

**Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение высшего образования
«ФИНАНСОВЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПРИ ПРАВИТЕЛЬСТВЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»
(Финансовый университет)**

Ярославский филиал Финуниверситета

Кафедра «Менеджмент и общегуманитарные науки»

СОГЛАСОВАНО

ВРИО Директора
МУЗ «Санаторий «Ясные зори»



О. Н. Карулина

«11» июня 2026 года

УТВЕРЖДАЮ

Директор Ярославского
филиала Финуниверситета



В. А. Кваша

«16» июня 2026 года

А. М. Сальников

**ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО И ИННОВАЦИИ В ИНДУСТРИИ
ГОСТЕПРИИМСТВА**

Рабочая программа дисциплины

для студентов, обучающихся по направлению подготовки
43.03.03 «Гостиничное дело»,

ОП «Гостиничный бизнес», профиль «Гостиничный бизнес»

Рекомендовано Ученым советом Ярославского филиала Финуниверситета (протокол № 37 от 16.06.2026)

*Одобрено кафедрой «Менеджмент и общегуманитарные науки»
(протокол № 11 от 05.06.2026)*

Ярославль 2026

Содержание

1. Наименование дисциплины.....	3
2. Перечень планируемых результатов освоения образовательной программы (перечень компетенций) с указанием индикаторов их достижения и планируемых результатов обучения по дисциплине	3
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах с выделением объема аудиторной (лекции, семинары) и самостоятельной работы обучающихся	4
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) дисциплины с указанием их объемов (в академических часах) и видов учебных занятий	5
5.1. Содержание дисциплины	5
5.2. Учебно-тематический план	7
5.3. Содержание семинаров, практических занятий.....	7
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	9
6.1. Перечень вопросов, отводимых на самостоятельное освоение дисциплины, формы внеаудиторной самостоятельной работы	9
6.2. Перечень вопросов, заданий, тем для подготовки к текущему контролю.....	11
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.....	15
7.1 Перечень компетенций с указанием индикаторов их достижения в процессе освоения образовательной программы.....	15
7.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки индикаторов достижения компетенций, умений и знаний	15
7.3. Соответствующие приказы, распоряжения ректората о контроле уровня освоения дисциплин и сформированности компетенций студентов.....	20
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	20
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	21
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	21
11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень необходимого программного обеспечения и информационных справочных систем	21
11. 1. Комплект лицензионного программного обеспечения	22
11.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы	22
11.3. Сертифицированные программные и аппаратные средства защиты информации	22
11.4. Доступ к электронным библиотечным системам	22
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	22

1. Наименование дисциплины

Дисциплина Б.1.1.3.6 «Предпринимательство и инновации в индустрии гостеприимства».

2. Перечень планируемых результатов освоения образовательной программы (перечень компетенций) с указанием индикаторов их достижения и планируемых результатов обучения по дисциплине

Код компетенции	Наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. 2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. 3. Использует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: особенности автоматизации процессов сферы гостеприимства. Уметь: применять специализированное программное обеспечение в операционной деятельности компании. Знать: основы поиска технологических новаций в гостеприимстве Уметь: осуществлять поиск необходимых в профессиональной деятельности технологических новаций Знать: специализированные программные продукты в сфере гостеприимства. Уметь: использовать специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства.
ОПК-4	Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. 2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. 3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и	Знать: техники проведения мониторинга рынка гостеприимства. Уметь: применять инструмент проведения мониторинга рынка, а также потребителей, конкурентов. Знать: особенности продажи услуг сферы гостеприимства. Уметь: применять техники продажи услуг целевым аудиториям. Знать: особенности продвижения услуг гостеприимства по множеству каналов коммуникации с

		общественного питания, в том числе в сети Интернет	целевыми аудиториями. Уметь: организовывать продвижение услуг, включая сети Интернет.
ОПК-5	Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	1. Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания. 2. Принимает экономически обоснованные решения. 3. Обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: производственно-экономические показатели сферы гостеприимства. Уметь: проводить оценку и анализ ключевых производственно-экономических показателей сферы гостеприимства. Знать: основы принятия решений Уметь: определять последствия и оценивать экономическую эффективность принимаемых решений. Знать: параметры экономической эффективности сферы гостеприимства. Уметь: определять экономическую эффективность и обеспечивать её для сферы гостеприимства и общественного питания

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б.1.1.3.6 «Предпринимательство и инновации в сфере индустрии гостеприимства» относится к общепрофессиональному циклу обязательной части блока дисциплин образовательной программы по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничный бизнес», очная форма обучения.

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах с выделением объема аудиторной (лекции, семинары) и самостоятельной работы обучающихся

Вид учебной работы по дисциплине	Всего (в з. е. и часах)	Семестр 4 (в часах)
Общая трудоемкость дисциплины	5 з.е./180	180
Контактная работа – Аудиторные занятия	68	68
Лекции	34	34
Семинары, практические занятия	34	34
Самостоятельная работа	112	112
Вид текущего контроля	Контрольная работа	Контрольная работа
Вид промежуточной аттестации	Экзамен	Экзамен

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) дисциплины с указанием их объемов (в академических часах) и видов учебных занятий

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Ресурсный потенциал как основа предпринимательской деятельности предприятий индустрии гостеприимства

Организационно-хозяйственное новаторство. Эволюция научных взглядов на предпринимательскую деятельность в индустрии гостеприимства. Объекты и субъекты предпринимательства, внутренняя и внешняя среда. Важнейшие принципы, цели и функции предпринимательской деятельности. Предпринимательская идея и ее выбор. Виды предпринимательской деятельности. Предпринимательство, риск, успех, конкуренция, рынок гостиничных услуг, продажа, спрос, предложение, прибыль, предпринимательский доход.

Теоретические основы ресурсного обеспечения деятельности предприятия индустрии гостеприимства. Понятие ресурсов, факторов производства и ресурсного потенциала предприятий индустрии гостеприимства. Классификация ресурсов предприятия индустрии гостеприимства.

Материальные ресурсы предприятий индустрии гостеприимства: понятие, показатели и методика анализа. Бренд, репутация, имидж как нематериальные ресурсы предприятий индустрии гостеприимства.

Трудовые ресурсы предприятий индустрии гостеприимства: понятие, показатели и методика анализа. Стратегия и политика управления человеческими ресурсами организаций индустрии гостеприимства. Планирование и найм персонала в организациях индустрии гостеприимства. Адаптация персонала в организациях индустрии гостеприимства. Мотивация и стимулирование персонала в организациях индустрии гостеприимства. Современные подходы к развитию персонала в организациях индустрии гостеприимства. Современные формы и методы оценки персонала организаций индустрии гостеприимства. Коммуникации и управление трудовыми отношениями в организациях индустрии гостеприимства. Методические подходы к анализу доходов, расходов, прибыли и показателей рентабельности деятельности предприятий индустрии гостеприимства. Финансовые ресурсы предприятий индустрии гостеприимства: понятие, показатели и методика анализа.

Тема 2. Бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии гостеприимства

Сущность и необходимость планирования, принципы и методы планирования. Система планов и их классификация. Информационное обеспечение процесса бизнес-планирования деятельности предприятий. Организация планирования на предприятии индустрии гостеприимства. Показатели планов предприятий индустрии гостеприимства и их классификация. Этапы стратегического планирования деятельности предприятий индустрии гостеприимства. Виды бизнес-планов, их характеристика и использование в предприятиях индустрии гостеприимства. Задачи бизнес-плана инвестиционного проекта предприятия индустрии гостеприимства. Задачи бизнес-плана

предпринимательского проекта предприятия. Показатели (критерии) эффективности инвестиционного проекта предприятия индустрии гостеприимства. Показатели (критерии) эффективности предпринимательского проекта предприятия индустрии гостеприимства.

Тема 3. Управление инновациями в индустрии гостеприимства

Свойства инновации: научно-техническая новизна; производственная применимость; коммерческая реализуемость (возможность продать). Циклический характер инновационного процесса. Виды и типы инноваций в организациях индустрии гостеприимства. Инновационный маркетинг в индустрии гостеприимства. Инновационный менеджмент в индустрии гостеприимства. Тактические и стратегические подходы к стимулированию инноваций и креативности сотрудников в организационной культуре. Вертикальные и горизонтальные подходы к планированию и внедрению инноваций.

Понятие инновационного риска и его сущность. Характеристики ситуаций возникновения инновационных рисков. Важные элементы, положенные в основу классификации рисков: время возникновения; основные факторы возникновения; характер учета; характер последствий; сфера возникновения. Классификация рисков, связанная с производственной деятельностью. Основные риски, связанные с инновационными проектами: экономический; оригинальности; технологической неадекватности; финансового несоответствия; неуправляемости проектом; юридический. Анализ и оценка рисков. Методы управления рисками. Основные критерии оценки инновационных проектов: цели организации, стратегия, политика, ценности; финансовые критерии; научно-технические критерии; производственные критерии; внешние и экологические критерии. Разработка инновационной стратегии развития предприятия индустрии гостеприимства. Инновации управления качеством в индустрии гостеприимства.

Тема 4. Совершенствование бизнес-процессов в индустрии гостеприимства на основе применения инновационных технологий

Понятия: «процессный метод управления». Управление бизнес-процессами. Критерии сравнения функционального и процессного подходов. Понятие бизнес-процесса. Классификация бизнес-процессов предприятий индустрии гостеприимства. Характеристики и содержание бизнес-процесса. Понятие инжиниринга бизнеса и его разновидности, их применение в индустрии гостеприимства. Выделение, описание и регламентация бизнес-процессов предприятий. Понятие и задачи реинжиниринга бизнеса. Разновидности реинжиниринга бизнеса, их применение в индустрии гостеприимства. Этапы проекта реинжиниринга бизнес-процессов предприятий индустрии гостеприимства и их характеристика. Участники проекта реинжиниринга бизнеса и их роли. Методы реинжиниринга бизнес-процессов предприятий индустрии гостеприимства.

Эффекты «смартфонизации» и «диджитализации» в индустрии гостеприимства. Клиентоориентированный сайт отеля. Виртуальный туризм как новый вид туризма. Бизнес-модели дезинтермедиации (минимизации или

устранения традиционных посредников) в индустрии гостеприимства. Использование информационных систем и систем автоматизации для отдельных служб гостиниц. Инновационные подходы в идентификации в обслуживании. Радио-частотная идентификация (Radio-frequency identification - RFID). Внедрение новых дополнительных услуг в гостинице.

5.2. Учебно-тематический план

№ п/ п	Наименование тем (разделов) дисциплины	Трудоемкость в часах					Формы текущего контроля успева- емости
		Все- го	Контактная работа- Аудиторная работа			Самостоя- тельная работа	
			Об- щая, в т.ч.:	Лек- ции	Семина- ры, прак- тические занятия		
1.	Тема 1. Ресурсный потенциал как основа предпринимательской деятельности предприятий индустрии гостеприимства	64	24	12	12	40	Расчетно-аналитические задания, дискуссия
2.	Тема 2. Бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии гостеприимства	20	8	4	4	12	Расчетно-аналитические задания, дискуссия
3.	Тема 3. Управление инновациями в индустрии гостеприимства	60	20	10	10	40	Расчетно-аналитические задания, дискуссия
4.	Тема 4. Совершенствование бизнес-процессов в индустрии гостеприимства на основе применения инновационных технологий	36	16	8	8	20	Расчетно-аналитические задания, дискуссия
	В целом по дисциплине	180	68	34	34	112	Согласно учебному плану: контрольная работа
	Итого в %	100	38	50	50	62	

5.3. Содержание семинаров, практических занятий

Наименование тем (разделов) дисциплины	Перечень вопросов для обсуждения на семинарских, практических занятиях, рекомендуемые источники	Формы проведения занятий
Тема 1. Ресурсный по-	Типы и виды предприниматель-	Расчетно-аналитические зада-

тенциал как основа предпринимательской деятельности предприятий индустрии гостеприимства	ства. Предпринимательство, риск, успех, конкуренция, рынок гостиничных услуг, продажа, спрос, предложение, прибыль, предпринимательский доход. Теоретические основы ресурсного обеспечения деятельности предприятия индустрии гостеприимства. Понятие ресурсов, факторов производства и ресурсного потенциала предприятий индустрии гостеприимства. Классификация ресурсов предприятия индустрии гостеприимства и оценка их эффективности. Рекомендуемые источники: 8.1, 8.2, 8.7, 9.1.	ния по идентификации ресурсного потенциала предприятий индустрии гостеприимства. Консультации преподавателя по сложным вопросам оценки потенциала предприятий индустрии гостеприимства.
Тема 2. Бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии гостеприимства	Сущность и необходимость планирования, принципы и методы планирования. Система планов и их классификация. Информационное обеспечение процесса бизнес-планирования деятельности предприятий. Организация планирования на предприятии индустрии гостеприимства. Показатели планов предприятий индустрии гостеприимства и их классификация. Этапы стратегического планирования деятельности предприятий индустрии гостеприимства. Рекомендуемые источники: 8.1, 8.2, 8.6, 8.7.	Расчетно-аналитические задания по анализу процессов бизнес-планирования деятельности предприятий индустрии гостеприимства. Консультации преподавателя по сложным вопросам планирования деятельности предприятий индустрии гостеприимства.
Тема 3. Управление инновациями в индустрии гостеприимства	Свойства инновации: научно-техническая новизна; производственная применимость; коммерческая реализуемость (возможность продать). Циклический характер инновационного процесса. Виды и типы инноваций в организациях индустрии гостеприимства. Инновационный маркетинг в индустрии гостеприимства. Инновационный менеджмент в индустрии гостеприимства. Рекомендуемые источники: 8.1,	Расчетно-аналитические задания по управлению инновациями в индустрии гостеприимства. Консультации преподавателя по сложным вопросам управления инновациями в индустрии гостеприимства.

	8.3, 8.4, 8.5, 8.6.	
Тема 4. Совершенствование бизнес-процессов в индустрии гостеприимства на основе применения инновационных технологий	Понятия: «процессный метод управления». Управление бизнес-процессами. Критерии сравнения функционального и процессного подходов. Определение бизнес-процесса. Классификация бизнес-процессов. Основные элементы бизнес-процесса и его окружение. Понятие инжиниринга бизнеса и его разновидности, их применение в индустрии гостеприимства. Выделение, описание и регламентация бизнес-процессов предприятий. Понятие и задачи реинжиниринга бизнеса. Разновидности реинжиниринга бизнеса, их применение в индустрии гостеприимства. Этапы проекта реинжиниринга бизнес-процессов предприятий индустрии гостеприимства и их характеристика. Участники проекта реинжиниринга бизнеса и их роли. Методы реинжиниринга бизнес-процессов предприятий индустрии гостеприимства. Рекомендуемые источники: 8.1, 8.2, 8.3.	Расчетно-аналитические задания по совершенствованию бизнес-процессов в индустрии гостеприимства. Консультации преподавателя по сложным вопросам совершенствования бизнес-процессов в индустрии гостеприимства.

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

6.1. Перечень вопросов, отводимых на самостоятельное освоение дисциплины, формы внеаудиторной самостоятельной работы

К внеаудиторным формам самостоятельной работы студентов относятся:

- подготовка к семинарскому занятию;
- подготовка эссе;
- подготовка к экзамену.

На семинарских занятиях все студенты должны принимать активное участие в обсуждении изучаемых вопросов и уметь демонстрировать знание практического материала. При выступлении, студентам необходимо аргументировано излагать свою позицию, подкреплять ее конкретными данными, уметь обобщать, аргументировать и систематизировать статистические данные.

На семинарских занятиях преподаватель проверяет выполнение самостоятельных заданий и качество усвоения знаний.

Наименование тем (разделов) дисциплины	Перечень вопросов, отводимых на самостоятельное освоение	Формы внеаудиторной самостоятельной работы
--	--	--

ны		
Тема 1. Ресурсный потенциал как основа предпринимательской деятельности предприятий индустрии гостеприимства	Стратегия и политика управления человеческими ресурсами организаций индустрии гостеприимства. Планирование и найм персонала в организациях индустрии гостеприимства. Адаптация персонала в организациях индустрии гостеприимства. Мотивация и стимулирование персонала в организациях индустрии гостеприимства. Современные подходы к развитию персонала в организациях индустрии гостеприимства. Современные формы и методы оценки персонала организаций индустрии гостеприимства. Коммуникации и управление трудовыми отношениями в организациях индустрии гостеприимства.	Работа с учебной, методической и научной литературой, периодическими изданиями и Интернет-ресурсами. Подготовка к дискуссии на семинарских занятиях. Подготовка информационного сообщения. Написание конспекта. Составление обобщающей таблицы по теме. Разработка графологической структуры. Формирование информационного блока.
Тема 2. Бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии гостеприимства	Виды бизнес-планов, их характеристика и использование в предприятиях индустрии гостеприимства. Задачи бизнес-плана инвестиционного проекта предприятия индустрии гостеприимства. Задачи бизнес-плана предпринимательского проекта предприятия. Показатели (критерии) эффективности инвестиционного проекта предприятия индустрии гостеприимства. Показатели (критерии) эффективности предпринимательского проекта предприятия индустрии гостеприимства.	Работа с учебной, методической и научной литературой, периодическими изданиями и Интернет-ресурсами. Подготовка к дискуссии на семинарских занятиях. Подготовка информационного сообщения. Написание конспекта. Составление обобщающей таблицы по теме. Разработка графологической структуры. Формирование информационного блока.
Тема 3. Управление инновациями в индустрии гостеприимства	Понятие инновационного риска и его сущность. Характеристики ситуаций возникновения инновационных рисков. Важные элементы, положенные в основу классификации рисков: время возникновения; основные факторы возникновения; характер учета; характер последствий; сфера возникновения. Классификация рисков, связанная с производственной деятельностью. Основные риски, связанные с инновационными проектами: экономический; оригинальности; технологической неадекватности; финансового несоответствия; неуправляемости проектом; юридический. Анализ и оценка рисков. Методы управления	Работа с учебной, методической и научной литературой, периодическими изданиями и Интернет-ресурсами. Подготовка к дискуссии на семинарских занятиях. Подготовка информационного сообщения. Написание конспекта. Составление обобщающей таблицы по теме. Разработка графологической структуры. Формирование информационного блока.

	рисками. Основные критерии оценки инновационных проектов: цели организации, стратегия, политика, ценности; финансовые критерии; научно-технические критерии; производственные критерии; внешние и экологические критерии. Разработка инновационной стратегии развития предприятия индустрии гостеприимства. Инновации управления качеством в индустрии гостеприимства.	
Тема 4. Совершенствование бизнес-процессов в индустрии гостеприимства на основе применения инновационных технологий	Эффекты «смартфонизации» и «диджитализации» в индустрии гостеприимства. Клиентоориентированный сайт отеля. Виртуальный туризм как новый вид туризма. Бизнес-модели дезинтермедиации (минимизации или устранения традиционных посредников) в индустрии гостеприимства. Использование информационных систем и систем автоматизации для отдельных служб гостиниц. Инновационные подходы в идентификации в обслуживании. Радио-частотная идентификация (Radio-frequency identification - RFID). Внедрение новых дополнительных услуг в гостинице.	Работа с учебной, методической и научной литературой, периодическими изданиями и Интернет-ресурсами. Подготовка к дискуссии на семинарских занятиях. Подготовка информационного сообщения. Написание конспекта. Составление обобщающей таблицы по теме. Разработка графологической структуры. Формирование информационного блока.

6.2. Перечень вопросов, заданий, тем для подготовки к текущему контролю

Примерные темы контрольной работы

1. Ресурсное обеспечение предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства.
2. Оценка эффективности использования основных фондов предприятий индустрии гостеприимства.
3. Оценка эффективности использования оборотных активов на предприятии индустрии гостеприимства.
4. Зарубежный опыт организации предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства.
5. Стратегическое планирование на предприятиях индустрии гостеприимства.
6. Организация системы мотивации и стимулирования труда на предприятиях индустрии гостеприимства.
7. Пути повышения эффективности деятельности предприятий индустрии гостеприимства.
8. Управление прибыльностью на предприятиях индустрии гостеприимства.
9. Конкурентные стратегии предприятий индустрии гостеприимства и их характеристика.
10. Бренд и брендинг в индустрии гостеприимства.

11. Инновационные методы и приемы в индустрии гостеприимства (в гостиничном бизнесе, ресторанном бизнесе и т.д. по выбору).
12. Основы организации и планирования деятельности предприятий индустрии гостеприимства.
13. Особенности комплекса маркетинга в индустрии гостеприимства.

Примеры расчетно-аналитических заданий

1. Рассчитать оборот гостиницы «ЛАУРЕЛИЯ» за 2024-2025 гг. на основании цифровых данных представленных в таблице:

Таблица. Оборот гостиницы «ЛАУРЕЛИЯ» за 2024-2025 гг.

№ п/п	Оборот по подразделению	2024 год			2025 год		
		Всего, тыс.руб.	Доля, в %		Всего, тыс.руб.	Доля, в %	
	Гостиничные услуги (оборот гостиницы в целом)		100,0	-		100,0	-
1.	Проживание		82,3	-			-
2.	Питание			-		16,8	-
3.	Дополнительные услуги, всего	15717,1	2,2	100,0	16184,2	3,4	100,0
	в том числе: бизнес-центр		0,6			1,0	
	оздоровительный центр		0,3			0,2	
	бытовое обслуживание		0,5			0,9	
	экскурсионное обслуживание		0,2			0,3	
	услуги салона красоты		0,1			0,2	
	транспортные услуги		0,4			0,7	
	прочие услуги		0,1				

На основе исходной информации необходимо:

- рассчитать все недостающие показатели и заполнить таблицу.
- провести структурно-динамический анализ оборота гостиницы «ЛАУРЕЛИЯ» и сделать выводы, выявив вклад службы питания и напитков в общий доход исследуемого предприятия.

2. Крупная гостиница ВВ предлагает размещение гостей в номерах класса люкс. В гостинице имеется ресторан, бассейн и спортивный зал, которые находятся в распоряжении гостей, и которые также могут быть использованы за плату клиентами, не проживающими в гостинице. Номера можно заказать по телефону или на вебсайте гостиницы. Кроме того, номера могут быть заказаны через агентства.

Руководство гостиницы недовольно уровнем прибыли гостиницы за последние несколько месяцев. Руководство также недовольно тем, что существующая система управления эффективностью дает недостаточную информацию, чтобы определить, какие факторы могли привести к данному

положению дел. В настоящее время гостиница ВВ использует финансовые показатели для оценки эффективности своей деятельности.

Обсудите, как применение сбалансированной системы показателей могло бы быть полезным для гостиницы ВВ. **Объясните** ТРИ нефинансовых показателя эффективности деятельности (по ОДНОМУ для КАЖДОГО из ТРЁХ различных «точек зрения»/перспектив сбалансированной системы показателей), которые гостиница ВВ могла бы использовать в процессе управления эффективностью.

Критерии балльной оценки различных форм текущего контроля успеваемости

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом оценки работы в семестре (написание контрольной работы/эссе/расчетно-аналитической работы/домашнего творческого задания/проектной работы, аудиторных и домашних заданий, подготовка докладов и участие в обсуждениях на практических занятиях), оценки итоговых знаний (по результатам зачета/экзамена) и в соответствии с критериями Финансового университета реализуется следующим образом:

№п /п	Вид отчетности	Баллы
1.	Работа в семестре, в том числе контрольная работа/эссе/расчетно-аналитическая работа/домашнее творческое задание/проектная работа	40 10
2.	Зачет/экзамен	60
	Итого:	100

Критерий оценки	Баллы	Методика оценки
Посещение аудиторных занятий	5	Математический расчет Оц = Кз х Пз 5 баллов = 34 * 0,15 Где Оц – сумма баллов; Кз – количество аудиторных занятий по дисциплине; Пз – количество баллов за занятие, посещаемое студентом
Активность при проведении аудиторных занятий	5	Доклад, презентация – 10 баллов Информационное сообщение – 1 баллов Участие в обсуждении – 2 балла Краткое выступление – 2 балл
Активность при проведении внеаудиторной работы	10	Подготовка материалов и выступление на студенческих научных конференциях, в печатных изданиях, в том числе и Университета - 10 баллов
Самостоятельная работа студента под руководством преподавателя	10	Выполнение контрольной работы/эссе/расчетно-аналитической работы/домашнего творческого задания/проектной работы – 10 баллов

С целью стимулирования систематической подготовки студентов к практическим и семинарским занятиям по дисциплине в течение семестра вводится комплексный подход к оценке, получаемой студентами по итогам изучения дисциплины. На основании положения о системе оценки знаний студентов в Финансовом университете действует 100-балльная система оценки знаний. Это означает, что оценка, получаемая по итогам письменной экзаменационной работы, состоит из двух частей: текущего контроля студентов в семестре — максимальная оценка 40 баллов и результатов промежуточной аттестации — максимальная оценка 60 баллов.

Текущий контроль осуществляется в ходе учебного процесса и консультирования студентов, по результатам выполнения самостоятельных работ. Основными формами текущего контроля знаний являются:

- решение тестов, индивидуальных заданий и их обсуждение с точки зрения умения формулировать выводы, вносить рекомендации и принимать адекватные управленческие решения;
- выполнение контрольной работы/эссе/расчетно-аналитической работы/домашнего творческого задания/проектной работы и обсуждение результатов.

Вторая составляющая оценивает ответ на зачете или экзамене и не может превышать 60 баллов.

40 баллов, полученные студентом в течение семестра, должны означать самую высокую характеристику его работы. Такой балл получают студенты, которые на практических занятиях систематически показывают высокие результаты при опросах, проявляют активность при обсуждении изучаемых проблем, в полном объеме выполняют учебную программу, не имеют пропусков.

Максимальная оценка ответа на зачете/экзамене оценивается в 60 баллов. Каждый вопрос в билете имеет свою долю в общей оценке в зависимости от сложности. Например, первый теоретический вопрос максимально оценивается в 15 баллов, второй теоретический вопрос оценивается в 15 баллов, третье задание по формированию умения применять теоретические знания для анализа реальности – 30 баллов.

Балльная система аттестации:

- студент, получивший от 50 до 100 баллов, считается аттестованным, получивший от 0 до 49 баллов - не аттестованным;
- студент, получивший от 50 до 69 баллов, считается аттестованным на «удовлетворительно» («зачтено»);
- студент, получивший от 70 до 85 баллов, считается аттестованным на «хорошо» («зачтено»);
- студент, получивший от 86 до 100 баллов, считается аттестованным на «отлично» («зачтено»).

Таким образом, если студент по итогам работы в семестре набирает 21 балл, а по итогам экзамена — 60 баллов, то общая сумма 81 балл соответствует окончательной оценке 4 «хорошо».

Если студент подошел к экзамену с оценкой 0 баллов, то при безупречном качестве сдачи экзамена он может получить итоговую оценку по данной дисциплине только 60 баллов, что соответствует оценке «удовлетворительно».

О данном подходе к оценке знаний студентов преподаватель информирует студентов на первом семинарском (практическом) занятии. На последнем семинарском занятии студентам сообщается оценка, которую они получают по итогам работы в семестре.

Студенты могут улучшить свою оценку по итогам работы в семестре за счет отработки пропущенных занятий или полученных неудовлетворительных оценок на семинарах. Вместе с тем, все отработки могут быть осуществлены в консультационные дни в период не более двух консультаций с момента получения оценки «неудовлетворительно» или пропуска занятий. Только в случае болезни студент может отрабатывать пропуски в более поздние сроки.

Отработка пропусков, имевших место по причине работы студентов во время занятий, не допускается.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

7.1 Перечень компетенций с указанием индикаторов их достижения в процессе освоения образовательной программы

Перечень планируемых результатов освоения образовательной программы (перечень компетенций) с указанием индикаторов их достижения и планируемых результатов обучения по дисциплине содержится в разделе «2. Перечень планируемых результатов освоения образовательной программы (перечень компетенций) с указанием индикаторов их достижения и планируемых результатов обучения по дисциплине».

7.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки индикаторов достижения компетенций, умений и знаний

Примеры оценочных средств для проверки компетенций, формируемых дисциплиной

Наименование компетенции	Наименование индикаторов достижения компетенции	Результаты обучения (умения и знания), соотнесенные с индикаторами достижения компетенции	Типовые контрольные задания
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере	1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и	Знать: особенности автоматизации процессов сферы гостеприимства. Уметь: применять специализированное ПО в операционной деятельности компании.	Задание 1. Каковы возможности использования Big Data при проектировании расположения заведения общественного питания? Задание 2. Укажите методы распространения и продвижения продукции и услуг основанные на

гостеприимства и общественного питания.	общественного питания. 2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. 3. Использует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: основы поиска технологических новаций в гостеприимстве Уметь: осуществлять поиск необходимых в профессиональной деятельности технологических новаций Знать: специализированные программные продукты в сфере гостеприимства. Уметь: использовать специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства.	применении современных цифровых технологий, и известные Вам примеры применения этих методов в компаниях индустрии гостеприимства. Задание 3. Приведите сравнительный анализ основных зарубежных систем бронирования: Galileo, Sabre, Amadeus, Worldspan. Укажите, какие недостатки и преимущества существуют у данных систем бронирования. Какие мероприятия в области операционного менеджмента необходимо было бы предпринять компаниям индустрии гостеприимства в России для организации эффективной системы бронирования
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. 2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. 3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет	Знать: техники проведения мониторинга рынка гостеприимства. Уметь: применять инструмент проведения мониторинга рынка, а также потребителей, конкурентов. Знать: особенности продажи услуг сферы гостеприимства. Уметь: применять техники продажи услуг целевым аудиториям. Знать: особенности продвижения услуг гостеприимства по множеству каналов коммуникации с целевыми аудиториями. Уметь: организовывать продвижение услуг, включая сети Интернет.	Задание 1. Приведите примеры бизнес-моделей в индустрии гостеприимства, способствующих снижению сезонности и территориальной неравномерности развития туризма. Задание 2. Поясните влияние франчайзинга на развитие международных гостиничных корпораций. Процессы поглощения и слияния в индустрии гостеприимства, их влияние на инновационную деятельность сетей. Задание 3. Каковы основные принципы и практики устойчивого развития с точки зрения индустрии гостеприимства? Какие международные примеры и практики по обеспечению устойчивого развития индустрии гостеприимства могут быть наиболее востребованными в России?
ОПК-5. Способен	1. Оценивает и анализирует	Знать: производственно-	Задание 1. Приведите сравнительный анализ

принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания. 2. Принимает экономически обоснованные решения. 3. Обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	экономические показатели сферы гостеприимства. Уметь: проводить оценку и анализ ключевых производственно-экономических показателей сферы гостеприимства. Знать: основы принятия решений Уметь: определять последствия и оценивать экономическую эффективность принимаемых решений. Знать: параметры экономической эффективности сферы гостеприимства. Уметь: определять экономическую эффективность и обеспечивать её для сферы гостеприимства и общественного питания	типовых потребительских характеристик и конкурентоспособности продуктов независимых гостиниц и сетевого гостиничного бизнеса в рамках развития культурного туризма. В чем сравнительные инвестиционные преимущества независимой и сетевой стратегий в данном контексте? Задание 2. Рассчитайте средний размер скидки номеров категории «Люкс» за март при условии, что 10 номеров/дней было продано по акции «Семейные ценности» — скидка 20%, 9 номеров/дней было продано по туристским 62 бонусам «Voyage+» — скидка 10% и 4 номера/дня было продано по преysкурантной стоимости 6000 руб.
---	--	--	---

Примерный перечень вопросов к экзамену

1. Виды предпринимательской деятельности и их применимость к деятельности предприятий индустрии гостеприимства.
2. Факторы косвенной воздействия и их влияние на предпринимательскую деятельность в индустрии гостеприимства.
3. Факторы прямого воздействия и их влияние на предпринимательскую деятельность в индустрии гостеприимства.
4. Факторы внутренней среды и их влияние на предпринимательскую деятельность в индустрии гостеприимства.
5. Понятие бизнес-процесса, классификация бизнес-процессов предприятий индустрии гостеприимства.
6. Характеристики и содержание бизнес-процесса предприятия.
7. Классификация показателей управления бизнес-процессом предприятия.
8. Понятие инжиниринга бизнеса, разновидности инжиниринговых услуг и их применимость для предприятий индустрии гостеприимства.
9. Показатели, характеризующие эффективность деятельности предприятий индустрии гостеприимства.

10. Показатели платежеспособности предприятия индустрии гостеприимства, методика их расчета.
11. Показатели финансовой устойчивости предприятия индустрии гостеприимства, методика их расчета.
12. Понятие и методы расчета показателей рентабельности предприятия индустрии гостеприимства.
13. Прибыль как конечный финансовый показатель, ее значение и расчет.
14. Показатели, характеризующие эффективность использования материальных ресурсов предприятия индустрии гостеприимства, их расчет.
15. Показатели, характеризующие эффективность использования трудовых ресурсов предприятия индустрии гостеприимства их расчет.
16. Показатели, характеризующие эффективность использования финансовых ресурсов предприятия индустрии гостеприимства, их расчет.
17. Конкурентные стратегии предприятий индустрии гостеприимства и их характеристика.
18. Реинжиниринг бизнес-процессов по М. Хаммеру и Д. Чампи. Понятие и задачи реинжиниринга бизнеса.
19. Разновидности реинжиниринга бизнеса и их применение в индустрии гостеприимства.
20. Этапы проекта реинжиниринга бизнес-процессов предприятий индустрии гостеприимства и их характеристика.
21. Понятие инноваций и новшества, классификация инноваций предприятия с характеристикой инноваций по классификационным признакам.
22. Инновационный процесс предприятия: понятие, основные этапы и их характеристика.
23. Жизненный цикл инновации. Факторы, влияющие на эффективность инновационного процесса и их характеристика.
24. Субъекты инновационной деятельности. Понятие и задачи функционирования инновационной инфраструктуры.
25. Пути повышения прибыльности предприятий индустрии гостеприимства в современных рыночных условиях.
26. Участники проекта как субъекты проектной деятельности в реинжиниринге: их состав и функции.
27. Методы реинжиниринга бизнес-процессов предприятий индустрии гостеприимства.
28. Методы бизнес-планирования деятельности предприятий индустрии гостеприимства.
29. Система планов предприятий, их классификация.
30. Информационное обеспечение процесса бизнес-планирования деятельности предприятий индустрии гостеприимства.
31. Организация планирования на предприятии индустрии гостеприимства.
32. Показатели планов предприятий индустрии гостеприимства и их классификация.

33. Этапы стратегического планирования деятельности предприятий индустрии гостеприимства.
34. Виды бизнес-планов, их характеристика и использование в предприятиях индустрии гостеприимства.
35. Задачи бизнес-плана инвестиционного проекта предприятия индустрии гостеприимства.
36. Задачи бизнес-плана предпринимательского проекта предприятия индустрии гостеприимства.
37. Показатели (критерии) эффективности инвестиционного проекта предприятия индустрии гостеприимства.
38. Показатели (критерии) эффективности предпринимательского проекта предприятия индустрии гостеприимства.
39. Структура и содержание разделов бизнес-плана инвестиционного проекта.
40. Методы управления персоналом и их применение в индустрии гостеприимства.
41. Оценка эффективности инновационных проектов.
42. Порог рентабельности и запас финансовой прочности: сущность, расчет и использование в деятельности предприятий индустрии гостеприимства.
43. Инновационные технологии, применяемые в индустрии гостеприимства и их характеристика.
44. Мотивация и стимулирование персонала в организациях индустрии гостеприимства
45. Современные технологии и программное обеспечение в индустрии гостеприимства.

Пример экзаменационного билета

**Федеральное государственное образовательное бюджетное учреждение
высшего образования
«Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации»
(Ярославский филиал Финуниверситета)**

Кафедра «Менеджмент и общегуманитарные науки»
 Дисциплина «Предпринимательство и инновации в индустрии гостеприимства»
 Филиал Ярославский Форма обучения очная
 Семестр 4 Направление 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничный бизнес»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

№ п/п	Вопросы билета	Максимальный балл
1	Теоретический вопрос 1.	15 баллов
2	Теоретический вопрос 2.	15 баллов
3	Практико-ориентированное задание.	30 баллов

Подготовил

Фамилия И. О.

Утверждаю:

Заведующий кафедрой

Фамилия И. О.

7.3. Соответствующие приказы, распоряжения ректората о контроле уровня освоения дисциплин и сформированности компетенций студентов

Приказ от 01 октября 2024 года №2187/о «Об утверждении Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по образовательным программам высшего образования в Финансовом университете», размещенный по ссылке: https://www.fa.ru/upload/iblock/845/yqw4vi0gi21glvu9775bfm4rz6p19b0z/Prikaz-2187_o-ot-01.10.2024.pdf

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

Основная литература:

1. Кличева, Е. В., Анализ и диагностика финансово-хозяйственной и инновационной деятельности предприятия : учебное пособие / Е. В. Кличева, М. В. Хачатурян. — Москва : КноРус, 2023. — 206 с. — ЭБС BOOK.ru. — URL: <https://book.ru/book/944954>. — Текст : электронный.

2. Скобкин, С. С. Экономика предприятия в индустрии гостеприимства и туризма : учебник и практикум для вузов / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16985-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563337>.

3. Грибов, В. Д. Инновационный менеджмент : учебное пособие / В.Д. Грибов, Л.П. Никитина. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 311 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1531. - ЭБС ZNANIUM.com. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1842532>. — Текст : электронный.

Дополнительная литература:

4. Баранчеев, В. П. Управление инновациями : учебник для вузов / В. П. Баранчеев, Н. П. Масленникова, В. М. Мишин. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 724 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17991-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/559634>.

5. Спиридонова, Е. А. Управление инновациями : учебник и практикум для вузов / Е. А. Спиридонова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 314 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17890-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564670>.

6. Турчаева, И. Н. Финансовая среда предпринимательства и предпринимательские риски : учебник и практикум для вузов / И. Н. Турчаева, Я. Ю. Таенчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025.

— 157 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-20066-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/557523>.

7. Маевская, Е. Б. Стратегический анализ и бюджетирование денежных потоков коммерческих организаций: монография / Е. Б. Маевская. - Москва: Инфра-М, 2019 - 108 с. - (Научная мысль). - Текст : непосредственный. – То же. – 2023. - ЭБС ZNANIUM.com. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1911193>. – Текст : электронный.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. URL: <http://www.garant.ru/> – информационно-правовой портал «Гарант».

2. Научная электронная библиотека eLibrary.ru <https://elibrary.ru/defaultx.asp>

3. Электронная библиотека Финансового университета (ЭБ) <https://library.fa.ru/>

4. Библиотечно-информационный комплекс Финуниверситета (электронная библиотека, ресурсы на русском языке): http://www.library.fa.ru/res_mainres.asp?cat=rus

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Наименование методических материалов для обучающихся	Год утверждения	Местонахождение материала (ссылка на сайт филиала)
Сальников А. М. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы по дисциплине «Предпринимательство и инновации в сфере индустрии гостеприимства» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»	2025	https://cloud.mail.ru/public/7Wk4/4cYeHjVof
Сальников А. М. Методические указания по самостоятельной работе по дисциплине «Предпринимательство и инновации в сфере индустрии гостеприимства» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»	2025	

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень необходимого программного обеспечения и информационных справочных систем

11. 1. Комплект лицензионного программного обеспечения

1. Windows, Microsoft Office.
2. Антивирус Kaspersky.

11.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Информационно-правовая система «Гарант»
2. Информационно-правовая система «Консультант Плюс»
3. Система комплексного раскрытия информации «СКРИН» -

<http://www.skrin.ru/>

11.3. Сертифицированные программные и аппаратные средства защиты информации

Не используются

11.4. Доступ к электронным библиотечным системам

При освоении дисциплины каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде Финансового университета. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории филиала, так и вне ее.

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

Учебная аудитория для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащённая оборудованием и техническими средствами обучения

Специализированная мебель:

Стол студенческий двухместный— 12 шт

Стулья студенческие— 24 шт

Стол (учительский) – 2 шт.

Стул (учительский) — 1 шт.

Доска (меловая) — 1 шт.

Трибуна напольная – 1 шт.

Технические средства обучения:

Интерактивная панель со встроенным компьютером - 1 шт.

Подключение к сети «Интернет» и обеспечение доступа к электронной информационно-образовательной среде Финансового университета

Помещение для самостоятельной работы

Читальный зал библиотеки

Специализированная мебель:

Стол студенческий одноместный – 10 шт.

Стулья – 10 шт.

Кресла – 7 шт.

Стол большой – 1 шт.

Диван – 1 шт.

Кресла мягкие – 7 шт.

Пуфы – 6 шт.

Технические средства обучения:

Интерактивная панель со встроенными колонками - 1 шт.

Компьютер ученика — 11 шт.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде Финансового университета

Профессорско-педагогический состав знакомится с психолого-физиологическими особенностями обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. При необходимости осуществляется дополнительная поддержка преподавания тьюторами, психологами, социальными работниками, прошедшими подготовку ассистентами.

В соответствии с методическими рекомендациями Минобрнауки России (утверждены 08.04.2014 № АК-44/05вн) в курсе предполагается использовать социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Подбор и разработка учебных материалов производятся с учетом предоставления материала в различных формах: аудиальной, визуальной, с использованием специальных технических средств и информационных систем.

Освоение дисциплины лицами с ОВЗ осуществляется с использованием средств обучения общего и специального назначения (персонального и коллективного использования). Материально-техническое обеспечение предусматривает приспособление аудиторий к нуждам лиц с ОВЗ.

Форма проведения аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей. Для студентов с ОВЗ предусматривается доступная форма предоставления заданий оценочных средств, а именно:

- в печатной или электронной форме (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- в печатной форме или электронной форме с увеличенным шрифтом и контрастностью (для лиц с нарушениями слуха, речи, зрения);
- методом чтения ассистентом задания вслух (для лиц с нарушениями зрения).

Студентам с инвалидностью увеличивается время на подготовку ответов на контрольные вопросы. Для таких студентов предусматривается доступная форма предоставления ответов на задания, а именно:

- письменно на бумаге или набором ответов на компьютере (для лиц с нарушениями слуха, речи);
- выбором ответа из возможных вариантов с использованием услуг ассистента (для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата);
- устно (для лиц с нарушениями зрения, опорно-двигательного аппарата).

При необходимости для обучающихся с инвалидностью процедура оценивания результатов обучения может проводиться в несколько этапов.