

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет экономики и сервиса

Кафедра маркетинга, сервиса и туризма

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по изучению дисциплины

«Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания»

для студентов всех форм обучения

направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело

программа магистратуры Гостиничная деятельность

Майкоп, 2020 г.

УДК [338.483.13+642.5](07)
ББК 65.290.2
М 54

Печатается по решению НМС направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

Составитель: доцент, канд. экон. наук Ханахок З.А.

Рецензент: доцент, канд. экон. наук Кумпилова А.Р.

Методические указания по изучению дисциплины «Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» для студентов всех форм обучения направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, программа магистратуры Гостиничная деятельность – Составитель: Ханахок З.А. – Майкоп, ФГБОУ ВО «МГТУ», 2020. – 29с.

Методические указания составлены в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело и учебным планом ФГБОУ ВО «МГТУ».

Издание включает перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы, данные о трудоемкости дисциплины, краткое содержание разделов курса, фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине, информацию об учебно-методическом и информационном обеспечении дисциплины, методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи учебной дисциплины	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП по направлению подготовки	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
4. Объем дисциплины и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины	5
5. Структура и содержание дисциплины	6
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	14
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	15
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	23
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	25
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	28
11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	28

1. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины «Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» является формирование у студентов знания об основных понятиях в области инновации в организации гостиничных услуги и услуг питания, концепции инновационного проектирования заявленной сферы, об основных видах и типах гостиничных услуг, которые являются инновационными для сферы гостеприимства.

Задачи учебной дисциплины:

- формирование целей и направлений разработки инновационного проекта заявленной сферы и выявление приоритетов в проектировании деятельности выбранного профиля;
- оперативное и стратегическое планирование и проектирование инновационной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;
- проектирование и создание инновационных туристско-рекреационных зон и гостиничных комплексов, с особенной индустрией питания, исходя из выбранного профиля, а также анализа спроса и предложения региональной структуры, на территории которой находится инновационный объект;
- разработка и внедрение стандартов качества комплексного инновационного обслуживания потребителей в гостиничном секторе и индустрии питания, создание систем безопасности;
- разработка и внедрение инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания и научное сопровождение инновационной деятельности выбранного профиля.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП по направлению подготовки

Дисциплина «Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

Курс «Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» основан на знаниях, полученных при изучении таких дисциплин как «Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Управление процессами деятельности в сфере гостеприимства», «Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства», «Организационные структуры предприятий индустрии гостеприимства», «Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания» и др.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП

В процессе освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

ПКУВ-3. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Индикаторы достижения компетенции:

ПКУВ-3.1. Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКУВ-3.2. Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ПКУВ-3.3. Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

ПКУВ-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий

Индикаторы достижения компетенции:

ПКУВ-4.1. Осуществляет выбор и обоснование перед собственниками бизнеса вида маркетинговых инноваций для внедрения на предприятиях сферы гостеприимства;

ПКУВ-4.2. Разрабатывает стратегический план внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства;

ПКУВ-4.3. Использует современные информационно-коммуникационные средства для внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать: сущность, понятие и особенности инновационный в организации гостиничных услуг, их элементов и структур; общие закономерности формирования концепции инновационных проектов; классификацию инновационных проектов в организации гостиничных услуг; инновационную методiku в соответствии с особенностями психологического восприятия разных возрастных категорий и культурных архитипов; национальные особенности различных сегментов потребительского рынка при проведении инновационных проектов заявленного профиля (ПКУВ-3, ПКУВ-4);

уметь: применять методы анализа, разработки и поиска решений в деятельности предприятий сферы гостеприимства; уметь оценивать инновационно-технологические риски; быть готовым к внедрению современной системы стандартизации; владеть приемами и методами работы с персоналом; уметь оценивать и осуществлять технико-экономическое обоснование инновационных проектов; уметь разрабатывать и внедрять нормативную документацию по стандартизации, сертификации и качеству гостиничного продукта; составлять разрабатывать и реализовывать инновационные проекты в организации гостиничных услуг; осуществлять руководство коллективом специалистов; решать конфликтные ситуации ориентируясь, исключительно, на клиента; быстро и решительно корректировать инновационные проекты, исходя из изменившейся ситуации (ПКУВ-3, ПКУВ-4);

владеть: технологией подготовки инновационных проектов; навыками грамотного коммуникативного общения с потребителями инновационных проектов; методологией и методикой проведения инновационных проектов; навыками тематизированного взаимодействия; способностью интегрировать современное знание из любых профильных и непрофильных предметов; основными навыками инновационного проектирования. (ПКУВ-3, ПКУВ-4).

4. Объем дисциплины и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.	Семестры		
		3		
Контактные часы (всего)	30,25/0,83	30,25/0,83		
В том числе:				
Лекции (Л)	15/0,42	15/0,42		
Практические занятия (ПЗ)	15/0,42	15/0,42		
Лабораторные работы (ЛР)	-	-		
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)	-	-		

Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)	0,25/0,01	0,25/0,01		
Самостоятельная работа (СР) (всего)	77,75/2,15	77,75/2,15		
В том числе:				
Расчетно-графические работы	-	-		
Реферат	17,75/0,49	17,75/0,49		
<i>Другие виды СР (если предусматриваются, приводится перечень видов СРС)</i>				
1. Составление плана-конспекта	20/0,55	20/0,55		
2. Обсуждение докладов	20/0,55	20/0,55		
3. Подготовка ответов на вопросы	20/0,55	20/0,55		
Курсовой проект (работа)				
Контроль (всего)	-	-		
Форма промежуточной аттестации: зачет	-	-		
Общая трудоемкость	108/3	108/3		

4.2. Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.
Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов)

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.	Семестры		
		3		
Контактные часы (всего)	14,25/0,39	14,25/0,39		
В том числе:				
Лекции (Л)	6/0,16	6/0,16		
Практические занятия (ПЗ)	8/0,22	8/0,22		
Лабораторные работы (ЛР)	-	-		
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)	0,25/0,01	0,25/0,01		
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)				
Самостоятельная работа (СР) (всего)	90/2,5	90/2,5		
В том числе:				
Расчетно-графические работы	-	-		
Реферат	30/0,83	30/0,83		
<i>Другие виды СР (если предусматриваются, приводится перечень видов СРС)</i>				
1. Составление плана-конспекта	20/0,55	20/0,55		
2. Обсуждение докладов	20/0,55	20/0,55		
3. Подготовка ответов на вопросы	20/0,55	20/0,55		
Курсовой проект (работа)				
Контроль (всего)	3,75/0,10	3,75/0,10		
Форма промежуточной аттестации: зачет				
Общая трудоемкость	108/3	108/3		

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля успеваемости
-------	-------------------	-----------------	--	--------------------------------------

			Л	ПЗ	КРАТ	СРП	Контроль	СР	(по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
3 семестр									
1.	Тема 1. Понятие нововведение, диффузия инноваций в гостиничном и пищевом секторе сервисной индустрии.	1-3	2	2	-	-	-	20	Блиц-опрос Обсуждение докладов Тест
2.	Тема 2. Теория инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.	4-6	2	2	-	-	-	20	Блиц-опрос Обсуждение докладов Тест
3.	Тема 3. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.	7-8	2	2	-	-	-	10	Блиц-опрос Обсуждение докладов Тест
4.	Тема 4. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания.	9-11	4	4	-	-	-	20	Блиц-опрос Обсуждение докладов Тест
5.	Тема 5. Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанного профиля	12-13	5	5	-	-	-	7,75	Блиц-опрос Обсуждение докладов Тест
6.	Промежуточная аттестация	-	-	-	-	-	-	-	зачет
7.	Итого за семестр:	-	15	15		0,25	-	77,75	-

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)					
		Л	ПЗ	КРАТ	СРП	Контроль	СР
3 семестр							
1.	Тема 1. Понятие нововведение, диффузия	2	2	-	-	-	20

	инноваций в гостиничном и пищевом секторе служовой индустрии.						
2.	Тема 2. Теория инноваций в организации гостиничных служу и служу питания.	1	2	-	-	-	20
3.	Тема 3. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных служу.	1	2	-	-	-	20
4.	Тема 4. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации служу питания.	1	1	-	-	-	10
5.	Тема 5. Инновация в процессе производства туристического продукт гостиничного и ресторанного профиля	1	1	-	-	-	20
6.	Промежуточная аттестация: зачет	-	-	0,25	-	-	-
7.	Итого за семестр:	6	8	0,25	2,2	3,75	90

5.3. Содержание разделов дисциплины «Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания», образовательные технологии
Лекционный курс

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы / зач. ед.)		Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО				
1.	Тема 1. Понятие нововведение, диффузия инноваций в гостиничном и пищевом секторе сервисной индустрии.	2/0,05	2/0,05	Специфическое содержание инновации И. Шумпетера: использование новой техники, новых технологических процессов; нового рыночного обеспечения производства; внедрение продукции с новыми свойствами; использование нового сырья; изменение организации производства и его материально-технического обеспечения; появление новых рынков сбыта. Свойства инновации: научно-техническая новизна; производственная применимость; коммерческая реализуемость (возможность продать). Циклический характер инновационного процесса.	ПКУВ-3 ПКУВ-4	Знать: специфическое содержание инновации. Уметь: определять циклический характер инновационного процесса. Владеть: навыками внедрения инноваций в гостиничном и пищевом секторе сервисной индустрии	Составление плана-конспекта Лекция-презентация
2.	Тема 2. Теория инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.	2/0,05	1/0,03	Традиции и инновации в организации гостиничных услуг и услуг питания в туризме. Коммуникация, трансляция и трансмутация как способы передачи традиции и превращения ее в инновацию. Инноватика - наука об инновациях. Жизненный цикл инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.	ПКУВ-3 ПКУВ-4	Знать: традиции и инновации в организации гостиничных услуг и услуг питания в туризме. Уметь: определять жизненный цикл инноваций в	Составление плана-конспекта Лекция-презентация Интерактивные методы обучения

				<p>Виды и типы инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания. Стадии инновационных процессов. Генерация и рецепция информации. Кодирование и передача информации. Понятие «оператор». Свойства информации. Фиксируемость информации. Инвариантность информации по отношению к ее носителям. Бренность информации. Транслируемость и мультипликативность. Действенность информации. Семантика информации и понятие «цели». Характеристики информации: количество, качество, ценность, эффективность. Динамика информации.</p>		<p>организации гостиничных услуг и услуг питания. Владеть: навыками оценки эффективного информации.</p>	
3.	Тема 3. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.	2/0,05	1/0,03	<p>Понятие индустрии гостеприимства по Уэбстеру. Инновационные признаки гостиничных цепей. Инновационные объекты средств размещения. Инновационные системы в определении категоричности гостиниц. Инновационные стандарты классификаций гостиниц. Инновационные гостиничные службы. Производство и реализация инновационных гостиничных услуг. Инновационный операционный процесс обслуживания. Инновационные функции службы приема и размещения. Система «m2m» в гостиничном секторе, создание «умных услуг».</p>	ПКУВ-3 ПКУВ-4	<p>Знать: инновационные признаки гостиничных цепей, инновационные системы в определении категоричности гостиниц. Уметь: применять инновационные стандарты классификаций гостиниц. Владеть: навыками создания «умных услуг» в гостиничном</p>	<p>Составление плана-конспекта Лекция-презентация Интерактивные методы обучения</p>

				Инновационные подходы к работе с клиентами. Е-размещение в системе Е-путешествие. Венчурные фирмы в индустрии гостеприимства.		секторе.	
4.	Тема 4. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания.	4/0,11	1/0,03	Инновации в предоставлении услуг питания в различных видах туристической индустрии. Инновации в определении категорийности в индустрии питания. Инновационные концепции и профили ресторанов. Инновационные факторы как факторы успешности ресторанной индустрии. Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии система «m2m» в организации услуг питания, создание «умных услуг» питания. Е-ресторан в системе Е-путешествие. Венчурные фирмы в индустрии питания.	ПКУВ-3 ПКУВ-4	Знать: инновационные концепции и профили ресторанов. Уметь: характеризовать Е-ресторан в системе Е-путешествие. Владеть: навыками создания «умных услуг» в организации услуг питания.	Составление плана-конспекта Лекция-презентация
5.	Тема 5. Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанного профиля	5/0,13	1/0,03	Факторы туристического производства продукта гостиничного и ресторанного профиля. Средства производства турпродукта гостиничного и ресторанного профиля. Технологии производства турпродукта. Исторические формы и причины глобальных тенденций на мировом гостиничном и ресторанном рынках. Транснационализация процесса производства продукта гостиничного и ресторанного профиля. Анализ современных тенденций на мировом туристическом рынке в производстве	ПКУВ-3 ПКУВ-4	Знать: факторы туристического производства продукта гостиничного и ресторанного профиля. Уметь: применять технологии производства турпродукта Владеть: навыками анализа современных тенденций на мировом	Составление плана-конспекта Лекция-презентация

				заявленного продукта		туристическом рынке в производстве заявленного продукта	
6.	Итого	15/0,42	6/0,16	-	-	-	-

5.4. Практические и семинарские занятия, их наименование, содержание и объем в часах

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических и семинарских занятий	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
			ОФО	ЗФО
3 семестр				
1.	Тема 1. Понятие нововведение, диффузия инноваций в гостиничном и пищевом секторе сервисной индустрии.	Понятие нововведение, диффузия инноваций в гостиничном и пищевом секторе сервисной индустрии.	2/0,05	2/0,05
2.	Тема 2. Теория инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.	Теория инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.	2/0,05	2/0,05
3.	Тема 3. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.	Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.	2/0,05	2/0,05
4.	Тема 4. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания.	Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания.	4/0,11	1/0,03
5.	Тема 5. Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанного профиля	Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанного профиля	5/0,13	1/0,03
6.	Итого за семестр		15/0,42	8/0,22

5.5. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах
Лабораторные занятия учебным планом не предусмотрены.

5.6. Примерная тематика курсовых проектов (работ)
Курсовые проекты (работы) учебным планом не предусмотрены.

5.7. Самостоятельная работа студентов
Содержание и объем самостоятельной работы студентов

№ п/п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
				ОФО	ЗФО
3 семестр					
1.	Тема 1. Понятие нововведение, диффузия инноваций в гостиничном и пищевом секторе сервисной индустрии.	Составление плана-конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы	1-2	20/0,55	20/0,55
2.	Тема 2. Теория инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.	Составление плана-конспекта Подготовка докладов	3-4	20/0,55	20/0,55

		Подготовка ответов на вопросы			
3.	Тема 3. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.	Составление плана-конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы	5- 6	10/0,27	20/0,55
4.	Тема 4. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания.	Составление плана-конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы	7-8	20/0,55	10/0,27
5.	Тема 5. Инновация в процессе производства туристического продукт гостиничного и ресторанного профиля	Составление плана-конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы	9-10	7,75/0,22	20/0,55
6.	Итого за семестр:	-	-	77,75/2,16	90/2,5

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Литература для самостоятельной работы

1. Кожухар, В.М. Инновационный менеджмент [Электронный ресурс]: учебное пособие / Кожухар В.М. - М.: Дашков и К, 2018. - 292 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/351616>

2. Инновационный менеджмент [Электронный ресурс]: учебное пособие / под ред. Барышевой А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 380 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415304>

3. Агарков, А. П. Управление инновационной деятельностью [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А. П. Агарков, Р. С. Голов. - М.: Дашков и К, 2017. - 208 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512013>

4. Миронова, Д. Ю. Инновационное предпринимательство и трансфер технологий [Электронный ресурс]: учебное пособие / Д. Ю. Миронова, О. А. Евсеева, Ю. А. Алексеева. - Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2015. - 98 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66460.html>

5. Федоров О. В. Стратегии инновационной деятельности [Электронный ресурс]: учебник / О. В. Федоров. - М.: Инфра-М, 2012. - 275 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=365316>

6. Международный туризм [Электронный ресурс]: правовые акты / сост. Н. И. Волошин, М. В. Михайлов. - Москва: Российская международная академия туризма, Логос, 2014. - 576 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51866.html>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

– в печатной форме увеличенным шрифтом.

Для лиц с нарушениями слуха:

– в печатной форме,

– в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания»

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

7.1.1. Для очной формы обучения

Этапы формирования компетенции (согласно учебному плану)	Наименование дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения ОП
ПКУВ-3. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
3	Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания
3	Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства
2	Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе
2	Психология деловых коммуникаций и эффективность продаж
2	Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания
2	Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме
2	Организационно-управленческая практика
3	Проектно-технологическая практика
4	Научно-исследовательская работа
4	Преддипломная практика
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий	
2	Организационно-управленческая практика
3	Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания
3	Бенчмаркетинг в индустрии гостеприимства
3	Антикризисное управление гостиничного предприятия
3	Управление доходами в гостиничном бизнесе
3	Проектно-технологическая практика
4	Научно-исследовательская работа
4	Преддипломная практика
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

7.1.2. Для заочной формы обучения

Этапы формирования компетенции (согласно учебному плану)	Наименование дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения ОП
ПКУВ-3.Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
1	Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания
1	Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме
1	Организационно-управленческая практика
2	Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания
2	Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства
2	Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе
2	Психология деловых коммуникаций и эффективность продаж
2	Проектно-технологическая практика
2	Научно-исследовательская работа
3	Преддипломная практика
3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКУВ-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий	
1	Организационно-управленческая практика
2	Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания
2	Бенчмаркетинг в индустрии гостеприимства
2	Антикризисное управление гостиничного предприятия
2	Управление доходами в гостиничном бизнесе
2	Проектно-технологическая практика
2	Научно-исследовательская работа
3	Преддипломная практика
3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<p>ПКУВ-3. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Индикаторы достижения компетенции:</p> <p>ПКУВ-3.1. Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>ПКУВ-3.2. Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПКУВ-3.3. Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>					
Знать: современные инновационные технологии и информационно-коммуникативные инновации.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Доклад, конспект, зачет
Уметь: использовать инновационные технологии и современные информационно-коммуникативные инновации с целью обеспечения конкурентоспособности объектов сферы гостеприимства и общественного питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками внедрения инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности объектов сферы гостеприимства и общественного питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

<p>ПКУВ-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий</p> <p>Индикаторы достижения компетенции:</p> <p>ПКУВ-4.1. Осуществляет выбор и обоснование перед собственниками бизнеса вида маркетинговых инноваций для внедрения на предприятиях сферы гостеприимства;</p> <p>ПКУВ-4.2. Разрабатывает стратегический план внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства;</p> <p>ПКУВ-4.3. Использует современные информационно-коммуникационных средства для внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства.</p>					
<p>Знать: область применения и роль информационных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания.</p>	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Доклад, конспект, зачет
<p>Уметь: использовать информационные технологии при разработке и внедрении маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<p>Владеть: навыками разработки и внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания и реализовывать их с использованием информационных технологий.</p>	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

Темы докладов:

1. История зарождения и развития индустрии питания и средств размещения.
2. Социологические исследования как фактор повышения эффективности работы специалистов выбранного профиля.
3. Основные направления и виды научно-исследовательской работы в теории и практике инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.
4. Основные формы инновации в организации гостиничных услуг и услуг питания.
5. Инновационный менеджмент и маркетинг в заявленной сфере.
6. История возникновения российской индустрии гостеприимства и ресторанного бизнеса. Место и роль инноваций в этом аспекте.
7. Инновации в организации гостиничных услуг и услуг питания как способ повышения конкурентоспособности.
8. Отражение русской национальной культуры в инновациях организации
9. Национальные особенности туристов, их учет при составлении инновационных программ в организации гостиничных услуг и услуг питания
10. Инновационные программ в организации гостиничных услуг и услуг питания программы для семейного досуга.
11. Сценарно-режиссерские основы деятельности в заявленной индустрии.

Примерные тестовые задания

1. К факторам, определяющим инновацию не относятся:
 - а) рыночная среда;
 - б) ресурсы;
 - в) кадры;
 - г) реклама;
 - д) потребители.
2. Питер Ф. Друкер выделяет 7 источников инновационной возможности. Какой из ниже представленных источников не входит в его классификацию?
 - а) неожиданность;
 - б) демографический фактор;
 - в) нелепость (несоответствие);
 - г) новые знания;
 - д) фактор риска;
 - е) изменения в ценностных установках.
3. Методы активизации инновационного процесса не включают в себя:
 - а) синектика;
 - б) бисоциация;
 - в) ТРИЗ;
 - г) корреляционный анализ;
 - д) мозговой штурм;
 - д) лабораторные исследования.
4. «Центр» инноваций в США – «Силиконовая долина», а в России:
 - а) Казань;
 - б) Уфа;
 - в) Сколково;

- г) Москва;
- д) Кижы;
- е) Каспийск.

5. Инновационная стратегия предприятия: бороться за выживание, используя привычные консервативные технологии при минимуме затрат на нововведения. Как называется данная стратегия?

- а) наступательная;
- б) традиционная;
- в) зависимая;
- г) имитационная

6. По срокам действия проекты бывают:

- а) долгосрочные;
- б) краткосрочные;
- в) промежуточные;
- г) затяжные;
- д) среднесрочные

7. К типам отдыха не относится:

- а) Морской и пляжный отдых;
- б) Экскурсионный отдых;
- в) Деловой туризм;
- г) Паломничество.

8. Активное вмешательство государства в научную деятельность характерно для:

- а) Японии;
- б) Германии;
- в) США;
- г) Англии;
- д) России.

9. Передачей прав на использование интеллектуальной собственности является:

- а) патент;
- б) франшиза;
- в) ведомость;
- г) доверенность;
- д) расписка.

10. Расставьте этапы проведения маркетингового исследования в соответствующем порядке:

- а) исследование конкурентов;
- б) исследование потребителей;
- в) исследование рынка;
- г) исследование системы распространения товара, услуги

11. Существует 9 правил функционального маркетинга. Какое из ниже представленных не относится к ним:

- а) Продавайте все известные функции продуктов;
- б) Находите и продавайте скрытые функции продуктов;
- в) Находите избыточные и вредные функции продуктов, исключая их;
- г) Продавайте функции по наибольшей цене;

д) Продавайте функции продуктов даже тогда, когда продукты уже проданы.

12. К основным формам бизнес-документации относят:

- а) бизнес-план;
- б) бизнес-идея;
- в) заключение экспертной комиссии;
- г) доверительное письмо;
- д) технико-экономическое обоснование.

13. Методами управления инвестиционным риском может быть:

- а. диверсификация;
- б. передача (аутсорсинг);
- в. вероятность возникновения;
- г. хеджирование;
- д. логическое сложение рисков.

14. Выберите из списка то, что относится к субъектам инновационного рынка:

- а. гостиничные предприятия;
- б. гостиничные услуги
- в. фонды
- г. физические лица.

15. Относительно внешней среды инновационная стратегия может быть:

- а. наступательная;
- б. оборонительная;
- в. адаптационная;
- г. ситуационная

Вопросы к зачету

1. Понятие нововведение, диффузия инноваций в гостиничном и пищевом секторе сервисной индустрии.

2. Специфическое содержание инновации И. Шумпетера.

3. Свойства инновации: научно-техническая новизна; производственная применимость; коммерческая реализуемость (возможность продать).

4. Циклический характер инновационного процесса.

5. Теория инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.

6. Традиции и инновации в организации гостиничных услуг и услуг питания в туризме.

7. Коммуникация, трансляция и трансмутация как способы передачи традиции и превращения ее в инновацию.

8. Жизненный цикл инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.

9. Виды и типы инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.

10. Стадии инновационных процессов.

11. Генерация и рецепция информации.

12. Кодирование и передача информации. Понятие «оператор».

13. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.

14. Понятие индустрии гостеприимства по Уэбстеру.

15. Инновационные признаки гостиничных цепей.

16. Инновационный операционный процесс обслуживания.

17. Инновационные функции службы приема и размещения.

18. Система «m2m» в гостиничном секторе, создание «умных услуг».

Инновационные подходы к работе с клиентами.

19. E-размещение в системе E-путешествие.
20. Венчурные фирмы в индустрии гостеприимства.
21. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания.
22. Инновации в определении категоричности в индустрии питания.
23. Инновационные концепции и профили ресторанов.
24. Инновационные факторы как факторы успешности ресторанной индустрии.
25. Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии система «m2m» в организации услуг питания, создание «умных услуг» питания.
26. E-ресторан в системе E-путешествие.
27. Венчурные фирмы в индустрии питания.
28. Инновация в процессе производства туристического продукт гостиничного и ресторанного профиля.
29. Факторы туристического производства продукта гостиничного и ресторанного профиля.
30. Средства производства турпродукта гостиничного и ресторанного профиля.
31. Технологии производства турпродукта.
32. Исторические формы и причины глобальных тенденций на мировом гостиничном и ресторанном рынках .
33. Транснационализация процесса производства продукта гостиничного и ресторанного профиля.
34. Анализ современных тенденций на мировом туристическом рынке в производстве заявленного продукта.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к написанию доклада

Доклад - продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой письменное или устное сообщение по представлению полученных результатов определенной темы.

Цель подготовки доклада: сформировать научно-исследовательские навыки и умения у обучающегося; способствовать овладению методами научного познания; освоить навыки публичного выступления; научиться критически мыслить.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован и включать введение, основную часть, заключение.

Критерии оценивания доклада:	
«отлично»	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Представленная информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы информационные технологии. Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Ответы на вопросы полные с приведением примеров и пояснений. Выводы обоснованы.

«хорошо»	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без дополнительной литературы. Не все выводы сделаны или не все обоснованы. Представленная информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. Используются информационные технологии. На дополнительные вопросы даны неполные ответы.
«удовлетворительно»	Проблема раскрыта не полностью. Представленная информация не систематизирована или не последовательна. Используются 1-2 профессиональных термина. Используются информационные технологии частично. Допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы; отсутствуют выводы.
«неудовлетворительно»	Тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70% тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной аттестации.

Требования и критерии оценивания знаний, умений и навыков на зачете

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Основная литература

1. Кожухар, В.М. Инновационный менеджмент [Электронный ресурс]: учебное пособие / Кожухар В.М. - М.: Дашков и К, 2018. - 292 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/351616>

2. Инновационный менеджмент [Электронный ресурс]: учебное пособие / под ред. Барышевой А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 380 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415304>

3. Агарков, А. П. Управление инновационной деятельностью [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А. П. Агарков, Р. С. Голов. - М.: Дашков и К, 2017. - 208 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512013>

8.2. Дополнительная литература

1. Миронова, Д. Ю. Инновационное предпринимательство и трансфер технологий [Электронный ресурс]: учебное пособие / Д. Ю. Миронова, О. А. Евсеева, Ю. А. Алексеева. - Санкт-Петербург: Университет ИТМО, 2015. - 98 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/66460.html>
2. Федоров О. В. Стратегии инновационной деятельности [Электронный ресурс]: учебник / О. В. Федоров. - М.: Инфра-М, 2012. - 275 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=365316>
3. Международный туризм [Электронный ресурс]: правовые акты / сост. Н. И. Волошин, М. В. Михайлов. - Москва: Российская международная академия туризма, Логос, 2014. - 576 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51866.html>

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://window.edu.ru>
2. Единый информационно-справочный ресурс индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] - Режим доступа: NoReCa.ru.
3. Социальная сеть профессиональных контактов НП «Гильдия маркетологов» [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.marketologi.ru>
4. Сайт Российской ассоциации маркетинга [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.ram.ru>
5. Электронный журнал «Вестник РАТА» [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://www.ratanews.ru>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции/ трудовые функции
<p>Тема 1. Понятие нововведение, диффузия инноваций в гостиничном и пищевом секторе услугострой индустрии. Специфическое содержание инновации И. Шумпетера: использование новой техники, новых технологических процессов; нового рыночного обеспечения производства; внедрение продукции с новыми свойствами; использование нового сырья; изменение организации производства и его материально-технического обеспечения; появление новых рынков сбыта. Свойства инновации: научно-техническая новизна; производственная применимость; коммерческая реализуемость (возможность продать). Циклический характер инновационного процесса.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков</p>	<p>Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия</p>	<p>ПКУВ-3 ПКУВ-4</p>
<p>Тема 2. Теория инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания. Традиции и инновации в организации гостиничных услуг и услуг питания в туризме. Коммуникация, трансляция и трансмутация как способы передачи традиции и превращения ее в инновацию. Инноватика - наука об инновациях. Жизненный цикл инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания. Виды и типы инноваций в организации гостиничных услуг и услуг</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков</p>	<p>Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия</p>	<p>ПКУВ-3 ПКУВ-4</p>

<p>питания. Стадии инновационных процессов. Генерация и рецепция информации. Кодирование и передача информации. Понятие «оператор». Свойства информации. Фиксируемость информации. Инвариантность информации по отношению к ее носителям. Бренность информации. Транслируемость и мультипликативность. Действенность информации. Семантика информации и понятие «цели». Характеристики информации: количество, качество, ценность, эффективность. Динамика информации.</p>				
<p>Тема 3. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг. Понятие индустрии гостеприимства по Уэбстеру. Инновационные признаки гостиничных цепей. Инновационные объекты средств размещения. Инновационные системы в определении категоричности гостиниц. Инновационные стандарты классификаций гостиниц. Инновационные гостиничные службы. Производство и реализация инновационных гостиничных услуг. Инновационный операционный процесс обслуживания. Инновационные функции службы приема и размещения. Система «m2m» в гостиничном секторе, создание «умных услуг». Инновационные подходы к работе с клиентами. E-размещение в системе E-путешествие. Венчурные фирмы в индустрии гостеприимства.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия</p>	<p>ПКУВ-3 ПКУВ-4</p>
<p>Тема 4. Основные понятия и определения</p>	<p>Лекция, конспектирование,</p>	<p>Аудиторная</p>	<p>Устная речь,</p>	<p>ПКУВ-3</p>

<p>инновационных технологий в системе организации услуг питания. Инновации в предоставлении услуг питания в различных видах туристической индустрии. Инновации в определении категорийности в индустрии питания. Инновационные концепции и профили ресторанов. Инновационные факторы как факторы успешности ресторанной индустрии. Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии система «m2m» в организации услуг питания, создание «умных услуг» питания. E-ресторан в системе E-путешествие. Венчурные фирмы в индустрии питания.</p>	<p>приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>(изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)</p>	<p>письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия</p>	<p>ПКУВ-4</p>
<p>Тема 5. Инновация в процессе производства туристического продукта гостиничного и ресторанного профиля. Факторы туристического производства продукта гостиничного и ресторанного профиля. Средства производства турпродукта гостиничного и ресторанного профиля. Технологии производства турпродукта. Исторические формы и причины глобальных тенденций на мировом гостиничном и ресторанном рынках. Транснационализация процесса производства продукта гостиничного и ресторанного профиля. Анализ современных тенденций на мировом туристическом рынке в производстве заявленного продукта</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия</p>	<p>ПКУВ-3 ПКУВ-4</p>

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, позволяют:

- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;
- автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой научно-исследовательской работы;
- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем.

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Наименование программного обеспечения, производитель	Реквизиты подтверждающего документа (№ лицензии, дата приобретения, срок действия)
Операционная система «Windows»	Договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015
Adobe Reader	Бесплатно, бессрочный
К-Lite Codec Pack, Codec Guide	Бесплатно, бессрочный
7-zip.org	GNU LGPL
Офисный пакет WPSOffice	Свободно распространяемое ПО

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

1. Электронная библиотечная система «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru/>)
2. Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» (<http://www.znanium.com>).

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

1. Консультант Плюс – справочная правовая система (<http://consultant.ru>)
2. Web of Science (WoS) (<http://apps.webofknowledge.com>)
3. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>)
4. Электронная Библиотека Диссертаций (<https://dvs.rsl.ru>)
5. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>)
6. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф>)

11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Специальные помещения		
Учебные аудитории для	Переносное мультимедий-	1. Операционная система

<p>проведения занятий лекционного типа: № ауд. 3-12, 3-15, 3-17, 3-19, 3-20, 3-22, адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.</p> <p>Аудитории для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ауд. 3-11, 3-12, 3-15, 3-16, 3-17, 3-19, 3-20, 3-22, адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.</p> <p>Компьютерный класс: ауд. 3-2 адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.</p>	<p>ное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 12 посадочных мест, оснащенный компьютерами Pentium с выходом в Интернет.</p>	<p>«Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-Lite Codec»; 2. Офисный пакет «WPS Office»; 3. Программа для работы с архивами «7zip»; 4. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe Reader»
<p>Помещения для самостоятельной работы</p>		
<p>Учебные аудитории для самостоятельной работы: ауд. 3-11, 3-16 адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.</p> <p>Читальный зал: ул. Первомайская, 191, 3 этаж.</p>	<p>Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 12 посадочных мест, оснащенный компьютерами Pentium с выходом в Интернет.</p> <p>Читальный зал имеет 60 посадочных мест, оснащен 15 компьютерами с выходом в Интернет, специализированной мебелью, стационарным мультимедийным оборудованием, оргтехникой.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-Lite Codec»; 2. Офисный пакет «WPS Office»; 3. Программа для работы с архивами «7zip»; 4. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe Reader»