

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна

Должность: проректор по учебной работе

Дата подписания: 03.04.2023 12:19:55

Уникальный программный ключ:

0b817ca911e6668abb15a50426d39e3f1c11eabbf73e943df4a4851fda56d089

## МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Юго-Западный государственный университет»  
(ЮЗГУ)

Кафедра истории и социально-культурного сервиса

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

О.Г. Локтионова

« 31 » 03 2023 г.



**Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности**  
Методические указания для подготовки к практическим занятиям  
для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Курск 2023

УДК 37

Составитель В. В. Волобуев

Рецензент

Кандидат исторических наук, доцент А.А. Колупаев

**Иновации в гостиничной и ресторанной деятельности:** методические указания для подготовки к практическим занятиям для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело / Юго- Зап. гос. ун-т; сост. В.В. Волобуев. – Курск, 2023. – 40 с. – Библиогр.: с. 40.

Содержат сведения об инноватике в гостиничной и ресторанной деятельности.

Методические рекомендации соответствуют требованиям программы, утвержденной учебно-методическим объединением по направлению подготовки гостиничное дело (УМО АМ).

Предназначены для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело очной и заочной форм обучения.

Текст печатается в авторской редакции

Подписано в печать . Формат 60x84 1/16.  
Усл.печ. л. 2,3. Уч.изд.л. 2,1. Тираж 100 экз. Заказ 225 Бесплатно.  
Юго-Западный государственный университет.  
305040, г. Курск, ул. 50 лет Октября, 94.

## ВВЕДЕНИЕ

Современный подход к реализации профессионального образования, повышение качества профессиональной подготовки молодых специалистов, престижа высококвалифицированного труда работников пропаганда их достижений и передового опыта неразрывно связан с исследованием современных технологий.

Целью изучения дисциплины «Инновации в гостиничной и ресторанной деятельности» является формирование у студентов представлений о современных инновациях в гостиничном и ресторанном деле, знаний, умений и навыков, позволяющих обеспечить эффективную деятельность предприятий сферы обслуживания, за счет применения последних инновационных разработок. Задачи изучения дисциплины:

- углубленное изучение теоретических основ в области инноваций;
- анализ влияния инноваций на гостиничный рынок и ресторанную деятельность;
- получение представлений о государственном регулировании в сфере инноваций и интеллектуальной собственности;
- изучение особенностей применения современных компьютерных программ в гостиничных комплексах и предприятиях питания;
- анализ инновационных тенденций в индустрии гостеприимства и ресторанной деятельности;
- изучение особенностей инноваций в маркетинге и менеджменте;
- умение разрабатывать гостиничный и ресторанный продукт, применяя современные инновации;
- анализ инновационных разработок в сфере ресторанной деятельности.

## Содержание учебного курса

- №1. Гостиничная и ресторанная деятельность, место инноваций в гостеприимстве.
- №2. Государственное регулирование инноваций.
- №3. Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства
- №4. Модели и формы инноваций в гостиничной и ресторанной деятельности
- №5. Формы финансирования инноваций.
- №6. Содержание и структура инновационного процесса
- №7. Управление инновационными проектами
- №8. Риски инновационной деятельности в гостиницах и ресторанах
- №9. Оценка экономической эффективности инновационного проекта в гостиничной и ресторанной деятельности.

### Практическое занятие №1 Гостиничная и ресторанная деятельность, место инноваций в гостеприимстве Вопросы для обсуждения

- 1. Понятие и сущность инноваций.
- 2. Жизненный цикл инноваций.
- 3. Факторы, влияющие на успешность инновационных процессов.
- 4. Методики активизации инновационных процессов
- 5. Модели инновационных процессов.

### Примерные тестовые задания по теме

1. Выберите наиболее верное утверждение  
Инновация – это:
  - а) Введенный в употребление новый или значительно улучшенный продукт (товар, услуга) или процесс, новый метод продаж или новый организационный метод в деловой практике, организации рабочих мест или во внешних связях.
  - б) Комплекс направленных на достижение экономического эффекта мероприятий по введению в употребление какого-либо нового или значительно улучшенного продукта (товара или услуги) или процесса, нового метода маркетинга или нового организационного метода в деловой практике, организации рабочих мест или внешних связях; в том числе по коммерциализации научных и (или) научно-технических результатов.
  - в) Совокупность технических, производственных и коммерческих мероприятий, приводящих к появлению на рынке новых и, улучшенных промышленных процессов и оборудования.
2. Подставьте правильный вариант ответа Инновацией является \_\_\_\_\_ нового продукта или процесса.
3. Выберите одно верное утверждение Инновацией признаётся новшество:
  - а) Введённое в употребление (внедрённое).
  - б) Повышающее эффективность действующей системы.
  - в) Значительно изменяющее общественную жизнь.
  - г) Приносящее значительную материальную выгоду.
  - д) Технически прогрессивное.
4. Инновации не подразделяют по:
  - а) По уровню новизны.
  - б) По сфере применения в производстве.

- в) По разнообразию задач
  - г) По конкурентным преимуществам.
5. Выберите один правильный ответ Термин "инновация" в основном имеет значение:
- а) Экономическое.
  - б) Политическое.
  - в) Техническое.
  - г) Культурное.
  - д) Социальное.
  - е) Психологическое.
6. Выберите один правильный ответ Термин «инновация» ввёл в научный оборот:
- а) Пётр I, 1712 г.
  - б) К. Маркс, 1867 г.
  - в) Г. Форд, 1908 г.
  - г) Й. Шумпетер, 1911 г.
  - д) Б. Гейтс, 2008 г.
  - е) Б. Обама, 2012 г.
7. Инновационная деятельность представляет:
- а) Искусственно инициируемые процессы.
  - б) Процесс преодоления спада в системе общественного питания, осуществить структурную перестройку в ресторанной сфере, обеспечить рынок конкурентоспособной продукцией, осуществить одно из прав гражданина, закрепленное в ч. 5 ст. 37 Конституции РФ, право на отдых.
  - в) Естественная составляющая экономического развития.
  - г) Устаревшее название открытий и изобретений.
  - д) Цель функционирования общественно-политических систем.
8. Отметьте все правильные ответы Необходимость инноваций обусловлена:
- а) Рыночной необходимостью.
  - б) Общественной необходимостью.
  - в) Индивидуальными потребностями.
  - г) Историческими причинами.
  - д) Руководящими указаниями.
9. Большинство инноваций в гостиничном и ресторанном бизнесе легко поддаются:
- а) Копированию.
  - б) Разработке.
  - в) Оценке.
  - г) Анализу.
  - д) Адаптации.
10. Основные предпосылки возникновения инноваций:
- а) потребность рынка
  - б) экономический кризис
  - в) изобретательство
  - г) «а» и «б»
  - д) «а» и «в»
11. Расположите по значимости факторы экономического роста:
- а) объемы основного капитала;
  - б) количество и качество природных ресурсов;
  - в) уровень образования и профессиональной подготовки населения;
  - г) нововведения (инновации);
  - д) совершенствование использования ресурсов.
12. Расположите в правильной последовательности этапы маркетингового исследования инновации

- а) анализируются возможные новые сферы использования продукта инновационного проекта;
  - б) анализируются возможности и экономическая целесообразность замены старой услуги на новую или модернизированную;
  - в) изучается структура возможных поставщиков ресурсов, необходимых для реализации проекта;
  - г) устанавливаются возможные потребители целевого продукта проекта (например, новой услуги);
  - д) исследуются экономические, экологические и социальные последствия реализации проекта.
13. \_\_\_\_\_ – это метод прогноза будущих ситуаций, при котором в процессе исследования проводится индивидуальный опрос экспертов с использованием анкет для выяснения их мнения относительно будущих гипотетических событий.
14. Установить соответствие между классификаторами и видами инноваций:
- А. По уровню новизны инновации    Б. По масштабам распространения    В. По характеру    Г. По степени завершенности    Д. По комплексности
1. Точечные; простые; системные
  2. Завершенные и незавершенные
  3. Эволюционные, революционные
  4. Мировые, национальные, отраслевые, локальные
  5. Радикальные и модифицирующие

### **Кейс-задача**

Гостиничный комплекс планирует введение инновационного продукта в свою деятельность. Отдел, который будет подвергнут изменениям – СПИР. Какому порядку действий должен придерживаться руководитель, чтобы весь инновационный процесс не повлек за собой снижение прибыли и потерю целевых групп?

### **Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

1. Джанджугазова, Е.А. Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства : учебное пособие : [16+] / Е.А. Джанджугазова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2020. – 191 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=597798> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр.: с. 164-165. – ISBN 978-5-4499-1541-2. – Текст : электронный.
2. Маркетинг в туристской индустрии : учебное пособие / под ред. Ю.П. Кожаева. – Москва : Юнити, 2016. – 303 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=447036> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-238-02813-2. – Текст : электронный.
3. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник / С. Медлик, Х. Инграм ; пер. А.В. Павлов. – Москва : Юнити, 2015. – 240 с. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731> (дата обращения: 23.09.2020). – ISBN 5-238-00792-2. – Текст : электронный.

### **Перечень методических указаний**

1. История гостеприимства в Курском крае: методические рекомендации по организации практической работы студентов всех направлений подготовки и форм обучения / Юго-Зап. гос. ун-т; сост.: А.А. Колупаев. – Курск: ЮЗГУ, 2015. – 55 с. –

Текст: электронный.

2. Сервисная деятельность: методические рекомендации по изучению дисциплины для студентов и магистрантов всех направлений очной и заочной формы/ ЮЗГУ; сост.: А.А. Колупаев. Курск: ЮЗГУ, 2015. – 24 с. – Текст: электронный

## **Практическое занятие №2**

### **Государственное регулирование инноваций.**

#### **Вопросы для обсуждения**

1. Национальная инновационная система.
2. Государственное регулирование инноваций.
3. Роль государства в стимулировании инновационных процессов.
4. Нормативно-правовое регулирование инноваций: правовые акты и законы РФ.
5. Интеллектуальный продукт.

#### **Примерные тестовые задания по теме**

1. Национальная инновационная система – это:
  - а) метод прогноза будущих ситуаций, при котором в процессе исследования проводится индивидуальный опрос экспертов с использованием анкет для выяснения их мнения относительно будущих гипотетических событий
  - б) совокупность субъектов и институтов, деятельность которых направлена на осуществление и поддержку в осуществлении инновационной деятельности. Иными словами, это взаимосвязанная совокупность сетей взаимодействия между фирмами, научными центрами, институтами развития, инфраструктурой поддержки и другими контрагентами в рамках инновационного процесса.
  - в) Естественная составляющая экономического развития
  - г) Комплекс направленных на достижение экономического эффекта мероприятий по введению в употребление какого-либо нового или значительно улучшенного продукта (товара или услуги) или процесса, нового метода маркетинга или нового организационного метода в деловой практике, организации рабочих мест или внешних связях; в том числе по коммерциализации научных и (или) научно-технических результатов.
2. Государственная инновационная политика является предметом:
  - а) исключительной компетенцией Российской Федерации
  - б) исключительной компетенцией субъектов Российской Федерации
  - в) совместного ведения Российской Федерации и субъектов Российской Федерации
3. Эффективность государственной инновационной политики определяется взаимодействием:
  - а) цели политики и достигнутого результата
  - б) цели политики и механизма ее реализации
  - в) цели политики и принципов ее осуществления
  - г) цели политики, принципов ее осуществления и механизма ее реализации
4. Государственное регулирование инновационной политики дифференцируется на:
  - а) прямое и косвенное
  - б) бюджетное и внебюджетное
  - в) основное и второстепенное
  - г) значимое и незначительное
5. Государственная научно-техническая программа – это:
  - а) комплекс мероприятий, взаимосвязанных по ресурсам, срокам и исполнителям,
  - б) обеспечивающих эффективное решение важнейших научно-технических проблем на
  - в) приоритетных направлениях развития науки и техники

- г) официальный документ, утверждаемый Правительством РФ  
 д) комплекс приоритетных направлений развития науки и техники
6. В структуре Правительства РФ государственное регулирование инновационной политики осуществляет:
- а) Министерство труда и социального развития  
 б) Министерство образования и науки  
 в) Министерство финансов  
 г) Министерство экономического развития
7. Предметом лицензионного договора является:
- а) право собственности на результат интеллектуальной деятельности или средство индивидуализации  
 б) право бессрочного пользования результатом интеллектуальной деятельности или средством индивидуализации  
 в) исключительное право на результат интеллектуальной деятельности или средство индивидуализации
8. Инвестиционный фонд – это:
- а) юридическое лицо  
 б) имущественный комплекс  
 в) «а» и «б»
9. В какой организационной форме инновационной деятельности наиболее эффективно применение предпринимательского подхода к созданию инноваций?
- а) проектно-целевая группа;  
 б) центральные службы развития новых продуктов;  
 в) отделения новых продуктов;  
 г) технические советы.
10. \_\_\_\_\_ – это система взаимосвязанных институтов и механизмов создания, хранения, накопления и передачи знания, опыта и элементов прежней культуры, которые определяют новые технологии» не только особым образом артикулирует ведущую роль государства
11. Современный состав основного медиатора российской НИС не предполагает:
- а) первый федеральный уровень НИП;  
 б) второй федеральный уровень НИП;  
 в) региональный уровень НИП.  
 г) Муниципальный уровень НИП
12. Министерство образования и науки РФ, обеспечивает разработку государственной политики и законодательства в области образования, научной, научно-технической и инновационной деятельности, осуществляя НИП через исполнительные агентства:
- а) Федеральное агентство по науке и инновациям,  
 б) Федеральное агентство по образованию,  
 в) Федеральная служба по правам на интеллектуальную собственность.  
 г) Федеральная служба по контролю инновационной деятельности
13. Установите соответствие понятий между собой:
- Экономический рост базируется на сочетании экстенсивных и интенсивных факторов.

1 Экстенсивные факторы	а). повышение качества применяемых ресурсов
2 Интенсивные факторы	б). прирост массы используемых в производстве первичных ресурсов в). увеличение степени использования материальных составляющих г). увеличение степени использования рабочей силы



14. Расположите этапы жизненного цикла нововведения в логическом порядке

- а) освоение в производстве;
- б) диффузия (тиражирование на других объектах);
- в) рутинизация (стабильное, без изменения, использование);
- г) возникновение потребности в новшестве и его создание (приобретение прав на использование новшества у его владельца).

### **Кейс задача.**

Фирма, работающая на основе инновационной маркетинговой концепции, объединяет все моменты, способствующие удовлетворению потребителя. Объясните, почему это особенно важно для индустрии гостеприимства.

### **Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

1. Джанджугазова, Е.А. Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства : учебное пособие : [16+] / Е.А. Джанджугазова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2020. – 191 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=597798> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр.: с. 164-165. – ISBN 978-5-4499-1541-2. – Текст : электронный.

2. Маркетинг в туристской индустрии : учебное пособие / под ред. Ю.П. Кожаева. – Москва : Юнити, 2016. – 303 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=447036> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-238-02813-2. – Текст : электронный.

3. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник / С. Медлик, Х. Инграм ; пер. А.В. Павлов. – Москва : Юнити, 2015. – 240 с. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731> (дата обращения: 23.09.2020). – ISBN 5-238-00792-2. – Текст : электронный.

### **Перечень методических указаний**

1. История гостеприимства в Курском крае: методические рекомендации по организации практической работы студентов всех направлений подготовки и форм обучения / Юго-Зап. гос. ун-т; сост.: А.А. Колупаев. – Курск: ЮЗГУ, 2015. – 55 с. – Текст: электронный.

2. Сервисная деятельность: методические рекомендации по изучению дисциплины для студентов и магистрантов всех направлений очной и заочной формы/ ЮЗГУ; сост.: А.А. Колупаев. Курск: ЮЗГУ, 2015. – 24 с. – Текст: электронный

## **Практическое занятие №3**

### **Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства**

#### **Вопросы для обсуждения**

1. Планирование инноваций и инновационные проекты.
2. Принципы планирования инноваций.
3. Сущность, задачи и организация планирования инноваций.
4. Этапы планирования инноваций.
5. Методы планирования инноваций.

### Примерные тестовые задания по теме

1. \_\_\_\_\_ – это система расчетов, направленная на выбор и обоснование целей развития гостиничного или ресторанного предприятия и подготовку решений, необходимых для их безусловного достижения. высокий риск осуществления инвестиций
  - а) Реактивация инновационного продукта
  - б) Планирование инноваций
  - в) Адаптация инновации
  - г) Оценка инновации
2. Работник предприятия, предлагающий качественно новые идеи по решению задач, выполняет роль ...
  - а) организатора
  - б) аниматора идей
  - в) генератора идей
  - г) модератора идей
3. Венчурное финансирование используется для проектов...
  - а) технического перевооружения
  - б) расширения выпуска
  - в) освоения новой продукции
  - г) модернизации продукции
4. Первым шагом в оптимизации структуры годового тематического плана инновационных работ является...
  - а) группировка работ и рационализация тематики внутри каждой из них
  - б) анализ потребительского рынка
  - в) анализ технологических особенностей предприятия
  - г) маркетинг продукта
5. Инновационный цикл начинается с...
  - а) фундаментальных исследований
  - б) освоения запуска в производство
  - в) опытно-конструкторских работ
  - г) выхода новой продукции на рынок
6. Какой вид планирования имеет своей целью установление взаимосвязанных сроков начала и окончания работ по каждой теме с учетом имеющихся ресурсов?
  - а) Срочное планирование
  - б) Календарное планирование
  - в) Диапазонное планирование
  - г) Квартальное планирование
7. Процесс-инновации – это...
  - а) разработка и внедрение новых или значительно улучшенных производственных методов, предполагающих применение нового производственного оборудования,
  - б) новых методов организации производства или их совокупности процесс разработки,
  - в) освоения и внедрения новой техники разработка и внедрение организационных структур управления производством
  - г) коммерциализация новшеств
8. Современная отечественная и зарубежная практика насчитывает более \_\_\_\_\_ различных методов разработки прогнозов
  - а) 40
  - б) 80

- в) 130  
г) 220
9. Перспективные планы инновационных работ на предприятиях (компаниях, фирмах) и в организациях разрабатываются:
- Разово
  - Системно
  - Поэтапно
  - постоянно
10. При планировании инноваций не выделяют:
- направления
  - проблемы
  - темы
  - подтемы
  - системы
11. Инновационный процесс является...
- сложным, затратным, с низкой окупаемостью затрат
  - прогнозируемым, с высокой окупаемостью затрат
  - циклическим, с простой реализацией, отличается низкой себестоимостью
  - неопределенным, многовариантным, вероятностным
12. Планирование инновационных процессов.

1) Продуктивно-тематическое планирование	а) детализация заданий объемных планов путем установления состава и технологической последовательности выполнения работ по каждой теме;
2) Календарное планирование	б) определении структуры перспективной производственной программы выпуска инновационной продукции в) осуществления всего комплекса инновационных мероприятий. г) составление календарных планов-графиков работ по выполнению каждой темы; д) разработка сводных календарных планов работы подразделений, гостиницы или ресторана в целом; е) составление календарных графиков работы отдельных исполнителей на планируемый период.

13. \_\_\_\_\_ инноваций включает комплекс различных планов, взаимодействующих друг с другом и, направленных на осуществление основных функций и задач планирования.
14. Расположить этапы планирования в правильном порядке:
- Подготовка управленческих решений. Планы представляют собой наиболее распространенные в инновационном менеджменте управленческие решения. При их подготовке проводится глубокий анализ проблем, выполняются прогнозы, исследуются все альтернативы и производится экономическое обоснование наиболее рационального решения;
  - Перспективная ориентация и раннее распознавание проблем развития. Планы ориентированы в будущее и базируются на обоснованных прогнозах развития ситуации. Координация деятельности всех участников инноваций;
  - Информационное обеспечение участников инновационного процесса;

- г) Мотивация участников;
- д) Целевая ориентация всех участников. Благодаря согласованным планам частные цели отдельных участников и исполнителей ориентированы на достижение генеральных целей совместного инновационного проекта в целом;
- е) Создание объективной базы для эффективного контроля;

#### **Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

1. Джанджугазова, Е.А. Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства : учебное пособие : [16+] / Е.А. Джанджугазова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2020. – 191 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=597798> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр.: с. 164-165. – ISBN 978-5-4499-1541-2. – Текст : электронный.
2. Маркетинг в туристской индустрии : учебное пособие / под ред. Ю.П. Кожяева. – Москва : Юнити, 2016. – 303 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=447036> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-238-02813-2. – Текст : электронный.
3. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник / С. Медлик, Х. Инграм ; пер. А.В. Павлов. – Москва : Юнити, 2015. – 240 с. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731> (дата обращения: 23.09.2020). – ISBN 5-238-00792-2. – Текст : электронный.

#### **Перечень методических указаний**

1. История гостеприимства в Курском крае: методические рекомендации по организации практической работы студентов всех направлений подготовки и форм обучения / Юго-Зап. гос. ун-т; сост.: А.А. Колупаев. – Курск: ЮЗГУ, 2015. – 55 с. – Текст: электронный.
2. Сервисная деятельность: методические рекомендации по изучению дисциплины для студентов и магистрантов всех направлений очной и заочной формы/ ЮЗГУ; сост.: А.А. Колупаев. Курск: ЮЗГУ, 2015. – 24 с. – Текст: электронный

#### **Практическое занятие №4**

#### **Модели и формы инноваций в гостиничной и ресторанной деятельности**

##### **Вопросы для обсуждения**

1. Инновации в гостиничной деятельности.
2. Инновационные тренды в гостиницах.
3. Инновации в ресторанной деятельности.
4. Инновационные тренды в ресторанах.

##### **Примерные тестовые задания по теме**

1. В настоящее время основная инновация в сфере систем электронного управления – ...
  - а) Системы тарификации;
  - б) системы автоматизации;
  - в) бухгалтерские системы.
2. Появление инновационных технологий \_\_\_\_\_ в электронных системах бронирования, интегрированных с гостиничными системами управления и позволяющими в режиме on-line управлять процессом бронирования по множеству

каналов продаж произвели революционные изменения в этом сегменте.

- а) дистрибьюции;
  - б) кооперации;
  - в) информатизации;
  - г) кастомизации
3. Вопросы «в каких каналах и когда осуществлять продажи» относятся к политике...:
- а) продаж;
  - б) продвижения;
  - в) экономики;
  - г) технологии.
4. Активное вмешательство государства в научную деятельность характерно для:
- а) Японии;
  - б) Германии;
  - в) США;
  - г) Англии;
  - д) России.
5. (GDS) и/или альтернативные (ADS) – это:
- а) системы автоматизации;
  - б) системы бронирования;
  - в) система ведомостей;
  - г) аппарат управления.
6. Расставьте этапы проведения маркетингового исследования в соответствующем порядке:
- а) исследование конкурентов;
  - б) исследование потребителей;
  - в) исследование рынка;
  - г) исследование системы распространения товара, услуги
7. 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.
8. \_\_\_\_\_ дает полную аналитику по каждому клиенту гостиницы – гостям, компаниям и турагентствам
9. Популярнейшие системы бронирования, использующие GDS базу
- а) Travelocity
  - б) Expedia
  - в) Lasto
  - г) hotelever
10. Тепловая обработка продуктов на водяной бане. Всё что необходимо закладывается в специальные пакеты, в которых и происходит приготовление пищи на водяной бане при температуре около 60 градусов несколько часов, а то и несколько дней. Мясо, приготовленное таким образом, приобретает невероятный аромат, становится очень нежным и сочным. Такая технология называется:
- а) Су-вид
  - б) Сферификация
  - в) Эмульсификация
  - г) кейтеринг

11. К основным формам бизнес-документации относят:

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

12. Основные кулинарные технологии и их определение.

1) <i>Замораживание</i>	а) молекулярная кухня предполагает приготовление обычных блюд из необычных продуктов: икра из меда, спагетти из апельсина, яйцо со вкусом персика. Для приготовления блюд используются такие добавки как агар-агар, каррагинан, которые готовятся на основе натуральных водорослей.
2) <i>Эмульсификация</i>	б) тепловая обработка продуктов на водяной бане. Всё что необходимо закладывается в специальные пакеты, в которых и происходит приготовление пищи на водяной бане при температуре около 60 градусов несколько часов, а то и несколько дней. Мясо, приготовленное таким образом, приобретает невероятный аромат, становится очень нежным и сочным.
3) <i>Сувид</i>	в) изготовление нежнейших пенек, которые делаются из фруктовых или овощных соков – есть вкус и аромат, а самого продукта как бы и нет. Получают эффект эспума с помощью специальной добавки – соевого лецитина, который добывается из предварительно отфильтрованного соевого масла.
4) <i>Желатинизация</i>	г) речь не идет о том, чтобы заморозить пищу в холодильнике, в молекулярной кухне широкое применение нашел жидкий азот, который, как известно, имеет собственную температуру минус 196 градусов по Цельсию. Такая температура позволяет замораживать любое блюдо практически мгновенно, и при этом азот испаряется. Такая заморозка позволяет сохранить все полезные свойства продуктов, их цвет и натуральный вкус.

13. \_\_\_\_\_ (англ. cater – поставлять провизию), предполагающий устройство выездных мероприятий общественного питания.

14. Работы, включенные в годовой тематический план, могут быть сгруппированы по направлениям в последовательности:

- а) разработка и внедрение принципиально новых и совершенствование существующих технологических процессов;
- б) создание, освоение и реализация новых видов продукции (продуктовых новшеств);
- в) модификация (модернизация) выпускаемых изделий, средств механизации и автоматизации производства;
- г) изыскание возможностей использования принципиально новых конструктивных решений, новых методов формирования материалов (например, полимерных, металлокерамических и др.);
- д) создание новых материалов и улучшение физико-химических и механических свойств традиционных их видов.

### Кейс задача.

Перечислите некоторые из наиболее обычных способов, какими пользуется руководство ресторана для обеспечения постоянства качества обслуживания. бы сможете избежать потерь? Обоснуйте ответ.

### Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Джанджугазова, Е.А. Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства : учебное пособие : [16+] / Е.А. Джанджугазова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2020. – 191 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=597798> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр.: с. 164-165. – ISBN 978-5-4499-1541-2. – Текст : электронный.
2. Маркетинг в туристской индустрии : учебное пособие / под ред. Ю.П. Кожаева. – Москва : Юнити, 2016. – 303 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=447036> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-238-02813-2. – Текст : электронный.
3. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник / С. Медлик, Х. Инграм ; пер. А.В. Павлов. – Москва : Юнити, 2015. – 240 с. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731> (дата обращения: 23.09.2020). – ISBN 5-238-00792-2. – Текст : электронный.

### Перечень методических указаний

1. История гостеприимства в Курском крае: методические рекомендации по организации практической работы студентов всех направлений подготовки и форм обучения / Юго-Зап. гос. ун-т; сост.: А.А. Колупаев. – Курск: ЮЗГУ, 2015. – 55 с. – Текст: электронный.
2. Сервисная деятельность: методические рекомендации по изучению дисциплины для студентов и магистрантов всех направлений очной и заочной формы/ ЮЗГУ; сост.: А.А. Колупаев. Курск: ЮЗГУ, 2015. – 24 с. – Текст: электронный

### Практическое занятие №5 Формы финансирования инноваций Вопросы для обсуждения

1. Формы и виды финансирования проектов.
2. Государственные инвестиционные ресурсы.
3. Собственные финансовые ресурсы гостиниц и ресторанов.
4. Заемные средства для инвестиций.
5. Особенности финансирования инноваций

### Примерные тестовые задания по теме

- 1 На каком уровне формой финансирования инноваций определяются собственные средства бюджетов и внебюджетных фондов?:
  - а) На уровне государства и субъектов Федерации;
  - б) На уровне муниципалитета;
  - в) На уровне корпорации.
2. Ипотека, лизинг; франчайзинг; венчурное финансирование относятся к ..... формам финансирования.:
  - а) Основным
  - б) Частичным

- в) Специфическим
  - г) Государственным
3. Характеристика объектов финансового менеджмента:
- а) денежные поступления, расходы, финансовое состояние гостиницы; б) входные и выходныe финансовые потоки;
  - в) финансовые взаимоотношения с государством, партнёрами, своими работниками.
4. Условия, которые необходимо учитывать при формировании рациональной системы финансового менеджмента:
- а) развитие рыночных отношений;
  - б) совершенствование финансового и хозяйственного законодательства; в) мировые тенденции развития финансового рынка;
  - г) рост инфляции;
  - д) формирование соответствующего кадрового потенциала.
5. Что из перечисленного не относится к целям финансового менеджмента гостиницы:
- а) максимизация прибыли;
  - б) управление денежным потоком;
  - в) увеличение доходов руководящего состава и вкладчиков (или владельцев) фирмы;
  - г) повышение курсовой стоимости акций гостиницы.
6. Получение прибыли от инновационной деятельности предприятия начинается на этапе ...
- а) коммерциализации инновации
  - б) фундаментальных исследований
  - в) прикладных исследований
  - г) проектных работ
- а) \_\_\_\_\_ – прямые вложения денежных средств отечественных и международных организаций, финансовых учреждений различных форм собственности и частных лиц в соответствии с законодательством и т. д.
8. С какого года в России действует Федеральный закон об ипотеке (залоге недвижимости)?:
- а) 1994
  - б) 2010
  - в) 1998
  - г) 2001
9. Приобретение физическим лицом акций предприятия, в уставном капитале которого преобладает государственная собственность (более 50%), является:
- а) государственными инвестициями
  - б) частными инвестициями
  - в) смешанными инвестициями
10. Индекс доходности (рентабельности) инвестиций характеризует:
- а) относительный прирост вложенного капитала
  - б) промежуток времени, в течении которого денежные потоки принимают положительное значение
  - в) средневзвешенную цену источников финансирования инвестиций
  - г) усредненную норму дисконта
11. Существует ряд методов, которые позволяют на первых фазах инновационного процесса прогнозировать величину себестоимости серийного изготовления нового, выберите лишний:
- а) метод удельных показателей;



- б) метод, основанный на данных о структуре себестоимости изготовления изделий определенного класса;
- в) балльный метод;
- г) метод квартальный

12. Какое понятие отражает венчурный капитал?

- а) Рисковый капитал
- б) Основной капитал
- в) Корпоративный капитал
- г) Свободный капитал

13. Расположите в порядке возрастания пункты финансового плана инвестиций:

- а) предстоящие капиталовложения и текущие издержки, включая реалистические поправки на непредвиденные изменения ценовых и физических показателей
- б) доходы, которые будут получены от продажи продукции проекта и из других источников
- в) источники оплаты инвестиций

14 Соотнесите источники и их группы:

А. Государственные инвестиционные ресурсы	1) бюджетные средства; 2) пакеты акций;
Б. Инвестиционные ресурсы	3) средства внебюджетных фондов; 4) имущество государственной собственности; 5) финансовые; 6) ресурсы хозяйствующих субъектов 7) ресурсы общественных организаций 8) ресурсы физических лиц

#### Кейс-задача

Определить целевую аудиторию или группу (на примере ресторана.) услуг, по любой из изученных методик.

#### Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Джанджугазова, Е.А. Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства : учебное пособие : [16+] / Е.А. Джанджугазова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2020. – 191 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=597798> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр.: с. 164-165. – ISBN 978-5-4499-1541-2. – Текст : электронный.

2. Маркетинг в туристской индустрии : учебное пособие / под ред. Ю.П. Кожаева. – Москва : Юнити, 2016. – 303 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=447036> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-238-02813-2. – Текст : электронный.

3. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник / С. Медлик, Х. Инграм ; пер. А.В. Павлов. – Москва : Юнити, 2015. – 240 с. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по

подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731> (дата обращения: 23.09.2020). – ISBN 5-238-00792-2. – Текст : электронный.

### **Перечень методических указаний**

1. История гостеприимства в Курском крае: методические рекомендации по организации практической работы студентов всех направлений подготовки и форм обучения / Юго-Зап. гос. ун-т; сост.: А.А. Колупаев. – Курск: ЮЗГУ, 2015. – 55 с. – Текст: электронный.

2. Сервисная деятельность: методические рекомендации по изучению дисциплины для студентов и магистрантов всех направлений очной и заочной формы/ ЮЗГУ; сост.: А.А. Колупаев. Курск: ЮЗГУ, 2015. – 24 с. – Текст: электронный

### **Практическое занятие №6**

#### **Содержание и структура инновационного процесса.**

#### **Вопросы для обсуждения**

1. Инновационный процесс.
2. Индикаторы необходимости инноваций.
3. Стадии инновационного процесса.
4. Организация инновационных процессов.

#### **Примерные тестовые задания по теме**

Инновационный процесс представляет собой:

- а) систему оценки финансовой информации;
- б) инновация, в ее динамическом и процессном аспекте;
- в) организацию финансовой службы;
2. Инновациям присущи в равной степени три свойства:
  - а) научно-техническая новизна
  - б) производственная применимость
  - в) коммерческая реализуемость
  - г) клиентоориентированность
3. Характеристика объектов финансового менеджмента:
  - а) денежные поступления, расходы, финансовое состояние гостиницы; б) входные и выходные финансовые потоки;
  - в) финансовые взаимоотношения с государством, партнёрами, своими работниками.
4. Условия, которые необходимо учитывать при формировании рациональной системы финансового менеджмента:
  - а) развитие рыночных отношений;
  - б) совершенствование финансового и хозяйственного законодательства; в) мировые тенденции развития финансового рынка;
  - г) рост инфляции;
  - д) формирование соответствующего кадрового потенциала.
5. Что из перечисленного не относится к целям финансового менеджмента гостиницы:
  - а) максимизация прибыли;
  - б) управление денежным потоком;
  - в) увеличение доходов руководящего состава и вкладчиков (или владельцев) фирмы;

г) повышение курсовой стоимости акций гостиницы.

6. Получение прибыли от инновационной деятельности предприятия начинается на этапе ...

- б) коммерциализации инновации
- в) фундаментальных исследований
- г) прикладных исследований
- д) проектных работ

7. \_\_\_\_\_ означает инновационную деятельность какого-либо субъекта экономики, т. е. процесс, направленный на разработку и реализацию результатов законченных научных исследований и научно-технических достижений в виде нового или усовершенствованного продукта

8. Процесс осуществления инвестиций в виде капитальных вложений:

- а) является саморегулируемым
- б) регулируется на уровне предприятия
- в) регулируется государством
- г) не нуждается в регулировании

9. Приобретение физическим лицом акций предприятия, в уставном капитале которого преобладает государственная собственность (более 50%), является:

- а) государственными инвестициями
- б) частными инвестициями
- в) смешанными инвестициями

10. Индекс доходности (рентабельности) инвестиций характеризует:

- а) относительный прирост вложенного капитала
- б) промежуток времени, в течении которого денежные потоки принимают положительное значение
- в) средневзвешенную цену источников финансирования инвестиций
- г) усредненную норму дисконта

11. Положительный выход фундаментальных исследований в мировой науке составляет

- а) 10%
- б) 7%
- в) 22%
- г) 5%

12. \_\_\_\_\_ – это реально действующий образец продукта, системы или процесса, демонстрирующий пригодность и соответствие эксплуатационных характеристик спецификациям и производственным требованиям.

- а) Объект исследования
- б) Технический прототип
- в) Производственный образец
- г) Элемент инновации

13. Расположите в правильном порядке элементы структуры инновационного процесса:

- а) реализация инновации;
- б) инициация инновации;
- в) маркетинг инновации;
- г) оценка экономической эффективности инновации;
- д) выпуск (производство) инновации;
- е) продвижение инновации;
- ж) диффузия (распространение) инновации.

14. Соотнесите формы инновационного процесса с индикаторами:

А. Простой	1. Натуральный
------------	----------------

внутриорганизационный	2 Товарный
Б. Простой межорганизационный	3. Товарный и натуральный
В. Расширенный	

### Кейс задача.

Выберите крупную ресторанный сеть с известной фирменной маркой и объясните, как маркетинговое предложение этой сети соответствует потребностям ее целевого рынка.

### Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Джанджугазова, Е.А. Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства : учебное пособие : [16+] / Е.А. Джанджугазова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2020. – 191 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=597798> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр.: с. 164-165. – ISBN 978-5-4499-1541-2. – Текст : электронный.
2. Маркетинг в туристской индустрии : учебное пособие / под ред. Ю.П. Кожаева. – Москва : Юнити, 2016. – 303 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=447036> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-238-02813-2. – Текст : электронный.
3. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник / С. Медлик, Х. Инграм ; пер. А.В. Павлов. – Москва : Юнити, 2015. – 240 с. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731> (дата обращения: 23.09.2020). – ISBN 5-238-00792-2. – Текст : электронный.

### Перечень методических указаний

1. История гостеприимства в Курском крае: методические рекомендации по организации практической работы студентов всех направлений подготовки и форм обучения / Юго-Зап. гос. ун-т; сост.: А.А. Колупаев. – Курск: ЮЗГУ, 2015. – 55 с. – Текст: электронный.
2. Сервисная деятельность: методические рекомендации по изучению дисциплины для студентов и магистрантов всех направлений очной и заочной формы/ ЮЗГУ; сост.: А.А. Колупаев. Курск: ЮЗГУ, 2015. – 24 с. – Текст: электронный

### Практическое занятие №7

#### *Управление инновационными проектами*

#### Вопросы для обсуждения

1. Инновационный менеджмент.
2. Понятия и содержание процесса управления инновациями.
3. Формирование целей инновационной деятельности
4. Создание команды для внедрения нововведения.
5. Технологии и методы управления в инновационной сфере.

#### Примерные тестовые задания по теме

1. \_\_\_\_\_ рассматривает специфические формы управления в сфере инноваций, инновационных процессов, осуществляемых всеми хозяйствующими субъектами, во всех сферах национальной экономики.
  - а) Инновационное исследование
  - б) Инновационный проект
  - в) Инновационный менеджмент
  - г) Инноватика
2. Работник предприятия, предлагающий качественно новые идеи по решению задач, выполняет роль ...
  - а) организатора
  - б) аниматора идей
  - в) генератора идей
  - г) модератора идей
3. Венчурное финансирование используется для проектов...
  - а) технического перевооружения
  - б) расширения выпуска
  - в) освоения новой продукции
  - г) модернизации продукции
4. Участниками инновационного проекта не являются...
  - а) инвесторы
  - б) заказчики
  - в) разработки
  - г) покупатели продукции
  - д) проектировщики
5. Инновационный цикл начинается с...
  - а) фундаментальных исследований
  - б) освоения запуска в производство
  - в) опытно-конструкторских работ
  - г) выхода новой продукции на рынок
6. Риск — это...
  - а) результат венчурной деятельности
    - б) опасность возникновения негативных последствий, связанных с производственной, финансовой и инвестиционной деятельностью
    - в) вероятность наступления события, связанного с возможными финансовыми потерями или другими негативными последствиями
7. Процесс-инновации – это...
  - а) разработка и внедрение новых или значительно улучшенных производственных методов, предполагающих применение нового производственного оборудования,
  - б) новых методов организации производства или их совокупности процесс разработки,
  - в) освоения и внедрения новой техники разработка и внедрение организационных структур управления производством
  - г) коммерциализация новшеств
8. Инновационный процесс – это...
  - а) процесс освоения продукт-инноваций
  - б) разработка, освоение и внедрение процесс-инноваций
  - в) процесс разработки технической документации инновационного проекта
  - г) процесс появления, разработки и доведения научных и технических идей до их коммерческого использования
9. Как самостоятельная область научных знаний инновационный менеджмент сформировался в ...:

- а) во второй половине XX в.
- б) в XVIII в.
- в) в конце XIX в.
- г) в первой половине XX в.

10 На каком уровне не выражается вертикальное разделение труда менеджеров?:

- а) Верхнем
- б) Среднем
- в) Нижнем
- г) Межуровневом.

11. Инновационный процесс является...

- а) сложным, затратным, с низкой окупаемостью затрат
- б) прогнозируемым, с высокой окупаемостью затрат
- в) цикличным, с простой реализацией, отличается низкой себестоимостью
- г) неопределенным, многовариантным, вероятностным

12. Соедините функции инновационного менеджмента с их группами.

1) Основные функции  2) Обеспечивающие функции	а) планирование (стратегическое, текущее, оперативное); б) организация; в) мотивирование; г) контроль д) социально-психологические технологические е) процессуальные функции.
--	--

13. Сфера внешней макросреды фирмы является ... анализа макросреды фирмы.

14. Процесс восприятия новой услуги, созданной гостиничным или ресторанным предприятием, состоит из следующих этапов. Расположите в верной последовательности:

- а) Апробация новшества потребителем с целью получения сведений об инновации и о возможности приобретения.
- б) Первичная осведомленность. Потребитель узнает об инновации, но не имеет достаточной информации.
- в) Узнавание услуги. Потребитель уже имеет некоторую информацию, проявляет интерес к новинке; возможен поиск дополнительной информации о новинке.
- г) Принятие решения о приобретении или инвестировании в создание новшества.
- д) Оценка возможностей использования новшества. Потребитель принимает решение об апробации новшества.
- е) Идентификация новой услуги. Потребитель сопоставляет новинку со своими потребностями.

#### Кейс-задача

Подготовить мини-проект по теме «Новый ресторанный продукт на примере ...»

**Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

1. Джанджугазова, Е.А. Маркетинговые исследования в индустрии

гостеприимства : учебное пособие : [16+] / Е.А. Джанджугазова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2020. – 191 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=597798> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр.: с. 164-165. – ISBN 978-5-4499-1541-2. – Текст : электронный.

2. Маркетинг в туристской индустрии : учебное пособие / под ред. Ю.П. Кожаева. – Москва : Юнити, 2016. – 303 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=447036> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-238-02813-2. – Текст : электронный.

3. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник / С. Медлик, Х. Инграм ; пер. А.В. Павлов. – Москва : Юнити, 2015. – 240 с. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731> (дата обращения: 23.09.2020). – ISBN 5-238-00792-2. – Текст : электронный.

### **Перечень методических указаний**

1. История гостеприимства в Курском крае: методические рекомендации по организации практической работы студентов всех направлений подготовки и форм обучения / Юго-Зап. гос. ун-т; сост.: А.А. Колупаев. – Курск: ЮЗГУ, 2015. – 55 с. – Текст: электронный.

2. Сервисная деятельность: методические рекомендации по изучению дисциплины для студентов и магистрантов всех направлений очной и заочной формы/ ЮЗГУ; сост.: А.А. Колупаев. Курск: ЮЗГУ, 2015. – 24 с. – Текст: электронный

### **Практическое занятие №8**

#### **Риски инновационной деятельности в гостиницах и ресторанах**

#### **Вопросы для обсуждения**

1. Факторы, снижающие эффективность инновационных проектов.
2. Виды рисков
3. Негативное воздействие рисков.
4. Нереализованные проекты.

#### **Примерные тестовые задания по теме**

1. Участником инновационного проекта не является...:
  - а) Заказчик
  - б) Потребитель
  - в) Разработчик
  - г) изготовитель
2. Экономическая эффективность проявляется следующим образом:
  - а) рост прибыли;
  - б) сокращение выбросов вредных веществ в окружающую среду;
  - в) улучшение условий труда работников предприятия;
  - г) рост рентабельности производства;
  - д) увеличение объемов производства.
3. Экономическая эффективность определяется для:
  - а) оценки результатов деятельности предприятия;
  - б) совершенствования отраслевой структуры;
  - в) повышения квалификации кадров;
  - г) выбора наиболее оптимального из представленных вариантов развития предприятия.

4. В зависимости от области проявления неопределенности различают несколько типов рисков:

- а) финансовые,
- б) матричные
- в) технические,
- г) кооперативные
- д) экологические,
- е) социальные.

5. Для оценки сравнительной эффективности используются методы:

- а) приведенных затрат;
- б) текущих затрат;
- в) единовременных затрат;
- г) сопоставления затрат;
- д) цепной;
- е) косвенных затрат.

6. Единовременные затраты связаны с:

- а) созданием или приобретением основных фондов;
- б) ликвидацией предприятия;
- в) расчетом прибыли.

7. Коэффициенты эффективности капитальных вложений и срока окупаемости затрат:

- а) не связаны между собой;
- б) прямо пропорциональны;
- в) обратно пропорциональны.

8. Инвестиционный проект является эффективным, если величина чистого дисконтированного дохода:

- а) положительна;
- б) больше единицы;
- в) меньше единицы.

9. Какими ресурсами не обладает разработчик инновационного проекта?

- а) информационные
- б) материальные
- в) финансовые
- г) человеческими

10. Расположите по значимости факторы экономического роста:

- 1) объемы основного капитала;
- 2) количество и качество природных ресурсов;
- 3) уровень образования и профессиональной подготовки населения;
- 4) нововведения (инновации);
- 5) совершенствование использования ресурсов.

11. Для инновационных проектов, финансируемых из бюджета, \_\_\_\_\_, обусловленные изменением законодательства, решениями органов государственного управления могут быть отнесены к форс-мажорным и не учитываться при оценке условий реализации и эффективности инновационных проектов.

12. Сфера внешней макросреды фирмы является ... анализа макросреды фирмы

13. Соотнесите показатели рыночной конъюнктуры с соответствующими им субблоками показателей:

- 1) показатели масштаба и типа рынка;
- 2) показатели функционирования рыночного механизма и пропорциональности развития рынка;
- 3) показатели динамического и территориального развития рынка;
- а) число продавцов;
- б) индекс сезонности;



- в) емкость рынка;
- г) объем заключенных сделок;
- д) уровень дефицитности товаров;
- е) размах вариации цены.

#### 14. Соедините риски инновационного проекта с их группами

1) Организационная группа рисков	а) Маркетинговый риск
2) Научно-техническая	б) Отсутствие резерва мощностей
3) Финансово-экономическая	в) Задержка выполнения;
	г) Низкая квалификация
	д) Инфляционный риск
	е) Изношенность технологического.

#### Кейс задача.

Под видом клиента, интересующегося размещением, обзвоните 10 предприятий размещения и проанализируйте профессионализм менеджера, осуществлявших с вами телефонный контакт. В каких гостиницах вам захотелось бы остановиться, а в каких нет? Ответ обоснуйте.

#### Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Джанджугазова, Е.А. Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства : учебное пособие : [16+] / Е.А. Джанджугазова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2020. – 191 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=597798> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр.: с. 164-165. – ISBN 978-5-4499-1541-2. – Текст : электронный.
2. Маркетинг в туристской индустрии : учебное пособие / под ред. Ю.П. Кожаева. – Москва : Юнити, 2016. – 303 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=447036> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-238-02813-2. – Текст : электронный.
3. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник / С. Медлик, Х. Инграм ; пер. А.В. Павлов. – Москва : Юнити, 2015. – 240 с. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731> (дата обращения: 23.09.2020). – ISBN 5-238-00792-2. – Текст : электронный.

#### Перечень методических указаний

1. История гостеприимства в Курском крае: методические рекомендации по организации практической работы студентов всех направлений подготовки и форм обучения / Юго-Зап. гос. ун-т; сост.: А.А. Колупаев. – Курск: ЮЗГУ, 2015. – 55 с. –

Текст: электронный.

2. Сервисная деятельность: методические рекомендации по изучению дисциплины для студентов и магистрантов всех направлений очной и заочной формы/ ЮЗГУ; сост.: А.А. Колупаев. Курск: ЮЗГУ, 2015. – 24 с. – Текст: электронный

### **Практическое занятие №9** **Оценка экономической эффективности инновационного проекта в гостиничной и ресторанной деятельности.**

#### **Вопросы для обсуждения**

1. Оценка эффективности проектов.
2. Стратегия обеспечения эффективности инвестиций.
3. Затраты на инвестиции: текущие и капитальные.
4. Особенности расчета стоимости новшества.

#### **Примерные тестовые задания по теме**

1. Особенностью венчурного предпринимательства является ...
  - а) высокий риск осуществления инвестиций
  - б) подчиненность крупным предприятиям
  - в) длительность жизненного цикла организации
  - г) деятельность только на основе заемного капитала
2. Работник предприятия, предлагающий качественно новые идеи по решению задач, выполняет роль ...
  - а) организатора
  - б) аниматора идей
  - в) генератора идей
  - г) модератора идей
3. Венчурное финансирование используется для проектов...
  - а) технического перевооружения
  - б) расширения выпуска
  - в) освоения новой продукции
  - г) модернизации продукции
4. Участниками инновационного проекта не являются...
  - а) инвесторы
  - б) заказчики
  - в) разработчики
  - г) покупатели продукции
  - д) проектировщики
5. Инновационный цикл начинается с...
  - а) фундаментальных исследований
  - б) освоения запуска в производство
  - в) опытно-конструкторских работ
  - г) выхода новой продукции на рынок
6. Риск — это...
  - а) результат венчурной деятельности
  - б) опасность возникновения негативных последствий, связанных с производственной, финансовой и инвестиционной деятельностью
  - в) вероятность наступления события, связанного с возможными финансовыми потерями или другими негативными последствиями
7. Процесс-инновации – это...

- а) разработка и внедрение новых или значительно улучшенных производственных методов, предполагающих применение нового производственного оборудования,
- б) новых методов организации производства или их совокупности процесс разработки,
- в) освоения и внедрения новой техники разработка и внедрение организационных структур управления производством
- г) коммерциализация новшеств
8. Инновационный процесс – это...
- а) процесс освоения продукт-инноваций
- б) разработка, освоение и внедрение процесс-инноваций
- в) процесс разработки технической документации инновационного проекта
- г) процесс появления, разработки и доведения научных и технических идей до их коммерческого использования
9. Инновационный процесс является...
- а) сложным, затратным, с низкой окупаемостью затрат
- б) прогнозируемым, с высокой окупаемостью затрат
- в) цикличным, с простой реализацией, отличается низкой себестоимостью
- г) неопределенным, многовариантным, вероятностным
10. Выраженная в деньгах стоимость эффекта, созданного с использованием новшества называется ...:
- а) Сущность цены новшества
- б) Оценочная стоимость
- в) Номинал эффекта
- г) Ожидаемая прибыль
11. При расчетах ожидаемых затрат по их видам в инновационной сфере применяются различные методы (выберите лишний):
- а) Нормативный
- б) Параметрический
- в) Матричный
- г) Прямого счета
- д) Метод аналогов
12. Планирование инновационных процессов.
- |   |  |
|---|--|
| 1) принцип гибкости и эластичности планирования | а) обеспечивается применением современных информационных технологий, прогрессивных процедур и методов осуществления инновационных процессов.       |
| 2) комплексность планирования инноваций         | б) требует динамичной реакции планов на изменения внутренних и внешних факторов  |
| 3) принцип научной обоснованности планирования  | в) предполагает рассматривать планирование как последовательный процесс разработки, детализации, уточнения, внесения изменений и продления планов. |
| 4) Принцип непрерывности                        | г) означает увязку всех разрабатываемых на инновационном предприятии планов  |
13. По составу \_\_\_\_\_ на инновации бывают текущими и капитальными.
14. Расположить стратегии обеспечения эффективности инновационного проекта в гостинично-ресторанной деятельности в правильном порядке:
- а) минимизация затрат и ресурсов, использованных для достижения намеченного уровня эффективности;

- б) максимизация эффекта при соблюдении определенных размеров ресурсов и затрат;
- в) максимизация главного отношения без фиксации затрат и ресурсов;
- г) сохранение достигнутого уровня эффективности и объемов деятельности;
- д) расширение деятельности гостиницы или ресторана при сохранении уровня эффективности.

### **Кейс задача.**

Проведя анализ одной из гостиниц города Курска, составить план по введению новации в работу ГРК. Главная роль Новации – увеличение потока потребителей ресторанного продукта.

### **Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

1. Джанджугазова, Е.А. Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства : учебное пособие : [16+] / Е.А. Джанджугазова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2020. – 191 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=597798> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр.: с. 164-165. – ISBN 978-5-4499-1541-2. – Текст : электронный.
2. Маркетинг в туристской индустрии : учебное пособие / под ред. Ю.П. Кожаева. – Москва : Юнити, 2016. – 303 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=447036> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-238-02813-2. – Текст : электронный.
3. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник / С. Медлик, Х. Инграм ; пер. А.В. Павлов. – Москва : Юнити, 2015. – 240 с. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731> (дата обращения: 23.09.2020). – ISBN 5-238-00792-2. – Текст : электронный.

### **Перечень методических указаний**

1. История гостеприимства в Курском крае: методические рекомендации по организации практической работы студентов всех направлений подготовки и форм обучения / Юго-Зап. гос. ун-т; сост.: А.А. Колупаев. – Курск: ЮЗГУ, 2015. – 55 с. – Текст: электронный.
2. Сервисная деятельность: методические рекомендации по изучению дисциплины для студентов и магистрантов всех направлений очной и заочной формы/ ЮЗГУ; сост.: А.А. Колупаев. Курск: ЮЗГУ, 2015. – 24 с. – Текст: электронный

### **Рефераты**

#### ***№1. Гостиничная и ресторанная деятельность, место инноваций в гостеприимстве.***

1. Понятие и сущность инноваций.
2. Жизненный цикл инноваций.
3. Факторы, влияющие на успешность инновационных процессов.
4. Методики активизации инновационных процессов
5. Модели инновационных процессов.

#### ***№2. Государственное регулирование инноваций.***

1. Национальная инновационная система.
2. Государственное регулирование инноваций.

3. Роль государства в стимулировании инновационных процессов.
4. Нормативно-правовое регулирование инноваций: правовые акты и законы РФ.
5. Интеллектуальный продукт.

**№3. Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства**

1. Планирование инноваций и инновационные проекты.
2. Принципы планирования инноваций.
3. Сущность, задачи и организация планирования инноваций.
4. Этапы планирования инноваций.
5. Методы планирования инноваций.

**№4. Модели и формы инноваций в гостиничной и ресторанной**

**деятельности**

1. Инновации в гостиничной деятельности.
2. Инновационные тренды в гостиницах.
3. Инновации в ресторанной деятельности.
4. Инновационные тренды в ресторанах.

**№5. Формы финансирования инноваций.**

1. Формы и виды финансирования проектов.
2. Государственные инвестиционные ресурсы.
3. Собственные финансовые ресурсы гостиниц и ресторанов.
4. Заемные средства для инвестиций.
5. Особенности финансирования инноваций.

**№6. Содержание и структура инновационного процесса**

1. Инновационный процесс.
2. Индикаторы необходимости инноваций.
3. Стадии инновационного процесса.
4. Организация инновационных процессов.

**№7. Управление инновационными проектами**

1. Инновационный менеджмент.
2. Понятия и содержание процесса управления инновациями.
3. Формирование целей инновационной деятельности
4. Создание команды для внедрения нововведения.
5. Технологии и методы управления в инновационной сфере.

**№8. Риски инновационной деятельности в гостиницах и ресторанах**

1. Факторы, снижающие эффективность инновационных проектов.
2. Виды рисков
3. Негативное воздействие рисков.
4. Нереализованные проекты.

**№9. Оценка экономической эффективности инновационного проекта в гостиничной и ресторанной деятельности.**

1. Оценка эффективности проектов.
2. Стратегия обеспечения эффективности инвестиций.
3. Затраты на инвестиции: текущие и капитальные.
4. Особенности расчета стоимости новшества.

**Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

1. Джанджугазова, Е.А. Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства : учебное пособие : [16+] / Е.А. Джанджугазова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2020. – 191 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=597798> (дата обращения: 23.09.2020). –

Библиогр.: с. 164-165. – ISBN 978-5-4499-1541-2. – Текст : электронный.

2. Маркетинг в туристской индустрии : учебное пособие / под ред. Ю.П. Кожаева. – Москва : Юнити, 2016. – 303 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=447036> (дата обращения: 23.09.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-238-02813-2. – Текст : электронный.

3. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник / С. Медлик, Х. Инграм ; пер. А.В. Павлов. – Москва : Юнити, 2015. – 240 с. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731> (дата обращения: 23.09.2020). – ISBN 5-238-00792-2. – Текст : электронный.

### **Перечень методических указаний**

1. История гостеприимства в Курском крае: методические рекомендации по организации практической работы студентов всех направлений подготовки и форм обучения / Юго-Зап. гос. ун-т; сост.: А.А. Колупаев. – Курск: ЮЗГУ, 2015. – 55 с. – Текст: электронный.

2. Сервисная деятельность: методические рекомендации по изучению дисциплины для студентов и магистрантов всех направлений очной и заочной формы/ ЮЗГУ; сост.: А.А. Колупаев. Курск: ЮЗГУ, 2015. – 24 с. – Текст: электронный