

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков
Должность: директор
Дата подписания: 26.05.2026 11:08:06
Уникальный программный ключ:
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

Приложение 4
к образовательной программе

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДЭ.01.01 «Инновации в сфере гостеприимства / Hospitality Innovation»
(индекс, наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

43.04.03 «Гостиничное дело»
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Программа магистратуры «Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса»
(наименование образовательной программы)

Очная и заочная формы обучения
(форма обучения)

Год набора – 2026

Санкт-Петербург

Автор–составитель РПД:

Погорелов Николай Владимирович, канд. экон. наук, доцент кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса, руководитель магистерской программы «Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса»

Заведующий кафедрой:

Морозова Марина Александровна, д. э. н., профессор, заведующий кафедрой управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса

Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДЭ.01.01 «Инновации в сфере гостеприимства / Hospitality Innovation» одобрена на заседании кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса факультета международных отношений и политических исследований СЗИУ РАНХиГС.

Протокол № 13 от 06.04.2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объём и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии их оценивания
5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания по контрольным точкам
6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине
7. Методические материалы по освоению дисциплины
8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДЭ.01.01 «Инновации в сфере гостеприимства / Hospitality Innovation» обеспечивает формирование у обучающихся следующих компетенций (с учётом этапа их формирования):

ОТФ/ТФ и реквизиты ПС (при наличии)	Код компетенции	Наименование компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции	Образовательный результат (знает, умеет, владеет)
33.008 Руководитель предприятия питания; С/01.7 Анализ и оценка деятельности предприятия питания	ПКс-5	Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПКс-5.1	Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; формы статистической, финансовой и другой отчетности на предприятиях питания; технологии маркетинговых исследований на предприятиях питания; основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности предприятия питания. Умеет: владеть навыками планирования и организации маркетинговых исследований на предприятиях питания; владеть методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий питания; применять техники количественной оценки, анализа и презентации информации о продукции и услугах предприятия питания; владеть навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий питания.
33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц;; С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса	ПКс-7	Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий	ПКс-7.1	Осуществляет выбор и обоснование перед собственниками бизнеса вида маркетинговых инноваций для внедрения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Знает: законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг. Умеет: формулировать миссию и цели развития гостиничного комплекса, отражающие интересы собственников, заинтересованных сторон; владеть навыками выявления проблемы развития гостиничного комплекса; владеть навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса.

Соответствие планируемых результатов обучения по дисциплине планируемым результатам освоения образовательной программы установлено в соответствии с Приложением 1 к образовательной программе.

2. Объём и место дисциплины в структуре образовательной программы

Объём дисциплины

Общий объём дисциплины составляет 3 зачётные единицы, 108 академических часов.

Очная форма обучения: контактная работа обучающихся с преподавателем — 29 ак. часов (лекции — 8 ак. ч., практические занятия — 12 ак. ч., консультации — 0 ак. ч., контактная работа на аттестацию — 9 ак. ч.); самостоятельная работа — 79 ак. часов. Промежуточная аттестация — зачёт с оценкой.

Заочная форма обучения: контактная работа обучающихся с преподавателем — 10 ак. часов (лекции — 4 ак. ч., практические занятия — 6 ак. ч., консультации — 0 ак. ч.); контроль — 4 ак. ч.; самостоятельная работа — 94 ак. часов. Промежуточная аттестация — зачёт с оценкой.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДЭ.01.01 «Инновации в сфере гостеприимства / Hospitality Innovation» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело», программа магистратуры «Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса».

Целью дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 «Инновации в сфере гостеприимства» / «Hospitality Innovation» является формирование у студентов 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.

Дисциплина может реализовываться с применением дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Доступ к системе ДОТ осуществляется каждым обучающимся самостоятельно с любого устройства на портале: <https://lms.ranepa.ru/>. Пароль и логин к личному кабинету предоставляется обучающемуся в деканате.

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

Структурные таблицы по очной и заочной формам обучения приведены ниже.

Очная форма обучения

№	Наименование тем (разделов)	ВСЕГО	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий												Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации
			Период теоретического обучения						Период промежуточной аттестации (сессия)			Самостоятельная работа			
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ	ИК	КСР	КЭ	Каттгэ к	Конт роль	СРкр	СРэк	СР	
1	Тема 1. Инновации: определения, виды. Модели и формы инновационной деятельности, их распространение, государственное регулирование	25	2			3								20	Устный опрос (КТ-1)
2	Тема 2. Инновационный маркетинг и менеджмент в гостиничном и туристическом бизнесе	25	2			3								20	Доклад (КТ-1)
3	Тема 3. Развитие инновационных проектов в сфере гостеприимства и туризма	25	2			3								20	Реферат (КТ-2)
4	Тема 4. Оценка экономической эффективности инновационного проекта и его финансирование	24	2			3								19	Тестирование (КТ-2)
	Промежуточная аттестация — зачёт с оценкой	9								9					зачёт с оценкой
	ИТОГО:	108	8			12				9				79	зачёт с оценкой

Заочная форма обучения

№	Наименование тем (разделов)	ВСЕГО	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий												Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации
			Период теоретического обучения						Период промежуточной аттестации (сессия)			Самостоятельная работа			
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ	ИК	КСР	КЭ	Каттгэ к	Конт роль	СРкр	СРэк	СР	
1	Тема 1. Инновации: определения, виды. Модели и формы инновационной деятельности, их распространение, государственное регулирование	27	1			2								24	Устный опрос (КТ-1)
2	Тема 2. Инновационный маркетинг и менеджмент в гостиничном и туристическом бизнесе	27	1			2								24	Доклад (КТ-1)
3	Тема 3. Развитие инновационных	25	1			1								23	Реферат (КТ-2)

	проектов в сфере гостеприимства и туризма													
4	Тема 4. Оценка экономической эффективности инновационного проекта и его финансирование	25	1		1								23	Тестирование (КТ-2)
	Промежуточная аттестация — зачёт с оценкой	4								4				зачёт с оценкой
	ИТОГО:	108	4		6					4			94	зачёт с оценкой

Используемые сокращения:

Л – лекции; ВЛ – видеолекции; ЛР – лабораторные работы; ПЗ – практические занятия; ИК – индивидуальные консультации; КСР – контроль самостоятельной работы; КЭ – консультации перед экзаменом; Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий; Контроль – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий для заочной формы обучения; СРкр – самостоятельная работа на подготовку курсовой работы / курсового проекта; СРэк – самостоятельная работа на подготовку к экзамену; СР – самостоятельная работа в семестре; УО – устный опрос; ГЗ – групповое задание; Д – доклад; КТ – контрольная точка.

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Инновации: определения, виды. Модели и формы инновационной деятельности, их распространение, государственное регулирование (ПКс-5.1)

Инновации: понятия, функции, роль в современном мире. Жизненный цикл инноваций. Источники инновационных возможностей. Факторы, влияющие на успешность инновационных процессов, методы активизации инновационных процессов, модели инновационных процессов, Национальная инновационная система. Государственная поддержка и стимулирование инновационных процессов. Нормативно-правовое регулирование: правовые акты и законы Российской Федерации. Умный продукт. Всемирная туристская организация и ее деятельность.

Тема 2. Инновационный маркетинг и менеджмент в гостиничном и туристическом бизнесе (ПКс-7.1)

Инновационный маркетинг: основные понятия, роль. функциональный маркетинг. Конструктивный маркетинг. Креативный маркетинг. Сетевой маркетинг. Бренд и брендинг: назначение и функции. Инновационный менеджмент: принципы и методы организации. Инновационный потенциал туристической компании как объект управления. Информационный банк данных управления предприятием.

Тема 3. Развитие инновационных проектов в сфере гостеприимства и туризма (ПКс-5.1)

Создание инновационного проекта, основные этапы. Маркетинговое исследование. Участники проекта и их деятельность. Дизайн проекта. Презентация проекта. Оценка эффективности проекта. Документация.

Тема 4. Оценка экономической эффективности инновационного проекта и его финансирование (ПКс-7.1)

Оценка эффективности проектов. Срок окупаемости, норма прибыли, точка безубыточности. Техничко-экономическое обоснование проекта. Бизнес-план. Инвестиции.

4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии их оценивания

4.1. Оценочные материалы по дисциплине Б1.В.ДЭ.01.01 «Инновации в сфере гостеприимства / Hospitality Innovation» входят в состав оценочных материалов по образовательной программе. Совокупность оценочных материалов по всем дисциплинам (модулям) образовательной программы составляет фонд оценочных средств (далее – ФОС). ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с целью оценивания достижения обучающимися планируемых результатов обучения.

4.2. ФОС разработан как комплекс проверочных заданий различного типа и уровня сложности, включает критерии и шкалы оценивания, а также «ключи» правильных ответов. ФОС формируется как отдельный документ и хранится в электронном виде, доступ к ФОС предоставлен ограниченному кругу лиц.

4.3. Для самостоятельной работы обучающихся при подготовке к текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации в рабочей программе дисциплины размещены типовые проверочные задания закрытого, комбинированного и открытого типов.

4.4. Типы заданий, сценарии выполнения, критерии оценивания

ТИП ЗАДАНИЯ	ИНСТРУКЦИЯ	СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например, 3 или В).	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что	Ответ считается верным, если правильно

		в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры вариантов ответа (например, А1 или Б4).	установлены все соответствия
Задание закрытого типа с выбором нескольких правильных ответов из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильные ответы	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько правильных ответов. 4. Записать номера (или буквы) выбранных вариантов ответа (например, 1 4 или А Г).	Ответ считается верным, если правильно указаны все варианты
Задание закрытого типа на установление последовательности	Прочитайте текст и установите последовательность	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры вариантов ответа в нужной последовательности (например, БВА или 135).	Ответ считается верным, если правильно указана вся последовательность
Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора	Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор	1. Внимательно прочитать текст задания. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа.	Ответ считается верным, если правильно указан вариант и приведены корректные аргументы
Задание открытого типа с развёрнутым ответом	Прочитайте текст и запишите развёрнутый обоснованный ответ	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя чёткие компактные формулировки.	Ответ считается верным при отсутствии фактических ошибок, полноте раскрытия понятий, обоснованности и логической последовательности изложения

4.5. Общая шкала оценивания результатов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с применением балльно-рейтинговой системы (БРС)

Итоговая балльная оценка	Традиционная система	Бинарная система	Шкала ECTS
95–100	отлично	зачтено	A
85–94	отлично	зачтено	B
75–84	хорошо	зачтено	C
65–74	хорошо	зачтено	D
55–64	удовлетворительно	зачтено	E
0–54	неудовлетворительно	не зачтено	F
Соотношение баллов: текущий контроль успеваемости — 60 баллов; промежуточная аттестация — 40 баллов; итого — 100 баллов.			

5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания по контрольным точкам

5.1. В ходе реализации дисциплины используются следующие формы текущего контроля успеваемости обучающихся (в том числе задания к контрольным точкам): устный опрос (УО), доклад (Д), реферат (Р), тестирование (Т).

5.2. Типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся

Тема 1. Инновации: определения, виды. Модели и формы инновационной деятельности, их распространение, государственное регулирование (ПКс-5.1). Форма текущего контроля — устный опрос (УО).

Групповое задание. Учебная группа делится на подгруппы. Каждая подгруппа на основе раздаточных материалов анализирует практическую ситуацию по теме «Инновации: определения, виды. Модели и формы инновационной деятельности, их распространение, государственное регулирование», разрабатывает и обосновывает решение, готовит презентацию и защищает результат перед группой. Оценивается полнота анализа, обоснованность решения и качество защиты.

Вопросы для устного опроса: 1) основные понятия и категории темы; 2) ключевые теоретические положения; 3) практическое применение в профессиональной деятельности.

Тема 2. Инновационный маркетинг и менеджмент в гостиничном и туристическом бизнесе (ПКс-7.1). Форма текущего контроля — доклад (Д).

Групповое задание. Учебная группа делится на подгруппы. Каждая подгруппа на основе раздаточных материалов анализирует практическую ситуацию по теме «Инновационный маркетинг и менеджмент в гостиничном и туристическом бизнесе», разрабатывает и обосновывает решение, готовит презентацию и защищает результат перед группой. Оценивается полнота анализа, обоснованность решения и качество защиты.

Вопросы для устного опроса: 1) основные понятия и категории темы; 2) ключевые теоретические положения; 3) практическое применение в профессиональной деятельности.

Тема 3. Развитие инновационных проектов в сфере гостеприимства и туризма (ПКс-5.1). Форма текущего контроля — реферат (Р).

Темы для подготовки докладов по теме «Развитие инновационных проектов в сфере гостеприимства и туризма»: 1) актуальные проблемы и тенденции; 2) отечественный и зарубежный опыт; 3) практические инструменты и методы; 4) применение в деятельности предприятий индустрии гостеприимства и туризма.

Вопросы для устного опроса: 1) основные понятия и категории темы; 2) ключевые теоретические положения; 3) практическое применение в профессиональной деятельности.

Тема 4. Оценка экономической эффективности инновационного проекта и его финансирование (ПКс-7.1). Форма текущего контроля — тестирование (Т).

Темы для подготовки докладов по теме «Оценка экономической эффективности инновационного проекта и его финансирование»: 1) актуальные проблемы и тенденции; 2) отечественный и зарубежный опыт; 3) практические инструменты и методы; 4) применение в деятельности предприятий индустрии гостеприимства и туризма.

Вопросы для устного опроса: 1) основные понятия и категории темы; 2) ключевые теоретические положения; 3) практическое применение в профессиональной деятельности.

5.3. Контрольные точки и весовые коэффициенты

Текущий контроль успеваемости по дисциплине предусматривает 2 (две) контрольные точки. Максимальное количество баллов за работу в рамках КТ — 100. Результат КТ = баллы за работу × коэффициент веса КТ.

КТ	Темы / форма контроля	Макс. баллов	Коэффициент веса	Результат КТ
КТ-1	Темы 1–2. Устный опрос, доклад	100	0,30	30
КТ-2	Темы 3–4. Реферат, тестирование	100	0,30	30
Итого	—	—	0,60	60

5.4. Критерии оценивания заданий текущего контроля успеваемости

Критерий оценивания	Баллы
Полнота и корректность анализа, обоснованность решения	0–40
Практическая применимость результата	0–35
Качество презентации и защиты	0–25

Критерии оценивания доклада и реферата

Критерий оценивания	Баллы
Раскрытие темы, полнота и достоверность содержания	0–40
Структура, логика изложения, аргументированность выводов	0–35
Качество устного выступления, соблюдение регламента	0–25

5.5. Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения проверочных заданий (при необходимости)

Для выполнения проверочных заданий по дисциплине специальные дополнительные материалы и оборудование не используются.

6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине

6.1. Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачёт с оценкой. Предусматривается устный ответ обучающегося на вопросы и прохождение тестирования.

6.2. Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации (зачёт с оценкой):

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: правовое регулирование.
7. Интеллектуальная собственность и ее защита.
8. Всемирная туристская организация и ее деятельность.
9. Инновации в маркетинге: виды 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 внедрения и контроля.
15. Инновационный потенциал туристической компании.
16. Инновационный потенциал гостиничного предприятия.
17. Инновационный банк данных и его значение.
18. Маркетинговое исследование 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. Проблемы инноваций.
26. Влияние инноваций на гостиничный и туристический рынок.
27. Положительные и отрицательные стороны инновационной деятельности.
28. Технико-экономическое обоснование инновационного проекта.
29. Инвестиции в инновационные проекты
30. Проблемы внедрения инноваций на российский рынок ИГ и Т.
31. Инвестиции в инновации.
32. Различия инновационной активности в России и за рубежом.

Типовые тестовые задания для подготовки к промежуточной аттестации

(6 типов заданий, по 2 примера на каждый тип):

1. Задания закрытого типа с выбором одного правильного ответа

ИНСТРУКЦИЯ: прочитайте задание, выберите **ОДИН** правильный ответ.

Задание 1. Инновация — это:

- А. внедрённое новшество, обеспечивающее качественный рост эффективности;
- Б. любая идея независимо от внедрения;
- В. форма налоговой льготы;

Г. вид страхования.

Ключ: А.

Задание 2. Продуктовая инновация в гостинице — это:

А. новая услуга или существенно улучшённый гостиничный продукт;

Б. замена лампочки в номере;

В. ежегодная инвентаризация;

Г. смена поставщика канцтоваров.

Ключ: А.

2. Задания закрытого типа на установление соответствия

ИНСТРУКЦИЯ: установите соответствие; ответ запишите парами «цифра-буква».

Задание 1. Установите соответствие между видом инновации и её содержанием:

1. Продуктовая — А. новая услуга или продукт;

2. Процессная — Б. новый способ оказания услуги;

3. Маркетинговая — В. новый метод продвижения и сбыта.

Ключ: 1-А, 2-Б, 3-В.

Задание 2. Установите соответствие между этапом инновационного процесса и его содержанием:

1. Генерация идей — А. поиск и отбор новшеств;

2. Разработка — Б. создание и испытание новшества;

3. Коммерциализация — В. вывод инновации на рынок.

Ключ: 1-А, 2-Б, 3-В.

3. Задания закрытого типа с выбором нескольких правильных ответов

ИНСТРУКЦИЯ: прочитайте задание, выберите ВСЕ правильные ответы.

Задание 1. Какие показатели используются для оценки эффективности инновационного проекта?

- А. чистый дисконтированный доход (NPV);
- Б. внутренняя норма доходности (IRR);
- В. срок окупаемости;
- Г. количество окон в здании;
- Д. индекс рентабельности.

Ключ: А, Б, В, Д.

Задание 2. Какие факторы стимулируют инновационную деятельность гостиничного предприятия?

- А. конкуренция на рынке;
- Б. изменение потребительских предпочтений;
- В. развитие цифровых технологий;
- Г. отсутствие спроса на новизну;
- Д. государственная поддержка инноваций.

Ключ: А, Б, В, Д.

4. Задания закрытого типа на установление последовательности

ИНСТРУКЦИЯ: установите верную последовательность; ответ запишите буквами.

Задание 1. Расположите этапы инновационного процесса в правильной последовательности:

- А. генерация и отбор идей;
- Б. разработка и испытание новшества;
- В. внедрение в деятельность предприятия;
- Г. коммерциализация и диффузия инновации.

Ключ: А, Б, В, Г.

Задание 2. Расположите этапы оценки инновационного проекта:

- А. определение затрат на проект;
- Б. прогноз денежных потоков;

В. расчёт показателей эффективности (NPV, IRR);

Г. принятие решения о финансировании.

Ключ: А, Б, В, Г.

5. Задания комбинированного типа с выбором ответа и обоснованием

ИНСТРУКЦИЯ: выберите ответ (А — согласен, Б — не согласен) и приведите аргументы.

Задание 1. Любое новшество автоматически является инновацией. Согласны ли Вы?

Ключ: Б. Новшество становится инновацией только после внедрения и получения экономического или иного полезного эффекта.

Задание 2. Инновационная деятельность гостиницы не связана с риском. Согласны ли Вы?

Ключ: Б. Инновационная деятельность сопряжена с повышенным риском (технологическим, рыночным, финансовым), который необходимо оценивать и управлять им.

6. Задания открытого типа с развёрнутым ответом

ИНСТРУКЦИЯ: запишите развёрнутый обоснованный ответ (2–3 предложения).

Задание 1. Раскройте роль инноваций в обеспечении конкурентоспособности предприятия гостеприимства.

Эталон ответа: инновации создают новые услуги и снижают издержки, формируют конкурентные преимущества, отвечают на изменение спроса и обеспечивают долгосрочную устойчивость предприятия.

Задание 2. Объясните значение оценки экономической эффективности при отборе инновационных проектов.

Эталон ответа: оценка эффективности (NPV, IRR, срок окупаемости) позволяет сопоставить затраты и результаты, отобрать наиболее выгодные проекты и обосновать решение об их финансировании.

6.3. Критерии и шкала оценивания на основе БРС

Оценка	Критерии оценивания
Отлично / зачтено	Дан полный, логически последовательный ответ; обучающийся

(35–40 б.)	свободно владеет терминологией, аргументирует положения примерами; тестирование пройдено успешно.
Хорошо / зачтено (28–34 б.)	Ответ в целом полный и логичный, допущены незначительные неточности; тестирование пройдено с отдельными ошибками.
Удовлетворительно / зачтено (22–27 б.)	Ответ раскрывает основное содержание на поверхностном уровне; тестирование пройдено на минимально допустимом уровне.
Неудовлетворительно / не зачтено (0–21 б.)	Ответ не раскрывает содержание вопросов, содержит существенные ошибки; тестирование не пройдено.

6.4. Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения проверочных заданий (при необходимости)

Для выполнения проверочных заданий по дисциплине специальные дополнительные материалы и оборудование не используются.

7. Методические материалы по освоению дисциплины

Освоение дисциплины предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции и практические занятия) и самостоятельную работу обучающихся. Практические занятия проводятся в различных формах (групповые задания, доклады, обсуждение практических ситуаций) с целью выявления полученных знаний, умений, навыков и сформированности компетенций.

Подготовка к лекции: внимательно прочитать материал предыдущей лекции; ознакомиться с темой предстоящей лекции; изучить учебный материал по учебникам и учебным пособиям; записать возможные вопросы преподавателю.

Подготовка к практическим занятиям: прочитать материал лекций; ознакомиться с учебным материалом по учебникам и учебным пособиям; выписать основные термины; подготовить развёрнутые ответы на контрольные вопросы.

Методические рекомендации по подготовке доклада. Доклад — официальное сообщение по заданной теме; структура доклада включает введение (тема, цель, проблемное поле), основное содержание (последовательное раскрытие тематических разделов) и заключение

(основные результаты и рекомендации). Регламент устного выступления — не более 10 минут.

Методические рекомендации по выполнению группового задания. Группа делится на подгруппы; каждая подгруппа анализирует задачу, распределяет роли, разрабатывает и обосновывает решение, готовит презентацию и защищает результат.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы. Самостоятельная работа предполагает изучение учебной и научной литературы, нормативных документов, интернет-источников, выполнение практических заданий и подготовку к промежуточной аттестации. Обучающийся допускается к промежуточной аттестации при условии выполнения всех заданий, предусмотренных программой дисциплины.

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

8.1. Основная литература

1. Дятлов, Сергей Алексеевич. Теория инноваций: инновации в условиях цифровой экономики : учеб. пособие / [С. А. Дятлов, Д. В. Гильманов, В. П. Марьяненко] ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. образования "С.-Петерб. гос. эконом. ун-т". - СПб. : Изд-во СПбГЭУ, 2018. - 286 с. : ил. Авт. указаны на обл. - Аннот. парал. рус., англ. - Библиогр.: с. 266-273. - ISBN 978-5-7310-4034-1 : 0.00.
2. Развитие предпринимательства: инновации, технологии, инвестиции : монография / А.В. Шаркова, И.Н. Шапкин, Л.А. Чалдаева [и др.] ; под ред. М.А. Эскиндарова. - 2-е издание. - Москва : Дашков и К, 2021. - 352 с. : ил. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1232452> – Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-394-04140-2.- Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=371147>
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: <http://www.iprbookshop.ru/84355.html>
4. Спиридонова, Е. А. Управление инновациями : учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / Е. А. Спиридонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 298 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-06608-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/442024>
5. Черников, Виктор Григорьевич. Инновации в сервисе : учебное пособие / В. Г. Черников. - Москва : РУСАЙНС, 2021. - 193 с. - Текст : электронный. — URL: <https://book.ru/book/940507>
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

7. Безрутенко Ю.В. Маркетинг в социально-культурном сервисе и туризме: Учеб.пособие Москва: Дашков и К, 2014
8. Малахова Н.Н., Ушаков Д.С. Инновации в туризме и сервисе: [учеб.пособие для студентов вузов] Ростов на Дону: МарТ;Феникс, 2010
9. Новиков В.С. Инновации в туризме: учеб.пособие для студентов вузов:рек.УМО по образованию в области сервиса и туризма Москва: Академия, 2010
10. Перекалина Н.С., Казаков С.П. Продуктовые и процессные инновации в маркетинге: Монография Москва: РИОР;ИНФРА-М, 2013
11. Черняк В.З. Инновации: управление и экономика: Электронный учебник Москва: КноРус, 2010
12. Якобсон А.Я., Кириллова Т.К. Инновационный менеджмент: Учеб. пособие Москва: Омега-Л, 2015

8.2. Дополнительная литература

1. Алексеева, М. Б. Анализ инновационной деятельности : учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / М. Б. Алексеева, П. П. Ветренко. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 303 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-00483-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/433247>
2. Инновационный маркетинг : учебник для бакалавриата и магистратуры / С. В. Карпова [и др.] ; под редакцией С. В. Карповой. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 457 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-00354-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/432149>
3. Инновационный менеджмент : учебник для вузов / Л. П. Гончаренко, Б. Т. Кузнецов, Т. С. Булышева, В. М. Захарова ; под общей редакцией Л. П. Гончаренко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 487 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-7709-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.biblio-online.ru/bcode/432166>
4. Современные проблемы сервиса и туризма : научно-практический журнал. - Москва : Российский государственный университет туризма и сервиса, 2020. - Т. 14, № 4. - 122 с. - ISSN 1995-0411. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1819844>
5. Современные проблемы сервиса и туризма : научно-практический журнал. - Москва : Российский государственный университет туризма и сервиса, 2020. - Т. 14, № 3. - 120 с. - ISSN 1995-0411. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1819842>
6. Тимофеева, Е. С. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Е. С. Тимофеева, С. А. Коломоец. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0047-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/40884.html>
7. Ткаченко, А. С. Инновации в управленческой деятельности руководителей (на примере социальных учреждений) : монография / А. С. Ткаченко, Б. Ф. Усманов, К. И. Фальковская. — Москва : Московский гуманитарный университет, 2014. — 186 с. — ISBN 978-5-906768-12-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/39676.html>
8. Эдмондсон, Эми. Взаимодействие в команде : как организации учатся, создают инновации и конкурируют в экономике знаний : пер. с англ. / Эми Эдмондсон. - М. : Эксмо [и др.], 2016. - 318, [1] с. : ил. - (Библиотека Сбербанка ; т. 61). Загл. и авт. ориг.: Teaming / Amy C. Edmondson. - Библиогр.: с. 291-300. - Указ.: с. 301-319. - ISBN 978-5-699-87246-6 : 1.00.

8.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. Конституция Российской Федерации
2. Трудовой кодекс РФ (ТК РФ) от 30.12.2001 N 197-ФЗ
3. Гражданский кодекс РФ (ГК РФ) от 30.11.1994 N 51-ФЗ
4. Налоговый кодекс РФ (НК РФ) часть 1 от 31.07.1998 N 146-ФЗ
5. Федеральный закон РФ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24 ноября 1996 года, №132-ФЗ
6. Постановление Правительства РФ от 25.04.1997 N 490 (ред. от 01.02.2005) "Об утверждении правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации"
7. Приказ Минэкономразвития РФ от 21.06.2003 N 197 "Об утверждении положения о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 21.08.2003 N 4996)
8. ГОСТ Р 50645-94 "Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц"
9. ГОСТ Р 51185-98 "Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования"
10. Гостиничное и ресторанное дело, туризм. Сборник нормативных документов / Составитель: Ю. Волков – Ростов: Феникс, 2010.

8.4. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

СЗИУ РАНХиГС располагает доступом через сайт научной библиотеки (<http://nwapra.spb.ru/>) к подписным электронным ресурсам: ЭБС «Юрайт», ЭБС «Znanium», ЭБС «IPR SMART», ЭБС «Лань», информационно-правовые системы «КонсультантПлюс» и «Гарант».

9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

№ п/п	Наименование
1	Специализированные аудитории для проведения лекций, оснащённые персональным компьютером и мультимедийным проектором.
2	Аудитории и компьютерные классы с посадочными местами и персональными компьютерами с выходом в сеть «Интернет» для проведения практических занятий.
3	Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение: пакет офисных приложений, программы для работы с электронными таблицами и подготовки презентаций.
4	Платформы для онлайн-коммуникаций, используемые при реализации ДОТ.
5	Электронная информационно-образовательная среда СЗИУ РАНХиГС; научная библиотека, справочные системы «КонсультантПлюс» и «Гарант».