

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 12.03.2026 21:23:50
Уникальный программный ключ:
637517d24e103c3db032acf16079188e4f512f5eb89e29d1f17d139951d31



**Образовательное частное учреждение высшего образования
«МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.С. ГРИБОЕДОВА»
(ИМПЭ им. А.С. Грибоедова)**

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ИНСТИТУТ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора
международного института
туризма и гостеприимства
_____/Посажеников А.Ю.
«23» декабря 2025 г.

Рабочая программа дисциплины

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ИННОВАЦИИ В ГОСТИНИЧНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело
(уровень бакалавриат)**

**Направленность/профиль:
«Менеджмент в индустрии гостеприимства»**

Формы обучения: очная

Москва

Рабочая программа дисциплины «Технологические инновации в гостиничной деятельности». Направление подготовки – 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль): «Менеджмент в индустрии гостеприимства» / Т. В. Новикова. – М.: ИМПЭ им. А.С. Грибоедова. – 22с.

Рабочая программа дисциплины составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 8 июня 2017 г. № 515 (Редакция с изменениями N 1456 от 26.11.2020); Профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрировано в Минюсте России 26.05.2015 N 37395).

Разработчики: Т. В. Новикова, доцент, к. э. н.

Ответственный рецензент: О. М. Кирилук, кандидат экономических наук, доцент кафедры менеджмента, маркетинга и коммерции ФГБОУ ВО «ОмГУПС», заместитель директора по учебной работе ИМЭКа.
(Ф.И.О., уч. степень, уч. звание, должность)

Ответственный рецензент: В. С. Берebesов, генеральный директор ООО «Триумф отель»

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гостиничного дела 19.12.2025 г., протокол № 3

Заведующий кафедрой _____ / А.Ю. Посаженников
(подпись)

Согласовано от библиотеки _____ / О. Е. Степкина
(подпись)

Раздел 1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов представлений о технологических инновациях в гостиничном бизнесе, а также знаний, умений и навыков, позволяющих обеспечить эффективную деятельность предприятий сферы гостеприимства, за счет применения инновационных разработок.

Задачи, решаемые в ходе освоения программы дисциплины:

- систематизация и углубление базовых знаний о роли стандартизации и сертификации в системе технического регулирования;
- формирование представлений о национальной системе стандартизации и сертификации;
- повышение уровня знаний национальной стандартизации в обеспечении качества и безопасности гостиничного продукта;
- воспитание ответственности исполнителей за качество услуг, достоверность и полноту информации об услуге.
- умение принимать управленческие решения, выбор вариантов развития, определение

Раздел 2. Планирование результатов обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции
ПК-2	Способен планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПК-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Раздел 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технологические инновации в гостиничной деятельности» изучается в 7 семестре, относится к Блоку Б.1 «Дисциплины (модули)», «Часть, формируемая участниками образовательных отношений», «Элективные дисциплины», образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль): «Менеджмент в индустрии гостеприимства».

Раздел 4. Объем (трудоемкость) дисциплины (общая, по видам учебной работы, видам промежуточной аттестации)

**Трудоемкость дисциплины и виды учебной нагрузки
на очной форме обучения**

з.е.	Итог о	Лек ции	Практиче ские занятия	Курсовое проектирова ние	Самостояте льная работа	Текущий контроль	Контроль, промежуточная аттестация
7 семестр							
4	144	32	32		44		36 Экзамен

Очная форма обучения

Разделы / Темы	Лек ции	Практиче ские занятия	Самостоя тельная работа	Теку щий конт роль	Контроль, промежуто чная аттестация	Всего часов
7 семестр						
Тема 1. Цели инновационной деятельности в гостеприимстве	2	2	4			8
Тема 2. Классификация технологий в индустрии гостеприимства	4	4	6			14
Тема 3. Электронные системы управления отелем. Многофункциональные системы безопасности	4	4	6			14
Тема 4. Система контроля и управления доступом (СКУД)	4	4	6			14
Тема 5. Вендинг-услуги и их использование в отельном бизнесе	4	4	6			14
Тема 6. Арома-технологии и их использование в отельном бизнесе	4	4	4			12
Тема 7. Виды инновационных проектов	4	4	4			12
Тема 8. Фазы жизненного цикла инновационного проекта	2	2	4			8
Тема 9. Эффективность инновационного проекта	2	2	2			6
Тема 10. Классификация эффектов от инноваций	2	2	2			6
Экзамен					36	36
Итого по дисциплине	32	32	44		36	144

Структура и содержание дисциплины

№ п/п	Наименование разделов\тем	Содержание темы
1	Тема 1. Цели инновационной деятельности в гостеприимстве	Инновационная деятельность в сфере гостеприимства направлена на создание новой или изменение существующей услуги, на совершенствование транспортных, гостиничных и других услуг, освоение новых рынков, внедрение передовых информационных и телекоммуникационных технологий и современных форм

		управления. Технологическая сфера играет огромную роль в развитии гостиничного бизнеса, ведь преимущества от использования инноваций очевидна как для отельеров, так и для гостей.
2	Тема 2. Классификация технологий в индустрии гостеприимства	Основными преградами внедрения новшеств являются: недостаточная конкуренция на развивающемся рынке этих услуг, высокие затраты на создание инноваций, отсутствие мотивации в самом предприятии для их использования, а также необходимость перемены в сознании руководителей, ориентированных только на доход с текущей деятельности предприятия, а не на видение возможностей получения большей выгоды в будущем, используя инновационные решения уже сегодня. Для создания и внедрения инноваций необходима также достойная инфраструктура вокруг гостиниц, за развитие которой отвечает государство.
3	Тема 3. Электронные системы управления отелем. Многофункциональные системы безопасности	Инновации в большой мере коснулись и систем безопасности. Новейшие системы видеонаблюдения, пожарные и охранные сигнализации способны объединяться в единое информационно-управляющее пространство с целью обеспечения комфортного и безопасного проживания постояльцев. Спокойный сон путешественникам также гарантирует использование портативных сигнализаций, которые вставляются в щель между дверью гостиничного номера и полом. При попытке открыть дверь снаружи звучит сигнал тревоги, который, как правило, отпугивает грабителей. Система INNOVA и IR Timelox, система контроля доступа «КОДОС-Отель»
4	Тема 4. Система контроля и управления доступом (СКУД)	Система КОДОС-Отель интегрируется с любой системой управления гостиничным комплексом и работает следующим образом: при регистрации гостя в гостиничной системе информация о нем автоматически вносится в базу данных СКУД Система контроля и управления доступом (СКУД) -- совокупность программно-аппаратных технических средств безопасности, имеющий целью ограничение / регистрацию входа-выхода объектов (людей, транспорта) на заданной территории через двери, ворота, проходные (т. н. «точки прохода») «КОДОС». При этом выдаваемая гостю электронная карта доступа автоматически программируется администратором (поднесением к USB-считывателю, подключенному к компьютеру) и разрешает проход в номер проживания или другие помещения на указываемый срок.
5	Тема 5. Вендинг-услуги и их использование в отельном бизнесе	Современный вендинг идет в ногу со временем, продавая не только товары, но и услуги. Говоря о вендинге товаров, напомним, что наибольшей популярностью в мире и России пользуется кофейный вендинг. Второе место занимают снековые вендинг-автоматы, через которые продают фасованные продукты питания. Причем выделяют торговые вендинговые автоматы для продажи напитков в банках и бутылках, а также комбинированное вендинг-оборудование. Посредством таких вендоров

		можно заниматься как вендингом напитков, так и закусок. За рубежом распространен аптечный вендинг, в котором при помощи вендоров продают лекарственные препараты и даже отпускают лекарства по рецептам. При помощи вендинг-машин в большинстве стран мира сегодня вполне успешно продают газеты и другие периодические издания, компакт-диски и DVD. В Японии, Германии, США без участия человека продается даже рыба и фрукты.
6	Тема 6. Арома-технологии и их использование в отельном бизнесе	Ароматизированные буклеты, каталоги, рекламные проспекты, вкладки в журналы помогают выделиться среди конкурентов, подчеркивают стиль и создают притягивающий образ. Далее, уже в отеле ароматизация стойки регистрации и холла создает хорошее настроение гостям; в кафе и ресторанах «продуктовые» запахи (копченой ветчины, свежесдобитого хлеба) возбуждают аппетит; в конференц-зале тонизирующие ароматы обеспечивают необходимую рабочую атмосферу. И, конечно, нельзя забывать об ароматизации номеров. Оптимальный выбор для гостиничных номеров – локальные компактные устройства, работающие «на батарейках». Емкость с ароматом и батарейка в них заменяются раз в месяц.
7	Тема 7. Виды инновационных проектов	Объект оценки эффективности, инновационные проекты отличаются. Многоэтапностью (например, они предусматривают проведение НИОКР, экспериментальное внедрение, доработку конструктивных и технологических решений, серийное производство и расширение объемов применения); необходимостью создания или приобретения объектов интеллектуальной собственности; повышенными затратами в период освоения новой техники в производстве и в сфере применения; необходимостью учета динамики производительности и эксплуатационных расходов технических средств на протяжении срока их службы, необходимостью оптимизации сроков службы новой техники; наличием специфических и достаточно существенных рисков (например, высоким риском неудачного завершения НИОКР и/или экспериментального внедрения); использованием специфических форм финансирования (бюджетное, венчурное и др).
8	Тема 8. Фазы жизненного цикла инновационного проекта	На стадиях исследований и проектирования доля материальных затрат (сырье, материалы, топливо, энергия) невелика. Преобладают затраты на оплату труда и социальное страхование. Несколько меньше доля затрат на амортизацию, приобретение научного оборудования. Относительно велики прочие расходы (оплата услуг связи, командировок, аренды и т. д.). На стадиях производственной реализации инновационных решений растет доля материальных затрат при относительном сокращении остальных, особенно расходов на оплату труда и социальное страхование. Любой проект проходит в своем развитии

		определенные фазы, временной интервал между моментом начала и окончания проекта называется жизненным циклом проекта. В рамках первых стадий происходит зарождение идеи и формирование необходимой проектной документации, на основе которых осуществляется дальнейшая реализация проекта. После того как принято решение о начале осуществления проекта и прежде чем будет начата его детальная проработка, должен быть разработан и утвержден бизнес-план инновационного проекта. В отличие от предыдущей стадии здесь осуществляется более внимательное изучение концепции проекта. Стадия «производство инновационного продукта» начинается с медленного и растянутого во времени наращивания выпуска новой продукции. Затем наблюдается подъем, отличающийся отлаженностью технологического процесса и организации производства, что приводит к увеличению загрузки производственных мощностей, быстрому наращиванию производства. Данный этап, как правило, приносит предприятию увеличение темпов роста выручки от продажи инновационной продукции.
9	Тема 9. Эффективность инновационного проекта	Характеризуется системой экономических показателей, отражающих соотношение связанных с проектом затрат и результатов и позволяющих судить об экономической привлекательности проекта для его участников, об экономических преимуществах одних проектов над другими.
10	Тема 10. Классификация эффектов от инноваций	Вид эффекта, факторы и показатели, влияющие на инновационную деятельность. Определение эффекта и выбора лучшего варианта реализации инноваций требует превышения конечных результатов над затратами на разработку, изготовление и реализацию. Вместе с тем необходимо сопоставлять полученные результаты с результатами применения аналогичных по назначению вариантов инноваций. Острая необходимость быстрой оценки и правильности выбора инновационного варианта возникает на фирмах, применяющих ускоренную амортизацию, при которой сроки замены действующего оборудования существенно сокращаются.

Занятия семинарского типа (Практические занятия)

Общие рекомендации по подготовке к семинарским занятиям. При подготовке к работе во время проведения занятий семинарского типа следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс предварительной подготовки, на работу во время занятия, обработку полученных результатов, исправление полученных замечаний. Предварительная подготовка к учебному занятию семинарского типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач занятия. Работа во время проведения занятия семинарского типа включает несколько моментов: а) консультирование обучающихся преподавателями с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач, б) самостоятельное

выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Тема 1. Цели инновационной деятельности в гостеприимстве

Вопросы и/или задания

1. Определение понятия «инновационная деятельность»
2. Специфика индустрии гостеприимства как объекта инноваций
3. Основные цели инновационной деятельности в гостеприимстве
4. Типы инноваций в гостеприимстве
5. Кейсы успешных инноваций в гостеприимстве

Тема 2. Классификация технологий в индустрии гостеприимства

Вопросы и/или задания

1. Что такое «технология» в контексте гостеприимства?
2. Основания для классификации технологий
3. Примеры технологий по категориям
4. Анализ современных трендов

Тема 3. Электронные системы управления отелем. Многофункциональные системы безопасности

Вопросы и/или задания

1. Электронные системы управления отелем (PMS)
2. Многофункциональные системы безопасности
3. Интеграция PMS и систем безопасности — преимущества и риски

Тема 4. Система контроля и управления доступом (СКУД)

Вопросы и/или задания

1. Что такое СКУД? Определение и основное назначение
2. Почему СКУД особенно важна в индустрии гостеприимства?
3. Структура и компоненты СКУД
4. Применение СКУД в гостеприимстве
5. Правовые, этические и технические аспекты
6. Технические риски: сбои в работе, копирование RFID-карт, кибербезопасность (взлом системы управления)

Тема 5. Вендинг-услуги и их использование в отельном бизнесе

Вопросы и/или задания

1. Что такое вендинг-услуги?
2. Виды вендинг-услуг в отелях
3. Технологии и интеграция
4. Преимущества, риски и барьеры

Тема 6. Арома-технологии и их использование в отельном бизнесе

Вопросы и/или задания

1. Виды арома-технологий и оборудования
2. Цели и эффекты применения в отелях
3. Этические, медицинские и правовые аспекты

Тема 7. Виды инновационных проектов

Вопросы и/или задания

1. Что такое инновационный проект?
2. Почему инновационные проекты особенно важны в гостеприимстве?
3. Классификация инновационных проектов
4. Этапы реализации инновационного проекта

5. Краткий обзор жизненного цикла:

Тема 8. Фазы жизненного цикла инновационного проекта

Вопросы и/или задания

1. Основные фазы жизненного цикла
2. Особенности управления в гостеприимстве
3. Гибкость и адаптивность: гостевые предпочтения быстро меняются
4. Вовлечение персонала: горничные, администраторы, повара — ключевые пользователи
5. Сезонность: запуск проектов лучше планировать вне пиковых периодов
6. Интеграция с PMS и другими системами: техническая совместимость — обязательное условие

Тема 9. Эффективность инновационного проекта

Вопросы и/или задания

1. Почему оценка эффективности — неотъемлемая часть инновационного процесса?
2. Подходы к оценке эффективности
3. Ключевые показатели эффективности (KPI) в гостеприимстве
4. Методы оценки и инструменты

Тема 10. Классификация эффектов от инноваций

Вопросы и/или задания

1. Что такое эффект от инновации?
2. Почему важно классифицировать эффекты?
3. Основания классификации эффектов от инноваций
4. Скрытые и отложенные эффекты
5. Этические и стратегические дилеммы

Раздел 5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Наряду с чтением лекций и проведением семинарских занятий неотъемлемым элементом учебного процесса является *самостоятельная работа*. При самостоятельной работе достигается конкретное усвоение учебного материала, развиваются теоретические способности, столь важные для успешной подготовки и защиты выпускной работы бакалавра. Формы самостоятельной работы обучаемых могут быть разнообразными. Самостоятельная работа включает: изучение литературы, веб-ресурсов, оценку, обсуждение и рецензирование публикуемых статей; ответы на контрольные вопросы; решение задач; самотестирование. Выполнение всех видов самостоятельной работы увязывается с изучением конкретных тем.

Самостоятельная работа

Наименование разделов/тем	Виды занятий для самостоятельной работы
Тема 1. Цели инновационной деятельности в гостеприимстве	- усвоение изучаемого материала по рекомендуемой учебной, учебно- методической и научной литературе и/или по конспекту лекции; - выполнение устных упражнений; - выполнение письменных упражнений и практических работ; - работа в группах; - работа с интернет- источниками;

Наименование разделов/тем	Виды занятий для самостоятельной работы
Тема 2. Классификация технологий в индустрии гостеприимства	<ul style="list-style-type: none"> - усвоение изучаемого материала по рекомендуемой учебной, учебно- методической и научной литературе и/или по конспекту лекции; - выполнение устных упражнений; - выполнение письменных упражнений и практических работ; - работа в группах; - работа с интернет- источниками;
Тема 3. Электронные системы управления отелем. Многофункциональные системы безопасности	<ul style="list-style-type: none"> - усвоение изучаемого материала по рекомендуемой учебной, учебно- методической и научной литературе и/или по конспекту лекции; - выполнение устных упражнений; - выполнение письменных упражнений и практических работ; - работа в группах; - работа с интернет- источниками;
Тема 4. Система контроля и управления доступом (СКУД)	<ul style="list-style-type: none"> - усвоение изучаемого материала по рекомендуемой учебной, учебно- методической и научной литературе и/или по конспекту лекции; - выполнение устных упражнений; - выполнение письменных упражнений и практических работ; - работа в группах; - работа с интернет- источниками;
Тема 5. Вендинг-услуги и их использование в отельном бизнесе	<ul style="list-style-type: none"> - усвоение изучаемого материала по рекомендуемой учебной, учебно- методической и научной литературе и/или по конспекту лекции; - выполнение устных упражнений; - выполнение письменных упражнений и практических работ; - работа в группах; - работа с интернет- источниками;
Тема 6. Арома-технологии и их использование в отельном бизнесе	<ul style="list-style-type: none"> - усвоение изучаемого материала по рекомендуемой учебной, учебно- методической и научной литературе и/или по конспекту лекции; - выполнение устных упражнений; - выполнение письменных упражнений и практических работ; - работа в группах; - работа с интернет- источниками;
Тема 7. Виды инновационных проектов	<ul style="list-style-type: none"> - усвоение изучаемого материала по рекомендуемой учебной, учебно- методической и научной литературе и/или по конспекту лекции; - выполнение устных упражнений; - выполнение письменных упражнений и практических работ; - работа в группах; - работа с интернет- источниками;
Тема 8. Фазы жизненного цикла инновационного проекта	<ul style="list-style-type: none"> - усвоение изучаемого материала по рекомендуемой учебной, учебно- методической и научной литературе и/или по

Наименование разделов/тем	Виды занятий для самостоятельной работы
	конспекту лекции; - выполнение устных упражнений; - выполнение письменных упражнений и практических работ; - работа в группах; - работа с интернет- источниками;
Тема 9. Эффективность инновационного проекта	- усвоение изучаемого материала по рекомендуемой учебной, учебно- методической и научной литературе и/или по конспекту лекции; - выполнение устных упражнений; - выполнение письменных упражнений и практических работ; - работа в группах; - работа с интернет- источниками;
Тема 10. Классификация эффектов от инноваций	- усвоение изучаемого материала по рекомендуемой учебной, учебно- методической и научной литературе и/или по конспекту лекции; - выполнение устных упражнений; - выполнение письменных упражнений и практических работ; - работа в группах; - работа с интернет- источниками;

5.1. Примерная тематика эссе¹

1. Цифровизация vs. «тёплый» сервис: можно ли сохранить человечность в эпоху роботов?
2. Мобильный ключ, чат-бот, голосовой ассистент — что делает гостя по-настоящему счастливым?
3. Персонализация или вторжение? Этические границы сбора данных о гостях в «умных» отелях.
4. Как технологии формируют новое понимание «роскоши» в гостиничном сервисе.
5. «Зелёные» технологии в отелях: реальный вклад или маркетинговый ход?
6. Может ли энергосберегающий IoT-датчик стать таким же важным, как пятизвёздочный рейтинг?
7. Цифровизация как инструмент устойчивого развития: снижение отходов через умное управление.
8. Безопасность или свобода? Как СКУД и биометрия меняют восприятие отеля гостем.
9. Кто владеет моими данными? О персональных рисках в эпоху интегрированных PMS и CRM.
10. Может ли полностью безрецепшный отель быть по-настоящему безопасным?
11. ROI от робота-консьержа: как измерить эффективность «невидимых» инноваций?
12. Инновации для малого бизнеса: миф или реальная возможность конкурировать с сетями?
13. Инкрементальные или радикальные инновации — что важнее для выживания отеля в 2025–2030 гг.?
14. Будет ли отель будущего управляться искусственным интеллектом без участия человека?
15. От ключа-карты к цифровому паспорту гостя: как меняется идентификация в гостеприимстве.
16. AR, VR, метавселенные — игрушка или новая реальность гостиничного сервиса?
17. Цифровое неравенство в отелях: как не оставить «за бортом» пожилых и

¹ Перечень тем не является исчерпывающим. Обучающийся может выбрать иную тему по согласованию с преподавателем.

неподготовленных гостей?

18. Технологии как инструмент инклюзии: делают ли инновации гостеприимство доступнее?

19. Как арома-технологии и звуковой дизайн формируют «невидимый» бренд отеля.

20. Особенности внедрения технологических инноваций в российских отелях: между глобальными трендами и локальной реальностью.

21. Может ли отечественная PMS конкурировать с Opera и Cloudbeds?

22. Импортзамещение в гостиничных технологиях: вызов или шанс для инноваций?

5.2. Примерные задания для самостоятельной работы

1. Цифровая трансформация в гостиничном бизнесе

Аналитическое задание:

Охарактеризуйте, как цифровая трансформация изменила этапы «путешествия гостя» (от поиска до пост-пребывания). Приведите примеры технологий на каждом этапе (например, метапоисковики, онлайн-бронирование, чат-боты, отзывы).

Исследовательское задание:

Изучите официальные сайты 2–3 международных гостиничных сетей (например, Marriott, Hilton, Accor). Проанализируйте, какие цифровые функции они предлагают гостям (мобильное приложение, цифровой ключ, персонализированные предложения). Сравните уровень цифровизации.

2. Инновации на этапе бронирования и регистрации

Практическое задание:

Сравните процесс бронирования в трёх каналах:

Официальный сайт отеля;

ОТА (например, Booking.com);

Мобильное приложение отеля.

Укажите плюсы и минусы с точки зрения гостя и отеля.

Проектное задание:

Разработайте концепцию «умной стойки регистрации» для отеля категории 4*. Включите:

Используемые технологии (киоски, распознавание лиц, мобильный check-in);

Этапы взаимодействия гостя;

Преимущества для персонала и гостя.

3. Умные номера и IoT в отелях

Аналитическое задание:

Опишите, какие устройства Интернета вещей (IoT) могут быть использованы в гостиничном номере (умное освещение, термостаты, голосовые помощники и др.). Как они влияют на:

Комфорт гостя;

Энергоэффективность;

Себестоимость номера?

Творческое задание:

Спроектируйте «умный номер будущего» (2030 год). Учтите тренды устойчивого развития, персонализации и безопасности. Укажите:

Технологии;

Интерфейс взаимодействия;

Этические и приватные ограничения.

4. Искусственный интеллект и автоматизация сервиса

Кейс-задание:

Проанализируйте пример использования чат-бота или виртуального консьержа в отеле (можно найти кейсы Marriott, Edwardian Hotels и др.). Ответьте на вопросы:

Какие задачи решает ИИ?

Какие жалобы гостей он может обработать, а какие — нет?

Повышает ли он лояльность?

Дискуссионное задание:

Сформулируйте аргументы «за» и «против» полной автоматизации обслуживания в отеле (без

участия человека). Какие аспекты сервиса нельзя автоматизировать? Обоснуйте.

5. Большие данные и персонализация

Расчётно-аналитическое задание:

Объясните, как отель может использовать данные о поведении гостей (история бронирований, предпочтения в питании, время прибытия) для персонализации сервиса. Приведите 3 конкретных примера (например, автоматическое предложение номера с видом на море для постоянного гостя).

Этическое задание:

Какие риски связаны с обработкой персональных данных гостей? Как отель может соблюдать требования GDPR/ФЗ-152 и при этом использовать данные для улучшения сервиса?

6. Устойчивые («зелёные») технологии

Исследовательское задание:

Подберите 3 примера инновационных «зелёных» технологий в отелях (например, системы рециркуляции воды, солнечные панели, отказ от одноразового пластика с помощью умной упаковки). Оцените их экономическую и экологическую эффективность.

Практическое задание:

Разработайте «дорожную карту цифровой и экологической трансформации» для небольшого городского отеля (до 50 номеров) на 2 года. Включите:

Этапы внедрения;

Примерный бюджет;

Ожидаемые результаты (снижение затрат, рост оценок на Booking и др.).

7. Будущее технологий в гостиничной индустрии

Прогностическое задание:

Какие технологии, по вашему мнению, станут массовыми в гостиничной индустрии в ближайшие 5–10 лет? Обоснуйте свой прогноз на основе текущих трендов (Metaverse, AR/VR, роботы, блокчейн и др.).

Творческий проект:

Создайте презентацию «Отель 2035: технологии, которые удивят гостя». Включите:

Концепцию отеля;

Ключевые технологические решения;

Как они меняют опыт гостя и работу персонала.

Раздел 6. Оценочные и методические материалы по образовательной программе (фонд оценочных средств) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

6.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по учебной дисциплине

В процессе освоения учебной дисциплины для оценивания сформированности требуемых компетенций используются оценочные материалы (фонды оценочных средств), представленные в таблице

Индикаторы компетенций в соответствии с основной образовательной программой	Типовые вопросы и задания	Примеры тестовых заданий
ПК-2 Способен планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса		
ПК-2.1.	П. 6.2 настоящей рабочей программы дисциплины	П. 6.3 настоящей рабочей программы дисциплины
ПК-2.2.	П. 6.2 настоящей рабочей программы дисциплины	П. 6.3 настоящей рабочей программы дисциплины
ПК-2.3.	П. 6.2 настоящей рабочей программы дисциплины	П. 6.3 настоящей рабочей программы дисциплины

6.2. Типовые вопросы и задания

Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации

1. Характеристика кибернетической инновационной модели.
2. Разработка инновационной стратегии развития гостиничного предприятия.
3. Инновации управления качеством в гостиничном предприятии.
4. Характеристика АСУ номерным фондом на примере продукта российского и зарубежного разработчика.
5. Взаимосвязь глобализации социальных процессов с тенденциями развития гостиничных услуг.
6. Характеристика трудовых ресурсов в гостиничном предприятии.
7. Инновационные методы мотивации персонала гостиничного предприятия
8. Виды дистрибуции гостиничных услуг.
9. Социальные технологии, используемые в продвижении гостиничных услуг.
10. B2B технологии в гостиничном деле.
11. глобальные системы бронирования и центральные сетям бронирования.
12. Инновации, меняющие физические свойства аспектов гостиничной услуги.
13. Современные подходы к разработке сайта гостиницы.
14. Инновационные системы стимулирования сбыта гостиничных услуг.
15. Инновационные методы формирования пакета дополнительных услуг в гостиничном предприятии
16. Предпринимательство и инновации
17. Разработка программ создания и внедрения инноваций
18. Содержание инновационных процессов
19. Инновационный менеджмент: основные понятия, цели и задачи
20. Инновационный потенциал современного гостиничного предприятия
21. Основные принципы инноваций
22. Фазы жизненного цикла инновационного проекта
23. Преимущества и недостатки малых и крупных фирм при реализации инноваций
24. Бренд-стратегия инноваций.

6.3. Примерные тестовые задания

Полный банк тестовых заданий для проведения компьютерного тестирования находятся в электронной информационной образовательной среде и включает более 60 заданий из которых в случайном порядке формируется тест, состоящий из 20 заданий.

Компетенции	Типовые вопросы и задания
ПК-2	<ol style="list-style-type: none">1. Укажите, какие из перечисленных целей относятся к инновационной деятельности в отельном бизнесе:<ol style="list-style-type: none">а) Снижение налоговой нагрузкиб) Повышение удовлетворённости гостейв) Увеличение прибыли за счёт сокращения зарплатг) Повышение операционной эффективностид) Расширение целевой аудитории2. К какому типу инноваций относится внедрение QR-кода в номере для вызова горничной?<ol style="list-style-type: none">а) Радикальнаяб) Инкрементальнаяв) Организационнаяг) Маркетинговая3. Какие функции входят в стандартный функционал PMS?

	а) Управление бронированиями б) Формирование финансовой отчетности в) Подбор персонала г) Учёт housekeeping д) Разработка меню ресторана
--	--

6.4. Оценочные шкалы

6.4.1. Оценивание текущего контроля

Целью проведения текущего контроля является достижение уровня результатов обучения в соответствии с индикаторами компетенций.

Текущий контроль может представлять собой письменные индивидуальные задания состоящие из 5/3 вопросов или в форме тестовых заданий по изученным темам до проведения промежуточной аттестации. Рекомендованный планируемый период проведения текущего контроля за 6/3 недели до промежуточной аттестации.

Шкала оценивания при тестировании

Оценка	Критерии выставления оценки
Зачтено	Количество верных ответов в интервале: 71-100%
Не зачтено	Количество верных ответов в интервале: 0-70%

Шкала оценивания при письменной работе

Оценка	Критерии выставления оценки
Зачтено	Обучающийся должен: <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрировать общее знание изучаемого материала; - показать общее владение понятийным аппаратом дисциплины; - уметь строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - знать основную рекомендуемую программой учебную литературу.
Не зачтено	Обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none"> - незнание значительной части программного материала; - не владение понятийным аппаратом дисциплины; - существенные ошибки при изложении учебного материала; - неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумение делать выводы по излагаемому материалу

6.4.2. Оценивание самостоятельной письменной работы (контрольной работы, эссе)

При оценке учитывается:

1. Правильность оформления
2. Уровень сформированности компетенций.
3. Уровень усвоения теоретических положений дисциплины, правильность формулировки основных понятий и закономерностей.
4. Уровень знания фактического материала в объеме программы.
5. Логика, структура и грамотность изложения письменной работы.
6. Полнота изложения материала (раскрытие всех вопросов)
7. Использование необходимых источников.
8. Умение связать теорию с практикой.
9. Умение делать обобщения, выводы.

Шкала оценивания контрольной работы и эссе

Оценка	Критерии выставления оценки
Зачтено	Обучающийся должен: <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрировать общее знание изучаемого материала; - показать общее владение понятийным аппаратом дисциплины; - уметь строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - знать основную рекомендуемую программой учебную литературу.
Не зачтено	Обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none"> - незнание значительной части программного материала; - не владение понятийным аппаратом дисциплины; - существенные ошибки при изложении учебного материала; - неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумение делать выводы по излагаемому материалу

6.4.3. Оценивание ответов на вопросы и выполнения заданий промежуточной аттестации

При оценке знаний учитывается уровень сформированности компетенций:

1. Уровень усвоения теоретических положений дисциплины, правильность формулировки основных понятий и закономерностей.
2. Уровень знания фактического материала в объеме программы.
3. Логика, структура и грамотность изложения вопроса.
4. Умение связать теорию с практикой.
5. Умение делать обобщения, выводы.

Шкала оценивания на экзамене, зачете с оценкой

Оценка	Критерии выставления оценки
Отлично	Обучающийся должен: <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрировать глубокое и прочное усвоение знаний программного материала; - исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно изложить теоретический материал; - правильно формулировать определения; - продемонстрировать умения самостоятельной работы с литературой; - уметь сделать выводы по излагаемому материалу.
Хорошо	Обучающийся должен: <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрировать достаточно полное знание программного материала; - продемонстрировать знание основных теоретических понятий; - достаточно последовательно, грамотно и логически стройно излагать материал; - продемонстрировать умение ориентироваться в литературе; - уметь сделать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
Удовлетворительно	Обучающийся должен: <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрировать общее знание изучаемого материала; - показать общее владение понятийным аппаратом дисциплины; - уметь строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - знать основную рекомендуемую программой учебную

	литературу.
Неудовлетворительно	Обучающийся демонстрирует: - незнание значительной части программного материала; - не владение понятийным аппаратом дисциплины; - существенные ошибки при изложении учебного материала; - неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумение делать выводы по излагаемому материалу.

Шкала оценивания на зачете

Оценка	Критерии выставления оценки
«Зачтено»	Обучающийся должен: уметь строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; продемонстрировать прочное, достаточно полное усвоение знаний программного материала; продемонстрировать знание основных теоретических понятий; правильно формулировать определения; последовательно, грамотно и логически стройно изложить теоретический материал; продемонстрировать умения самостоятельной работы с литературой; уметь сделать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Не зачтено»	Обучающийся демонстрирует: незнание значительной части программного материала; не владение понятийным аппаратом дисциплины; существенные ошибки при изложении учебного материала; неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; неумение делать выводы по излагаемому материалу.

6.4.4. Тестирование

Шкала оценивания

Оценка	Критерии выставления оценки
Отлично	Количество верных ответов в интервале: 71-100%
Хорошо	Количество верных ответов в интервале: 56-70%
Удовлетворительно	Количество верных ответов в интервале: 41-55%
Неудовлетворительно	Количество верных ответов в интервале: 0-40%
Зачтено	Количество верных ответов в интервале: 41-100%
Не зачтено	Количество верных ответов в интервале: 0-40%

6.5. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания сформированных компетенций в соответствии с ООП

Качество знаний характеризуется способностью обучающегося точно, структурированно и уместно воспроизводить информацию, полученную в процессе освоения дисциплины, в том виде, в котором она была изложена в учебном издании или преподавателем.

Умения, как правило, формируются на занятиях семинарского типа. Задания, направленные на оценку умений, в значительной степени требуют от обучающегося проявления стереотипности мышления, т.е. способности выполнить работу по образцам, с которыми он работал в процессе обучения. Преподаватель же оценивает своевременность и правильность выполнения задания.

Навыки можно трактовать как автоматизированные умения, развитые и закрепленные осознанным самостоятельным трудом. Навыки формируются при самостоятельном выполнении обучающимися практико-ориентированных заданий, моделирующих решение им

производственных и социокультурных задач в соответствующей области профессиональной деятельности, как правило, при выполнении домашних заданий, курсовых проектов (работ), научно-исследовательских работ, прохождении практик, при работе индивидуально или в составе группы и т.д.

Устный опрос – это процедура, организованная как специальная беседа преподавателя с группой обучающихся (фронтальный опрос) или с отдельными обучающимися (индивидуальный опрос) с целью оценки сформированности у них основных понятий и усвоения учебного материала. Устный опрос может использоваться как вид контроля и метод оценивания формируемых компетенций (как и качества их формирования) в рамках самых разных форм контроля, таких как: собеседование, коллоквиум, зачет, экзамен по дисциплине. Устный опрос (УО) позволяет оценить знания и кругозор обучающегося, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. УО обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя. Воспитательная функция УО имеет ряд важных аспектов: профессионально-этический и нравственный аспекты, дидактический (систематизация материала при ответе, лучшее запоминание материала при интеллектуальной концентрации), эмоциональный (радость от успешного прохождения собеседования) и др. Обучающая функция УО состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к зачёту или экзамену. УО обладает также мотивирующей функцией: правильно организованные собеседование, коллоквиум, зачёт и экзамен могут стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Тесты являются простейшей формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин. Тест может предоставлять возможность выбора из перечня ответов (один или несколько правильных ответов).

Семинарские занятия. Основное назначение семинарских занятий по дисциплине – обеспечить глубокое усвоение обучающимися материалов лекций, прививать навыки самостоятельной работы с литературой, воспитывать умение находить оптимальные решения в условиях изменяющихся отношений, формировать современное профессиональное мышление обучающихся. На семинарских занятиях преподаватель проверяет выполнение самостоятельных заданий и качество усвоения знаний, умений, определяет уровень сформированности компетенций.

Раздел 7. Методические указания для обучающихся по основанию дисциплины

Освоение обучающимся учебной дисциплины предполагает изучение материалов дисциплины на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций, семинаров и практических занятий. Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

Для успешного освоения учебной дисциплины и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с настоящей рабочей программы учебной дисциплины. Следует обратить внимание на список основной и дополнительной литературы, которая имеется в электронной библиотечной системе Университета. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа. С целью обеспечения успешного обучения обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку: знакомит с новым учебным материалом; разъясняет учебные элементы, трудные для понимания; систематизирует учебный материал; ориентирует в учебном процессе.

С этой целью: внимательно прочитайте материал предыдущей лекции; ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции; внесите

дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради; запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции; постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке; узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу

Предварительная подготовка к учебному занятию семинарского типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач занятия.

Самостоятельная работа. Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала.

Подготовка к зачету, экзамену. К зачету, экзамену необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. Попытки освоить учебную дисциплину в период зачетно-экзаменационной сессии, как правило, приносят не слишком удовлетворительные результаты. При подготовке к зачету обратите внимание на защиту практических заданий на основе теоретического материала. При подготовке к экзамену по теоретической части выделите в вопросе главное, существенное (понятия, признаки, классификации и пр.), приведите примеры, иллюстрирующие теоретические положения.

7.1. Методические рекомендации по написанию эссе

Эссе (от французского *essai* – опыт, набросок) – жанр научно-публицистической литературы, сочетающей подчеркнуто-индивидуальную позицию автора по конкретной проблеме.

Главными особенностями, которые характеризуют эссе, являются следующие положения:

- собственная позиция обязательно должна быть аргументирована и подкреплена ссылками на источники, авторитетные точки зрениями и базироваться на фундаментальной науке. Небольшой объем (4–6 страниц), с оформленным списком литературы и сносками на ее использование;

- стиль изложения – научно-исследовательский, требующий четкой, последовательной и логичной системы доказательств; может отличаться образностью, оригинальностью, афористичностью, свободным лексическим составом языка;

- исследование ограничивается четкой, лаконичной проблемой с выявлением противоречий и разрешением этих противоречий в данной работе.

7.2. Методические рекомендации по использованию кейсов

Кейс-метод (Case study) – метод анализа реальной ситуации, описание которой одновременно отражает не только какую-либо практическую проблему, но и актуализирует определенный комплекс знаний, который необходимо усвоить при разрешении данной проблемы. При этом сама проблема не имеет однозначных решений.

Кейс как метод оценки компетенций должен удовлетворять следующим требованиям:

- соответствовать четко поставленной цели создания;

- иметь междисциплинарный характер;

- иметь достаточный объем первичных и статистических данных;

- иметь соответствующий уровень сложности, иллюстрировать типичные ситуации,

иметь актуальную проблему, позволяющую применить разнообразные методы анализа при поиске решения, иметь несколько решений.

Кейс-метод оказывает содействие развитию умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации. Он развивает такие квалификационные характеристики, как способность к проведению анализа и диагностики проблем, умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение общаться, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, которая поступает в вербальной и

невербальной форме.

7.3. Требования к компетентностно-ориентированным заданиям для демонстрации выполнения профессиональных задач

Компетентностно-ориентированное задание – это всегда практическое задание, выполнение которого нацелено на демонстрацию доказательств наличия у обучающихся общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, знаний, умений, необходимых для будущей профессиональной деятельности.

Компетентностно-ориентированные задания бывают разных видов:

- направленные на подготовку конкретного практико-ориентированного продукта (анализ документов, текстов, критика, разработка схем и др.);
- аналитического и диагностического характера, направленные на анализ различных аспектов и проблем;
- связанные с выполнением основных профессиональных функций (выполнение конкретных действий в рамках вида профессиональной деятельности, например, формулирование целей миссии, и т. п.).

Раздел 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основная литература

1. Радыгина, Е. Г. Технологии гостиничной деятельности : учебник / Е. Г. Радыгина. — 2-е изд. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2026. — 165 с. — ISBN 978-5-4497-0797-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/153610.html>

2. Руденко, Л. Л. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие для бакалавров / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-394-04230-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/102280.html>

3. Организация туристской и гостиничной деятельности : учебное пособие / Е.В. Кулагина [и др.]. — Омск : Омский государственный технический университет, 2021. — 142 с. — ISBN 978-5-8149-3338-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/124852.html>

Дополнительная литература

1. Сафронова Т.Н. Инновации в гостиничной деятельности : учебное пособие / Сафронова Т.Н.. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2018. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3948-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/84355.html>

2. Радыгина Е.Г. Технологии гостиничной деятельности : учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (профиль «Технология и организация туроператорской и турагентской деятельности») / Радыгина Е.Г.. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 80 с. — ISBN 978-5-4486-0051-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/70285.html>

3. Основы туризма и гостиничной деятельности : учебно-методическое пособие для обучающихся 1 курса образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» / . — Донецк : Донецкая академия управления и государственной службы, 2020. — 190 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/123495.html>

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Интернет-ресурсы,

Организация безопасности и сотрудничества в Европе: <http://www.osce.org/>

Организация Объединенных наций: <http://www.un.org/>

Организация по Безопасности и Сотрудничеству в Европе: www.osce.org

Совет Европы: <http://www.coe.int>

ЮНЕСКО: <http://www.unesco.org>

современные профессиональные базы данных,

Всемирная организация здравоохранения: <http://www.who.ch/>

Всемирная торговая организация: www.wto.org

Европейский парламент: <http://www.europarl.eu.int>

Европейский Союз: <http://europa.eu.int>

Международная организация труда: <http://www.ilo.org>

информационно-справочные и поисковые системы

ЭБС «IPRsmart» <http://www.iprbookshop.ru>

Справочная правовая система «КонсультантПлюс»: <http://www.con-sultant.ru>

8.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата

8.1.1. Университет располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

В Университете имеются специализированные аудитории для проведения занятий по информационным технологиям.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде Университета.

8.1.2. Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

Комплект лицензионного программного обеспечения

Операционная система «Атлант» - Atlant Academ от 24.01.2024 г. (бессрочно)

Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Расширенный Russian Edition договор-оферта № Tr000941765 от 16.10.2025 г.

Программное обеспечение «Мираполис» система вебинаров - Лицензионный договор №107/06/24-к от 27.06.2024 (Спецификация к Лицензионному договору №107/06/24-к от 27.06.2024, от 27.06.2024 г., срок действия с 01.07.2024 по 01.07.2026 г.)

Электронная информационно-образовательная среда «1С: Университет» договор от 10.09.2018 г. №ПРКТ-18281 (бессрочно)

Система тестирования Indigo лицензионное соглашение (Договор) от 07.11.2018 г. №Д-54792 (бессрочно)

Информационно-поисковая система «Консультант Плюс» - Договор №МИ-ВИП-79717-56/2022 (бессрочно)

Электронно-библиотечная система IPRsmart лицензионный договор от 01.09.2024 г. №11652/24С (срок действия до 31.08.2027 г.)

Научная электронная библиотека eLIBRARY лицензионный договор SCIENC INDEX № SIO -3079/2025 от 28.01.2025 г. (срок действия до 03.02.2026 г.)

Программное обеспечение отечественного производства:

Операционная система «Атлант» - Atlant Academ от 24.01.2024 г. (бессрочно)

Электронная информационно-образовательная среда «1С: Университет» договор от 10.09.2018 г. №ПРКТ-18281 (бессрочно)

Система тестирования Indigo лицензионное соглашение (Договор) от 07.11.2018 г. №Д-54792 (бессрочно)

Информационно-поисковая система «Консультант Плюс» - Договор №МИ-ВИП-79717-56/2022 (бессрочно)

Электронно-библиотечная система IPRsmart лицензионный договор от 01.09.2024 г. №11652/24С (срок действия до 31.08.2027 г.)

Научная электронная библиотека eLIBRARY лицензионный договор SCIENC INDEX № SIO -3079/2025 от 28.01.2025 г. (срок действия до 03.02.2026 г.)

8.1.3. Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется при необходимости, но не реже одного раз в год.

8.1.4. Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Раздел 9. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<u>Оборудование:</u> специализированная мебель (мебель аудиторная (12 столов, 24 стульев, доска аудиторная навесная), стол преподавателя, стул преподавателя. <u>Технические средства обучения:</u> персональный компьютер; мультимедийное оборудование (проектор, экран).
Помещение для самостоятельной работы	Специализированная мебель (9 столов, 9 стульев), персональные компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета