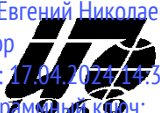


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Трофимов Евгений Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.04.2024 14:38:45
Уникальный программный ключ:
c379adf0ad4f91cbbf100b7fc3323cc41cc52545



**Образовательное частное учреждение высшего образования
«Российская международная академия туризма»**

Факультет менеджмента туризма
Кафедра туризма и гостиничного дела

Принято Ученым Советом
29 июня 2023 г.
Протокол № 02-06-03

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
В.Ю. Питюков
28 июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Инновации в туризме и гостеприимстве»

по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
квалификация (степень) выпускника – бакалавр
Б1.О.23

Рассмотрено и одобрено
на заседании кафедры
24 мая 2023 г., протокол №10

Разработчик: Арсений Р.М.,
к.п.н., и.о. зав. каф. туризма и
гостиничного дела

Химки 2023

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся компетенций УК-1, ОПК-1 средствами дисциплины «Инновации в туризме и гостеприимстве».

Задачи дисциплины:

- развитие у обучающихся способности осуществлять поиск необходимой информации;
- развитие у обучающихся способности применять методы критического анализа и синтеза при работе информацией;
- развитие у обучающихся способности использования системного подхода для решения поставленных задач;
- способствовать формированию у обучающихся способности осуществления поиска, анализа, отбора технологических новаций и современных программных продуктов в деятельности предприятий индустрии туризма и гостеприимства;
- способствовать формированию у обучающихся умений использования технологических новаций и специализированных программных продуктов в индустрии туризма и гостеприимства.

2. Перечень формируемых компетенций и индикаторов их достижения, соотнесенные с результатами обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций, представленных в компетентностной карте дисциплины в соответствии с ФГОС ВО, компетентностной моделью выпускника, определенной вузом и представленной в ОПОП, и содержанием дисциплины (модуля):

Тип задач профессиональной деятельности	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Осуществляет поиск необходимой информации. УК-1.2. Применяет методы критического анализа и синтеза при работе информацией. УК-1.3. Использует системный подход для решения поставленных задач	Знает технологии поиска информации, методы критического анализа и синтеза информации, принципы системного подхода в решении поставленных задач Умеет обобщать полученную в процессе поиска информацию с использованием методов критического анализа и синтеза, применять принципы системного подхода для решения поставленных задач Владеет технологией информационного поиска, работы с информационными источниками; способен к критическому анализу и синтезу поступающей информации; владеет навыками применения системного подхода в решении поставленных задач

Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1 Осуществляет поиск, анализ, отбор технологических новаций и современных программных продуктов в сфере гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.2 Использует технологические новации и специализированные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания.	Знает профессиональные стандарты обслуживания, роль технологии и организации обслуживания в предпринимательской деятельности гостиничных предприятий и предприятий питания, термины, категории и объекты гостеприимства и составляющие элементы обслуживания в сфере гостеприимства, особенности обслуживания и организации питания туристов на предприятиях питания различных типов, технологические новации и современные программные продукты, отечественный и зарубежный опыт в области технологии и организации обслуживания в гостиничных комплексах. Умеет применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания, технологические новации и специализированные программные продукты, организовывать и контролировать процессы обслуживания, применять на практике принципы, методы, модели, технологии и организации обслуживания в предприятиях общественного питания. Владеет навыками применения стандартов обслуживания в гостиничной деятельности и современным программным обеспечением в туристской деятельности, методами нахождения наиболее выгодных условий предоставления качественных услуг, навыками внедрения и использования основных правил предоставления услуг и методов анализа на производстве.
------------	--	--	--

3. Место дисциплины в структуре ОПОП и этапы формирования компетенций

Дисциплина «Инновации в туризме и гостеприимстве» относится к дисциплинам обязательной части ОПОП. Компетенции, формируемые дисциплиной «Инновации в туризме и гостеприимстве», также формируются и на других этапах в соответствии с учебным планом.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

4.1. Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		8	-
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	30	30	-
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	14	14	-
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР):	12	12	-
- в том числе Практическая подготовка (ПП)	-	-	-
групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	2	2	-
групповые консультации по подготовке курсового проекта (работы)	-	-	-
контактная работа при проведении промежуточной аттестации (в том числе при оценивании результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) (ПА конт)	2	2	-
Самостоятельная работа обучающегося (СРО), в том числе	42	42	-
СРуз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	40	40	-
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	2	2	-
Форма промежуточной аттестации	зачет		
Общая трудоемкость дисциплины: часы	72	72	-
зачетные единицы	2	2	-

4.2. Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс	
		4 ЗС	4 ЛС
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:	12	8	4
занятия лекционного типа (ЗЛТ)	4	4	-
лабораторные работы (ЗСТ (ЛР))	-	-	-
практические занятия (ЗСТ ПР):	4	4	-
- в том числе Практическая подготовка (ПП)	-	-	-

Вид учебной работы	Всего часов	Курс	
		4 ЗС	4 ЛС
групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	2	-	2
групповые консультации по подготовке курсового проекта (работы)	-	-	-
контактная работа при проведении промежуточной аттестации (в том числе при оценивании результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) (ПА конт)	2	-	2
Самостоятельная работа обучающегося (СРО), в том числе	60	28	32
СРуз - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к учебным занятиям	56	28	28
СРпа - самостоятельная работа обучающегося при подготовке к промежуточной аттестации	4	-	4
Форма промежуточной аттестации	зачет		
Общая трудоемкость дисциплины: часы	72	36	36
зачетные единицы	2	1	1

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Содержание раздела (темы)
1	Понятие и содержание инноваций и инновационных процессов в туризме и индустрии гостеприимства	Соотношение понятий «инновация», «новшество», «нововведение». Характеристика инновационной деятельности. Классификация и функции инноваций. Инновационный процесс как объект управления, его структура. Жизненный цикл инноваций. Характеристика инновационного рынка. Туризм и индустрия гостеприимства как объект инновационных методов управления и планирования. Технологии поиска информации, методы критического анализа и синтеза информации, принципы системного подхода в решении поставленных задач. Роль технологии и организации обслуживания в предпринимательской деятельности туристских предприятий
2	Инновационные функции и методы реализации государственной политики	Национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства». Формирование представления о регионах как территориях, благоприятных для туризма и гостеприимства. Региональные программы развития туризма и гостеприимства. Разработка областных

	регулирования развития туризма и индустрии гостеприимства	комплексных целевых программ по развитию туристской индустрии и обеспечение их реализации. Практические меры по привлечению отечественных и иностранных инвестиций в туристскую индустрию. Восстановление традиционных и открытие новых туристских маршрутов. Стимулирование притока туристов из других регионов России и иностранных государств. Рациональное использование природного и культурного наследия регионов. Новые направления государственного регулирования туристской деятельности. Координация деятельности органов и организаций в сфере туристской индустрии. Приоритетные направления государственного регулирования туристской деятельности. Практические меры по поддержанию отечественных производителей туристского продукта. Разработка туристско-рекреационного паспорта территории. Методология оценки туристско-рекреационного потенциала. Проектирование и управление туристско-рекреационными кластерами. Мероприятия по защите, поддержанию целостности и обеспечению охраны туристских ресурсов. Концепция устойчивого туризма. Создание комплексной системы подготовки квалифицированных специалистов в сфере туризма по обслуживанию туристов в соответствии с международными стандартами. Развитие санаторно-курортной сети. Поддержка и развитие внутреннего, въездного и социального туризма.
3	Тенденции изменения законодательства в туризме и индустрии гостеприимства	Создание нормативно-правовой базы для регулирования отношений в туризме и индустрии гостеприимства. Изменения в действующих законодательных и нормативно-правовых актах. Создание нормативно-правовой базы для регулирования отношений в туризме и индустрии гостеприимства. Стимулирование и развитие социального туризма. Анализ зарубежной системы законодательных актов в сфере туризма и рекреации. Современные профессиональные стандарты обслуживания. Термины, категории, объекты гостеприимства и составляющие элементы инновационного обслуживания в сфере туризма и гостеприимства.
4	Содержание и организация инновационного менеджмента	Общая характеристика инновационного менеджмента. Инновационная стратегия и тактика развития. Система управления в инновационном менеджменте. Содержательная характеристика инновационного проектирования в туризме и индустрии гостеприимства. Туристско-рекреационные кластеры как направление инновационного менеджмента. Мастер-планирование туристских территорий. Организация инновационного управления на предприятии. Структура системы инновационного менеджмента организации. Перспективные инновационные проекты в туризме.

		Основные направления развития инновационной деятельности в туризме. Инновации внутренней организации современной туристской организации. Особенности обслуживания иностранных туристов на туристских предприятиях. Отечественный и зарубежный опыт в области технологии и организации обслуживания туристов
5	Содержание и организация инновационного маркетинга	Государственная политика в сфере маркетинга туристских продуктов регионов. Создание единой информационной службы. Туристские информационные центры. Выставочная деятельность в туризме и индустрии гостеприимства. Рекламная и издательская деятельность в туризме и индустрии гостеприимства. Маркетинг туристских дестинаций. Жизненный цикл туристской дестинации. Брендинг туристского направления. Инновационные виды туристского продукта. Инновационные решения по продукту. Стадии инновационного процесса, возможные решения. Инновационные методики рекламирования и продвижения туристского продукта.
6	Использование информационных технологий в развитии туризма и индустрии гостеприимства	Система информационных технологий в туризме и индустрии гостеприимства. Влияние информационных технологий на развитие туризма и индустрии гостеприимства. Инновационные направления использования Интернета. Электронная коммерция в туризме. Мультимедийные технологии в туризме и индустрии гостеприимства. Информационные системы менеджмента. Информационные технологии в системах управления гостиничным комплексом.

5.2. Разделы дисциплин и виды занятий

5.2.1. Очная форма обучения

№	Наименование разделов и тем дисциплины	Формируемая компетенция	Всего часов	Контактная работа с обучающимися (час.)					СРО
				Итого	в том числе				
					ЗЛТ	ЗСТ (ЛР)	ЗСТ (ПР)	ГК/ПА	
1.	Понятие и содержание инноваций и инновационных процессов в туризме и индустрии гостеприимства	УК-1 ОПК-1	10	4	2	-	2	-	6
2.	Инновационные функции и методы реализации государственной политики регулирования развития туризма и	УК-1 ОПК-1	10	4	2	-	2	-	6

	индустрии гостеприимства								
3.	Тенденции изменения законодательства в туризме и индустрии гостеприимства	УК-1 ОПК-1	10	4	2	-	2	-	6
4.	Содержание и организация инновационного менеджмента	УК-1 ОПК-1	10	4	2	-	2	-	6
5.	Содержание и организация инновационного маркетинга	УК-1 ОПК-1	12	4	2	-	2	-	8
6.	Использование информационных технологий в развитии туризма и индустрии гостеприимства	УК-1 ОПК-1	14	6	4	-	2	-	8
	Групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	УК-1 ОПК-1	2	2	-	-	-	2	-
	Форма промежуточной аттестации (зачет)	УК-1 ОПК-1	4	2	-	-	-	2	2
	Всего часов		72	30	14	-	12	4	42

5.2.2. Заочная форма обучения

№	Наименование разделов и тем дисциплины	Формируемая компетенция	Всего часов	Контактная работа с обучающимися (час.)					СРО
				Итого	в том числе				
					ЗЛТ	ЗСТ (ЛР)	ЗСТ (ПР)	ГК/ПА	
1.	Понятие и содержание инноваций и инновационных процессов в туризме и индустрии гостеприимства	УК-1 ОПК-1	11	1	1	-	-	-	10
2.	Инновационные функции и методы реализации государственной политики регулирования развития туризма и индустрии гостеприимства	УК-1 ОПК-1	11	1	1	-	-	-	10
3.	Тенденции изменения законодательства в туризме и индустрии гостеприимства	УК-1 ОПК-1	10	2	1	-	1	-	8
4.	Содержание и организация инновационного менеджмента	УК-1 ОПК-1	10	2	1	-	1	-	8

5.	Содержание и организация инновационного маркетинга	УК-1 ОПК-1	11	1	-	-	1	-	10
6.	Использование информационных технологий в развитии туризма и индустрии гостеприимства	УК-1 ОПК-1	11	1	-	-	1	-	10
	Групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации) (ГК)	УК-1 ОПК-1	2	2	-	-	-	2	-
	Форма промежуточной аттестации (зачет)	УК-1 ОПК-1	6	2	-	-	-	2	4
	Всего часов		72	12	4	-	4	4	60

6. Контактная и самостоятельная работа обучающихся

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплинам (модулям) включает в себя: занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками РМАТ и (или) лицами, привлекаемыми РМАТ к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся) и (или) занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия), и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками РМАТ и (или) лицами, привлекаемыми РМАТ к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации).

Занятия лекционного типа проводятся в соответствии с объемом и содержанием, представленным в таблице раздела 5.

При проведении учебных занятий по дисциплине обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, содержание дисциплины (модуля) составлено на основе результатов научных исследований, проводимых РМАТ, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

6.1. Занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и др.)

Тема 1. Понятие и содержание инноваций и инновационных процессов в туризме и индустрии гостеприимства

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся представлений об основах технологических новаций в туризме и индустрии гостеприимства.

Компетенции:

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний об основах технологических новаций в туризме и индустрии гостеприимства.

Тема 2. Инновационные функции и методы реализации государственной политики регулирования развития туризма и индустрии гостеприимства

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний о государственном регулировании инновационной деятельности в туризме и индустрии гостеприимства.

Компетенции:

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания

Тип занятия: семинар.

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии).

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о государственном регулировании инновационной деятельности в туризме и индустрии гостеприимства.

Тема 3. Тенденции изменения законодательства в туризме и индустрии гостеприимства

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся знаний о новациях законодательства в туризме и индустрии гостеприимства.

Компетенции:

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания

Тип занятия: семинар

Форма проведения: доклад (в форме презентации).

Выступление с докладом в форме презентации на выявление сформированности знаний о новациях законодательства в туризме и индустрии гостеприимства.

Тема 4. Содержание и организация инновационного менеджмента

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся умений осуществлять системный подход в принятии инновационных решений в туризме и индустрии гостеприимства.

Компетенции:

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания

Тип занятия: семинар

Форма проведения: устный ответ (в форме дискуссии), кейс-задача.

Участие в дискуссии на выявление сформированности знаний о системном подходе в принятии инновационных решений в туризме и индустрии гостеприимства.

Решение кейс-задачи на выявление сформированности умений осуществлять системный подход в принятии инновационных решений в туризме и индустрии гостеприимства.

Тема 5. Содержание и организация инновационного маркетинга

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся умений осуществлять поиск, критический анализ информации и системный подход в использовании технологических новаций в области туристского маркетинга.

Компетенции:

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания

Тип занятия: семинар

Форма проведения: практическое задание.

Выполнение практического задания на выявление сформированности умений осуществлять поиск, критический анализ информации и системный подход в использовании технологических новаций в области туристского маркетинга.

Тема 6. Использование информационных технологий в развитии туризма и индустрии гостеприимства

Цель занятия: Способствовать формированию у обучающихся умений применять современные информационные технологии в управлении деятельностью предприятия индустрии гостеприимства.

Компетенции:

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания

Тип занятия: семинар

Форма проведения: кейс-задача.

Решение кейс-задачи на выявление сформированности умений применять современные информационные технологии в управлении деятельностью предприятия индустрии гостеприимства.

6.2. Самостоятельная работа обучающихся

Тема 1. Понятие и содержание инноваций и инновационных процессов в туризме и индустрии гостеприимства

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний об основах технологических новаций в туризме и индустрии гостеприимства

Тема 2. Инновационные функции и методы реализации государственной политики регулирования развития туризма и индустрии гостеприимства

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к участию в дискуссии на выявление сформированности знаний о

государственном регулировании инновационной деятельности в туризме и индустрии гостеприимства.

Тема 3. Тенденции изменения законодательства в туризме и индустрии гостеприимства

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию, выездное практическое занятие.

Подготовка доклада в форме презентации на выявление сформированности знаний о новациях законодательства в туризме и индустрии гостеприимства.

Тема 4. Содержание и организация инновационного менеджмента

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию.

Подготовка к устному ответу в форме дискуссии на выявление сформированности знаний о системном подходе в принятии инновационных решений в туризме и индустрии гостеприимства

Подготовка к решению кейс-задачи на выявление сформированности умений осуществлять системный подход в принятии инновационных решений в туризме и индустрии гостеприимства.

Тема 5. Содержание и организация инновационного маркетинга

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию, мастер-класс представителя гостиничного бизнеса.

Подготовка к выполнению практического задания на выявление сформированности умений осуществлять поиск, критический анализ информации и системный подход в использовании технологических новаций в области туристского маркетинга.

Тема 6. Использование информационных технологий в развитии туризма и индустрии гостеприимства

Вид работы: изучение литературы по теме, подготовка к семинарскому занятию, мастер-класс представителя гостиничного бизнеса.

Подготовка к решению кейс-задачи на выявление сформированности умений применять современные информационные технологии в управлении деятельностью предприятия индустрии гостеприимства.

6.3. Методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся и подготовке к промежуточной аттестации

Методические рекомендации по самостоятельной работе составлены с целью оптимизации процесса освоения обучающимися учебного материала.

Самостоятельная работа обучающегося направлена на углубленное изучение разделов и тем рабочей программы и предполагает изучение литературных источников, выполнение домашних заданий и контрольных работ, проведение исследований разного характера. Работа основывается на анализе материалов, публикуемых в интернете, а также реальных фактов, личных наблюдений.

Самостоятельная работа обучающегося над усвоением материала по дисциплине может выполняться в читальном зале РМАТ, специально отведенных для самостоятельной работы помещениях, посредством использования электронной библиотеки и ЭИОС РМАТ.

Содержание и количество самостоятельной работы обучающегося определяется

учебным планом, методическими материалами и указаниями преподавателя.

Также самостоятельная работа включает подготовку и анализ материалов по темам пропущенных занятий.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время включает:

- работу с лекционным материалом, предусматривающую проработку конспекта лекций;
- изучение учебной и научной литературы;
- поиск (подбор) и обзор литературы, электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса, написание доклада, исследовательской работы по заданной проблеме;
- выполнение задания по пропущенной или плохо усвоенной теме;
- подготовку к практическим занятиям;
- подготовка к промежуточной аттестации.

В зависимости от выбранных видов самостоятельной работы студенты самостоятельно планируют время на их выполнение. Предлагается равномерно распределить изучение тем дисциплины.

7. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств по дисциплине разработан в соответствии с Методическими рекомендациями и является составной частью ОПОП.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1. Основная 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. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510088>
2. Беляев, Ю. М. Инновационный менеджмент : учебник / Ю. М. Беляев. — 4-е изд., стер. — Москва : Дашков и К°, 2022. — 219 с. : ил., табл. — (Учебные издания для бакалавров). — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621843>
3. Ласкова, Т. С. Экономика и управление инновациями: микроуровень : учебник : [16+] / Т. С. Ласкова, А. Ю. Никитаева ; Южный федеральный университет. — Ростов-на-Дону ; Таганрог : Южный федеральный университет, 2021. — 172 с. : ил., табл., схем. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=683913>
4. Лежнин, В. В. Инновационная деятельность на предприятии туризма : учебное пособие : [16+] / В. В. Лежнин ; Поволжский государственный технологический университет. — Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2022. — 104 с. : схем., табл., ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=696357>

8.2. Дополнительная литература

1. Макринова, Е. И. Предпринимательская деятельность в туризме : учебное пособие : [16+] / Е. И. Макринова, Е. В. Матузенко, В. В. Лысенко. — Москва ; Берлин : Директ-

Медиа, 2021. – 158 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=614300>

2. Матвеева, Л. Г. Экономика инноваций: макро- и мезоуровень : учебник : [16+] / Л. Г. Матвеева, О. А. Чернова ; Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону ; Таганрог : Южный федеральный университет, 2021. – 198 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=619056>

3. Джанджугазова, Е. А. Туристский рынок в контексте развивающегося кризиса / Е. А. Джанджугазова. – Москва : Директ-Медиа, 2022. – 196 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=693238>

9. Обновляемые современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

9.1. Обновляемые современные профессиональные базы данных

1. <https://welcomezone.ru> - Профессиональная база данных в сфере гостеприимства;
2. <https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm> – Официальный сайт Министерства экономического развития, раздел «Туризм»;
3. <https://rosstat.gov.ru/statistics/turizm> - Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики, раздел «Туризм»;
4. <https://rosstat.gov.ru/ps/tourism/> - Статистика туризма в России (Росстат);
5. <https://russpass.ru> – Цифровая экосистема в туризме (Набор услуг для планирования путешествий по России и участников туристской отрасли);
6. <https://fsa.gov.ru/use-of-technology/elektronnye-reestry> - Реестры объектов туристской индустрии Федеральной службы по аккредитации;
7. <https://www.economy.gov.ru/material/directions/turizm> - Реестры в туризме Министерства экономического развития;
8. <https://национальныепроекты.рф/projects/turizm> - Национальный проект «Туризм и индустрия гостеприимства»;
9. <https://www.rst.gov.ru> – Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии;
10. <http://www.rostourunion.ru/> - официальный сайт отраслевого объединения, в которое входят туроператоры, турагентства, гостиницы, санаторно-курортные учреждения, транспортные, страховые, консалтинговые, IT-компании, учебные заведения, СМИ, общественные и иные организации в сфере туризма;
11. <https://persona-grata.ru/yuridicheskie-uslugi/turbiznes-2023-trebovaniya-zakonodatelstva/gosty-v-sfere-turizma> - Национальные стандарты в сфере туризма;
12. <https://russia.travel> - Информационный портал о туризме в России;
13. <https://www.unwto.org/ru> - Официальный сайт Всемирной туристской организации;
14. <https://туризм.рф> - Официальный сайт Корпорации «Туризм.рф»;
15. <https://www.tourdom.ru> - Профессиональный портал о туризме;
16. <https://profi.travel> - Профессиональный портал о туризме «Profi Travel»;
17. <https://tonkosti.ru> - Портал «Тонкости туризма»;
18. <https://www.tourdom.ru/hotline> - Электронный журнал «Горячая линия. Туризм»;
19. <https://hospitalityguide.ru> - Hospitality Guide - Деловой портал об индустрии гостеприимства;
20. <https://www.frontdesk.ru> - Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса;
21. <https://hoteliernews.ru> - Информационный портал о гостиничном бизнесе;
22. <https://www.atorus.ru> - Официальный сайт Ассоциации туроператоров России;

23. <https://agipe.ru> - Официальный сайт Ассоциации гидв-переводчиков, экскурсоводов и турменеджеров;
24. <https://www.tourismsafety.ru> - Официальный сайт Ассоциации "Безопасность туризма";
25. <https://ocig.ru> - Официальный сайт Общероссийского союза индустрии гостеприимства;
26. <https://rha.ru> - Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации;
27. <https://favt.gov.ru> - Официальный сайт Федерального агентства воздушного транспорта (Росавиация);
28. <https://mintrans.gov.ru> - Официальный сайт Министерства транспорта РФ;
29. <https://customs.gov.ru> - Официальный сайт Федеральной таможенной службы;
30. <https://culture.gov.ru> - Официальный сайт Министерства культуры РФ;
31. <https://www.mid.ru> - Официальный сайт Министерства иностранных дел РФ;
32. <https://www.rospotrebnadzor.ru> - Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор);
33. <https://cgon.rospotrebnadzor.ru> - Официальный сайт Центра гигиенического образования населения Роспотребнадзора;
34. <https://dreamchef.ru> - Официальный сайт Национальной ассоциации кулинаров России;
35. <https://chefs.expert> - Профессионально-информационный портал гильдии шеф-поваров;
36. <https://guide.michelin.com/en/restaurants/russian> - Гид Мишлен Россия;
37. <https://rusnka.ru> - Официальный сайт Национальной курортной ассоциации;
38. <https://www.iata.org> - Официальный сайт Международной ассоциации воздушного транспорта (IATA)
39. <https://www.icao.int> - Официальный сайт Международной организации гражданской авиации (ICAO);
40. <https://www.femteconline.org> - Официальный сайт Всемирной федерации водолечения и климатолечения (FEMTEC);
41. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/ru> - Цели в области устойчивого развития;
42. <https://sdgs.un.org/ru/topics/sustainable-tourism> - Официальный сайт Департамента по экономическим и социальным вопросам ООН (Устойчивый туризм);
43. <http://www.oits-isto.org> - Официальный сайт Международной организации социального туризма (OITS);
44. <https://www.scopus.com> - Реферативная и справочная база данных рецензируемой литературы Scopus;
45. <https://apps.webofknowledge.com> - Политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных Web of Science;
46. <https://www.sciencealert.com> - Science Alert является академическим издателем журналов открытого доступа. Также издает академические книги и журналы. Science Alert в настоящее время имеет более 150 журналов открытого доступа в области бизнеса, экономики, информатики, коммуникации, инженерии, медицины, математики, химии, общественной и гуманитарной науки;
47. <https://sciencepublishinggroup.com> - Science Publishing Group электронная база данных открытого доступа включающая в себя более 500 научных журналов, около 50 книг, 30 материалов научных конференций в области статистики, экономики, менеджмента, педагогики, социальных наук, психологии, биологии, химии, медицины, пищевой инженерии,

физики, математики, электроники, информатики, науке о защите природы, архитектуре, инженерии, транспорта, технологии, творчества, языка и литературы.

9.2. Обновляемые информационные справочные системы

1. Информационно-правовая система «Гарант». – URL: <http://www.garant.ru/>;
2. Информационно-правовая система «Консультант плюс». – URL: <http://www.consultant.ru/>.

10. Обновляемый комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

1. Microsoft Office. Интегрированный пакет прикладных программ;
2. Microsoft Windows;
3. Корпоративная информационная система «КИС».

11. Электронные образовательные ресурсы

1. ЭБС «Университетская библиотека Онлайн»;
2. ЭБС «Юрайт»;
3. Корпоративная информационная система «КИС».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Изучение дисциплины обеспечивается в соответствии требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело к материально-техническому обеспечению. Материально-техническое обеспечение необходимое для реализации дисциплины включает: учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащенные оборудованием (специализированной мебелью-посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; шкаф, учебная доска, стенд) и техническими средствами обучения (проектор, экран, компьютер).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в ЭИОС РМАТ.

РМАТ обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определен в п.10 и подлежит обновлению при необходимости).

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в п.8, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в п.9 и подлежит обновлению (при необходимости).