, значительно увеличивающего рынок</b>

	d) применение нововведений, серьезно уменьшающих размеры рынка
18.	<p>Наступательная стратегия — это: Выберите один правильный ответ</p> <p>a) <b>ориентация на новые области рынка и рыночные перспективы</b> 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) <b>применение нововведений, серьезно уменьшающих размеры рынка</b> 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) <b>заполнение ниши между конкурентами</b> 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) <b>направлены на создание будущих конкурентных преимуществ</b> 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) <b>исключительное право одного предприятия контролировать рынок и диктовать цены</b> 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>b) изучение опыта, стратегии, решений, деловой практики лучших компаний отрасли с целью использования этого опыта, в адаптированном виде, для улучшения качества работы компании</b></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>b) три</b></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>b. три</b></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>b) космический туризм</b></p> <p><b>c) круизы на Северный полюс</b></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) <b>PMS</b></p> <p>b) <b>CRS, CIS</b></p> <p>c) RTF</p> <p>d) HIEC</p> <p>e) <b>CRM</b></p>
28.	<p>Инновации в музее чаще всего связывают со следующими направлениями:</p> <p>Выберите все правильные ответы (один или несколько)</p> <p>a) <b>возрождение идеи «живого музея»</b></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>b) задействование новых туристских ресурсов</b></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
<b>ПКв-2</b> Способен разрабатывать и применять инновации в индустрии туризма и гостеприимства					
<b>Знать:</b> 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)
<b>Уметь:</b> 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)
<b>Иметь навыки:</b> 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)

