ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей кафедрой

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Третьякова Т. Н.
Пользователь: tretiakovatn
Дата подписания: 22.05.2023

Т. Н. Третьякова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.03 Инновации в туризме и гостиничном сервисе
для направления 43.03.03 Гостиничное дело
уровень Бакалавриат
профиль подготовки Гостиничная деятельность
форма обучения заочная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

Зав.кафедрой разработчика, д.пед.н., проф.

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Третьякова Т. Н.
Пользователь: tretiakovatn
Дата подписания: 22.05.2023

Т. Н. Третьякова

Разработчик программы, д.пед.н., проф., заведующий кафедрой

ЮУрГУ
Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе электронного документооборота Южно-Уральского государственного университета
СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП
Кому выдан: Третьякова Т. Н.
Пользователь: tretiakovatn
Дата подписания: 22.05.2023

Т. Н. Третьякова

Челябинск

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование теоретических знаний и практических умений по основам инновационной деятельности в индустрии гостеприимства Задачи дисциплины- формирование умений поиска информации в целях инноватики, оценивания особенностей проектирования и реализации инновационных компонентов в гостиничных услугах (в России, в регионе, в мире). Цель практических занятий – формирование навыков разработки и внедрения концепций и программ гостеприимства, ориентированных на региональные интересы конкретных социальных групп.

Краткое содержание дисциплины

Основные понятия и особенности инновационной деятельности в индустрии гостеприимства, научные подходы к инновационному проектированию и моделированию в индустрии гостеприимства. От понятий инноваций в индустрии гостеприимства, истории развития технических инноваций в гостиницах, через инновационные технологии, к новой концепции гостиницы, ее структурных подразделений, к устойчивому развитию гостиниц.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Знает: теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений Умеет: организовывать работу функциональных служб гостиниц и других средств размещения, эффективно использовать инновации различного уровня в гостиничном сервисе Имеет практический опыт: выявления потребностей потребителя, приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности
ПК-1 способен формировать и предоставлять гостиничный продукт в соответствии с требованиями потребителей	Знает: подходы к формированию и продвижению гостиничного продукта Умеет: изучать модели удовлетворенности потребителей гостиничных услуг и разрабатывать инновационные гостиничные продукты Имеет практический опыт: исследовательской деятельности в области создания стандартизированных процедур обслуживания клиентов гостиничных и туристских комплексах
ПК-2 способен разрабатывать и предоставлять гостиничный продукт на основе новейших информационных и коммуникационных технологий	Знает: основные категории инноватики и научные подходы к проектированию и созданию моделей инновационного обслуживания Умеет: создавать модели гостиничных продуктов на основе инновационного подхода к содержанию программ клиентоориентированного обслуживания и

	технологий оказания услуг в условиях гостиничной инноватики Имеет практический опыт: инновационного проектирования и моделирования гостиничной деятельности в соответствии с требованиями национальных стандартов обслуживания
ПК-3 способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере	Знает: технологию организации обслуживания на основе инноваций различного уровня в гостиницах и других средствах размещения Умеет: адаптировать и развивать инновационные технологии обслуживания для различных структурных подразделений гостиничного предприятия Имеет практический опыт: организации технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, на основе инноваций различного уровня

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Концепции современного естествознания, Цифровые технологии и методы статистической обработки данных, Организация административно-хозяйственной службы гостиницы, Философия, Математика, Информатика, Мировая культура и искусство, Курортно-рекреационные ресурсы, Системы бронирования и резервирования, Организация обслуживания в гостиницах, Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации, Историко-культурное наследие региона, Организация культурно-досуговой деятельности, Основы туризма и гостеприимства, Экономика в туризме и гостиничном бизнесе, История России, Культурология, Страноведение, Организация службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах, Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства, Производственная практика (сервисная) (6 семестр)	Фирменный стиль гостиничного предприятия, Управление качеством, Организация инженерной службы гостиницы, Имидж санаторно-курортных комплексов, Организация инженерной службы санаторно-курортных комплексов, Документационное обеспечение управления предприятиями в индустрии туризма и гостеприимства, Производственная практика (преддипломная) (10 семестр)

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Экономика в туризме и гостиничном бизнесе	Знает: методику планирования и анализа туристской и гостиничной деятельности на основе новейших информационных и коммуникационных технологий, виды экономических показателей для оценки состояния предприятий индустрии туризма и гостеприимства Умеет: осуществлять основные операции финансовой деятельности на основе новейших информационных и коммуникационных технологий, выбирать виды экономических показателей для оценки состояния предприятий индустрии туризма и гостеприимства Имеет практический опыт: использования приемов и методов экономического анализа для оценки финансово–хозяйственной деятельности предприятий туризма и гостиничного сервиса на основе новейших информационных и коммуникационных технологий, расчета экономических показателей для оценки состояния предприятий индустрии туризма и гостеприимства
Системы бронирования и резервирования	Знает: национальные и международные системы бронирования и резервирования в туризме и гостиничных комплексах Умеет: осуществлять процессы бронирования и резервирования в туризме и гостиничном сервисе Имеет практический опыт: оказания услуг бронирования и резервирования в туризме и гостиничных комплексах
Концепции современного естествознания	Знает: основы взаимодействия между физическими, химическими, биологическими и социальными процессами в природе и обществе, основные законы и специфику современного естествознания Умеет: применять полученные естественнонаучные знания при решении профессиональных задач, пользуясь современными научными методами в рамках поставленной цели, обосновывать свою мировоззренческую позицию в области естествознания, проводить анализ и синтез естественнонаучной информации Имеет практический опыт: проведения естественнонаучных измерений применительно к специфике туристской отрасли и индустрии гостеприимства, использования инструментальной базы современного естествознания и методов обработки результатов измерения применительно к специфике туристской отрасли и гостиничной индустрии
Мировая культура и искусство	Знает: базовые ценности отечественной и мировой культуры и искусства , конкретные формы развития культуры на разных этапах общественного развития в рамках различных этносов и эпох, опредмеченных в достижениях

	человечества в различных конкретных сферах общественной жизни Умеет: критически оценивать различные направления и видовое разнообразие мировой культуры и искусства, ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мировой культуры и искусства Имеет практический опыт: применения системного подхода к использованию наследия мировой культуры и искусства в процессе удовлетворения духовных потребностей человека, использования историко-культурного наследия в процессе удовлетворения духовных потребностей и интересов разных групп туристов
История России	Знает: законы исторического развития и основы межкультурной коммуникации; основные этапы историко-культурного развития России, закономерности исторического процесса, механизм возникновения проблемных ситуаций в разные исторические эпохи Умеет: оценивать достижения культуры на основе знания исторического контекста, анализировать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия; соотносить факты, явления и процессы с исторической эпохой, воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контекстах, анализировать различные способы преодоления проблемных ситуаций, возникавших в истории, осуществлять поиск, анализ и синтез исторической информации Имеет практический опыт: владения навыками бережного отношения к культурному наследию различных эпох; анализа социально-культурных проблем в контексте мировой истории и современного социума, выявления и систематизации различных стратегий действий в проблемных ситуациях
Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации	Знает: понятие, сущность и классификацию особо охраняемых природных территорий мира, России и региона, понятие, сущность, классификацию, специфику и дислокацию природных территорий региона для формирования комплексного гостиничного продукта Умеет: выявлять специфику и дислокацию особо охраняемых природных территорий на территории России и региона, проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры Имеет практический опыт: оценки туристского потенциала особо охраняемых природных территория для целей туризма и рекреации, оценки туристского потенциала для повышения качества гостиничного продукта
Организация службы приема и размещения в	Знает: виды деятельности и функции

санаторно-курортных комплексах	подразделений службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах, виды, формы и способы деловой коммуникации, реализуемой службой приема и размещения санаторно-курортных комплексов Умеет: проектировать деятельность и организационно-управленческую структуру службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах, осуществлять деловую коммуникацию в рамках должностных обязанностей службы приема и размещения санаторно-курортных комплексов Имеет практический опыт: проектирования организационно-функциональных структур и деятельности службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах, деловой коммуникации в рамках должностных обязанностей службы приема и размещения санаторно-курортных комплексов
Историко-культурное наследие региона	Знает: закономерности, основные события и особенности историко-культурного наследия региона с древнейших времен до наших дней в контексте европейской и всемирной и российской истории; сущность историко-культурного наследия в регионе, сущность этнической и национальной культуры в регионе, культурную самоидентичность народов, населяющих регион, понятие, сущность и основные характеристики объектов историко-культурного наследия региона для туристских целей Умеет: выделять и анализировать межкультурное разнообразие проживающих в регионе этносов, народов и наций в социально-историческом и культурном аспектах, анализировать информацию об объектах историко-культурного наследия региона и проводить паспортизацию его объектов Имеет практический опыт: применения межкультурного разнообразия народов, проживающих на территории региона для составления этнографических/культурных экскурсионных программ, оценки туристского потенциала на основе историко-культурного наследия региона в контексте составления программ туристского и гостиничного обслуживания
Организация культурно-досуговой деятельности	Знает: виды информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, сущность и формы социального взаимодействия при организации культурно-досуговой деятельности, формы и методы культурно-досуговой деятельности при формировании комплексного гостиничного продукта с учетом специфики целевой аудитории гостиничного предприятия и региона, виды деловой коммуникации при осуществлении культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия Умеет:

	отбирать информационные и коммуникационные технологии для организации культурно-досуговой деятельности, взаимодействовать в команде при организации культурно-досуговой деятельности, разрабатывать культурно-досуговые программы в структуре комплексного гостиничного продукта, осуществлять деловую коммуникацию при организации культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия Имеет практический опыт: использования информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, организации культурно-досуговой деятельности как с группами туристов, так и с индивидуальными туристами, разработки и реализации программ организации культурно-досуговой деятельности клиентов гостиничных комплексов, организации культурно-досуговых мероприятий в гостинице
Цифровые технологии и методы статистической обработки данных	Знает: методы обработки и анализа социальной и финансово-экономической информации, в том числе с использованием цифровых платформ, интеллектуальных информационно-аналитических систем, технологий искусственного интеллекта, основные принципы и особенности статистического анализа информации для исследования рынка, организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основные понятия, принципы и особенности статистического анализа информации, основные подходы информатизации бизнес-процессов индустрии туризма и гостеприимства Умеет: использовать интеллектуальные информационно-аналитические системы анализа социальной и финансово-экономической информации для выбора обоснования управленческих решений, выбирать и применять прикладные методы обработки и интерпретации данных для организаций сферы гостеприимства и общественного питания, осуществлять поиск и применять прикладные методы обработки и интерпретации данных, анализировать и формировать ценностное предложение информационных решений для различных предприятий индустрии туризма и гостеприимства Имеет практический опыт: анализа социальной и финансово-экономической информации для решения задач профессиональной деятельности, статистической обработки информации для исследования рынка, и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, статистической обработки информации, использования Web-аналитики для повышения эффективности деятельности предприятий

	индустрии туризма и гостеприимства
Организация административно-хозяйственной службы гостиницы	Знает: виды деятельности и функциональные особенности подразделений административно-хозяйственных служб в гостиничных комплексах, виды деятельности и функции подразделений административно-хозяйственных службы гостиницы Умеет: характеризовать функциональные особенности подразделений административно-хозяйственных служб в гостиничных комплексах, проектировать деятельность и организационно-управленческую структуру административно-хозяйственной службы Имеет практический опыт: квазипрофессиональной деятельности в административно-хозяйственных службах гостиничных комплексов, анализа организационно-функциональных структуры и деятельности административно-хозяйственной службы
Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства	Знает: предмет, методы и специфику обслуживания различных этнических групп потребителей гостиничного продукта, понятие культурных различий и виды их влияния на модели управления гостиничных предприятий, основные понятия, виды и технологии кросс-культурного менеджмента в гостиничном деле Умеет: оказывать услуги клиентам различных этнических групп потребителей предприятий индустрии гостеприимства, выявить культурные различия, влияющие на модель управления гостиничных предприятий, организовать работу функциональных подразделений гостиничных предприятий в контексте кросс-культурного подхода Имеет практический опыт: проведения и анализа результатов мониторинга удовлетворенности потребителей услуг предприятий индустрии гостеприимства, решения конфликтных ситуаций в системе управления, возникающих на основе культурных различий, организационно-управленческой деятельности в гостиничном деле на основе кросс-культурных коммуникаций
Культурология	Знает: исторические и региональные типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях культурной практики, сущность культуры и цивилизации, культуры и природы, элитарной и массовой культуры, этнической и национальной культуры, культурную самоидентичность общества Умеет: самостоятельно анализировать культурные явления, давать оценку современному состоянию культуры, функциям культуры в обществе, перспективам культурного моделирования, обосновывать культурологическую характеристику личности, интерпретацию своей культурной самоидентичности Имеет

	практический опыт: самостоятельного культурологического анализа и современной терминологией осмысления культурных процессов, использования исследовательских подходов и практик, существующим в современном этнокультурологическом знании
Философия	Знает: содержание понятия «толерантность»; тенденции модернизации, глобализации, социальных изменений общества; концепции философского развития общества; основные культурные и гуманистические ценности, предмет, структуру и функции философского познания (философских знаний) Умеет: учитывать возможности различных взглядов на решение мировоззренческих, социально и личностно значимых философских проблем, формулировать варианты их решений, применять приемы философского мировоззрения в процессе изучения проблемы; помещать проблему в философский контекст; критично воспринимать информацию Имеет практический опыт: философского анализа социальных и культурных различий, толерантного отношения к позиции другого, самостоятельного ведения дискуссии, письменного аргументированного изложения собственной точки зрения с философских позиций
Информатика	Знает: основные разделы информатики, необходимые для логического осмысления и обработки информации в профессиональной деятельности, основные понятия информатики; методы сбора, передачи, обработки, накопления и систематизации информационных материалов, программные средства реализации информационных процессов, общие и специализированные пакеты прикладных программ Умеет: применять методы информационного анализа при решении задач прикладного профессионального характера, использовать современную операционную систему, текстовые процессоры и графический редакторы для обеспечения профессиональной деятельности, применять общие и специализированные пакеты прикладных программ для поиска информации при решении профессиональных задач Имеет практический опыт: использования информационной статистики при проведении количественной оценки данных профессиональных исследований, создания текстовых документов, ведения профессиональной документации и создания иллюстративно-презентационных материалов, опыт использования общих и специализированных прикладных программ для решения задач профессиональной деятельности
Организация обслуживания в гостиницах	Знает: технологию и виды гостиничного

	обслуживания, организацию технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, организацию функциональных процессов в структурных подразделениях средств размещения Умеет: формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания, организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения для предоставления качественных услуг потребителю Имеет практический опыт: организации профессиональной деятельности отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя, организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей, организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения для удовлетворения потребностей потребителя
Основы туризма и гостеприимства	Знает: структуру туристской индустрии и гостеприимства, виды туристской деятельности, основные характеристики, возможности, назначение составляющих сферы туризма и гостеприимства, анализировать и систематизировать информацию в сфере туризма и гостеприимства Умеет: анализировать и систематизировать информацию в сфере туризма и гостеприимства, самостоятельно приобретать, усваивать и применять практическую информацию анализировать события и ситуации в сфере туризма и гостеприимства Имеет практический опыт: анализа и систематизации информации в области туризма и гостеприимства, анализа информации об объектах инфраструктуры в региональном туризме
Страноведение	Знает: типологию стран мира, их расположение, столицы, страноведческие характеристики, основные типологии стран мира, их межкультурное разнообразие и страноведческие характеристики Умеет: определять факторы страноведческой регионализации, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия как внутри одного государства, так и в мире в целом Имеет практический опыт: анализа системы взаимосвязей между природной средой и хозяйственной деятельностью в субъектах туристской индустрии, создания туристских «образов» стран, их этнического, конфессионального и культурного разнообразия,

	посредством составления туристского паспорта
Курортно-рекреационные ресурсы	Знает: понятие, сущность, классификацию, специфику курортно-рекреационных ресурсов для формирования комплексного гостиничного продукта, основные индивидуальные потребности и психофизиологические возможности человека, основные виды и характеристики санаторно-курортных услуг Умеет: проводить оценку курортно-рекреационных ресурсов территорий для развития гостиничной инфраструктуры, осуществлять подбор программ санаторно-курортного обслуживания и рекреации в соответствии с потребительскими запросами Имеет практический опыт: оценки курортно-рекреационного потенциала территории для повышения качества гостиничного продукта, оценки рекреационной эффективности и воздействия санаторно-курортных услуг на организм человека
Математика	Знает: основные численные методы решения прикладных задач Умеет: применять методы математического анализа при решении задач прикладного характера Имеет практический опыт: применения математической статистики при проведении количественной оценки данных профессиональных исследований
Производственная практика (сервисная) (6 семестр)	Знает: технику безопасности на конкретном предприятии и внутренние стандарты предприятия для обслуживания потребителя, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на предприятии гостиничной индустрии, структуру и содержание гостиничного продукта; виды гостиничных услуг, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на гостиничном предприятии, понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии Умеет: выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте и указывать их в отчете по практике, предлагать мероприятия по решению проблем, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, организовывать профессиональную деятельность отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в

	процессе обслуживания потребителя, использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, анализировать условия деятельности при разработке гостиничного продукта, общения с клиентами; осуществлять командный процесс обслуживания потребителей гостиничных услуг Имеет практический опыт: безопасного обслуживания потребителя, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних стандартов предприятия, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры предприятий гостиничной индустрии, решения практических задач, связанных с организацией предоставления услуг потребителю, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры гостиничных предприятий, продвижения и продажи гостиничного продукта и отдельных услуг с использованием информационных технологий, реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиентоориентированных технологий

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 21,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		8
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
Аудиторные занятия:	12	12
Лекции (Л)	8	8
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	86,5	86,5
Подготовка к практическим занятиям	40	40
Подготовка курсовой работы	36	36
Подготовка к экзамену	10,5	10.5
Консультации и промежуточная аттестация	9,5	9,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен,КР

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах

		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Теоретико-методологические основы инновационной деятельности	6	4	2	0
2	Инновации в гостиничном сервисе	6	4	2	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Основные понятия инновационной деятельности. История технических инноваций в гостиничном сервисе. Классификация инноваций в индустрии гостеприимства. Искусственный интеллект в гостиничном сервисе	2
2	1	Научные подходы к инновациям в гостиничном сервисе. Основные свойства и характеристики сложных систем. Понятие инновационной сложной организационно-технической системы (ИСОТС). Экономика и безопасность инноваций в гостиничном сервисе	2
3	2	Инновационный менеджмент в гостиничном сервисе.Основы инновационного моделирования и проектирования в гостиничном сервисе. Направления развития гостиничного сервиса. Концепция устойчивого развития индустрии гостеприимства.	2
4	2	Экологизация как фактор устойчивого развития индустрии гостеприимства. Национальная концепция развития туризма и гостиничного сервиса. Инновационный подход к организации отдыха и досуга в гостиничном сервисе. Определение и оценка существующих и новых факторов и мотивировок в гостиничном сервисе. Состояние и перспективы развития туризма и гостиничного сервиса в регионе	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	История инновационного развития международных гостиничных цепей. Искусственный интеллект в гостиничном сервисе	2
2	2	Научные подходы к инновациям в гостиничном сервисе. Международная гостиничная цепь как инновационная сложная организационно-техническая система. Инновации в деятельности Международных гостиничных цепей. Направления развития сервиса в деятельности Международных гостиничных цепей. Концепция устойчивого развития Международных гостиничных цепей. Анализ результата устойчивого развития Международных гостиничных цепей	2

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов

Подготовка к практическим занятиям	Фатхутдинов, Р. А. Инновационный менеджмент [Текст] учеб. для вузов по экон. и техн. специальностям и направлениям Р. А. Фатхутдинов. - 2-е изд. - М.: Бизнес-школа "Интел-Синтез", 2000. - 615 с. ил.	8	40
Подготовка курсовой работы	Информация с официальных сайтов гостиничных предприятий	8	36
Подготовка к экзамену	1.Инновационный менеджмент [Текст] учеб. пособие для вузов по экон. и управленч. специальностям Л. Н. Оголева, В. М. Радиковский, В. Н. Сумароков и др.; под ред. Л. Н. Оголевой. - М.: ИНФРА-М, 2001. - 236, [1] с. ил. 2. Фатхутдинов, Р. А. Инновационный менеджмент [Текст] учеб. для вузов по экон. и техн. специальностям и направлениям Р. А. Фатхутдинов. - 2-е изд. - М.: Бизнес-школа "Интел-Синтез", 2000. - 615 с. ил.	8	10,5

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется в ПА
1	8	Текущий контроль	Классификация инноваций в гостиничном сервисе	1	5	Критерии оценки 5 баллов – задание выполнено правильно и в полном объеме 4 балла – задание выполнено полностью, имеются замечания, не требующие обязательного устранения 3 балла – задание выполнено не полностью, есть существенные замечания 2 балла – задание не соответствует требованиям по объему, структуре, содержанию 0 баллов – задание не выполнено	экзамен
2	8	Текущий контроль	История гостиничной цепи	1	5	Критерии оценивания Титульный лист – 1 балл Полнота исторического обзора в контексте инноватики – 1 балл Логика и стиль изложения материала – 1 балл Биографические сведения об	экзамен

						основателе гостиничной цепи и членах ее управляющей команды – 1 балл Соблюдение графика выполнения задания – 1 балл Задание не выполнено – 0 баллов	
3	8	Текущий контроль	ИИ ГС	1	5	Искусственный интеллект в гостиничном сервисе Критерии оценки Титульный лист и понятийное поле (цель, объект, предмет, задачи) – 1 балл Характеристика по виду гостиничного сервиса, обеспечиваемого предметами и оборудованием искусственного интеллекта – 1 балл Характеристика фирмы-производителя – 1 балл Разнообразие ассортимента данного вида оборудования – 1 балл Качество выполненного задания – 1 балл	экзамен
4	8	Текущий контроль	Научные подходы	1	10	10 – полное описание и логичное обоснование инновационных подходов на основе научных исследований 8 ¬– полное описание, но есть замечания, не требующие обязательного исправления 6 – выбранные подходы не содержат достаточно обоснования для инноваций в гостиничном сервисе 2 – научные подходы не соответствуют гостиничной деятельности 0-задаие не выполнено	экзамен
5	8	Текущий контроль	МГЦ как СОТС	1	5	Международная гостиничная цепь как сложная организационно-техническая система Критерии оценивания 5 баллов – задание выполнено правильно и в полном объеме 4 балла – задание выполнено, имеются замечания, не требующие обязательного устранения 3 балла – задание выполнено не полностью, есть существенные замечания 2 балла – задание не соответствует требованиям 0 баллов – задание не выполнено	экзамен
6	8	Текущий контроль	Инновации в гостиничном сервисе	1	5	Инновации в деятельности гостиничной цепи Критерии оценивания Титульный лист – 1 балл Определить понятийное поле для выполнения данного задания – 1 балл Полнота обзора гостиничной инноватики – 1 балл	экзамен

						Логика и стиль изложения материала – 1 балл Соблюдение графика выполнения задания – 1 балл Задание не выполнено – 0 баллов	
7	8	Текущий контроль	Бренды	1	5	Анализ брендов гостиничной цепи в контексте инноваций гостиничного сервиса Критерии оценивания Таблица EXEL – 1 балл График по брендам – 1 балл Бренды по странам – 1 балл Сравнительный анализ – 1 балл Наличие ссылок – 1 балл	экзамен
8	8	Текущий контроль	Локация	1	10	ИННОВАЦИОННЫЙ ПОДХОД К ЛОКАЦИИ (РАСПОЛОЖЕНИЮ) ОБЪЕКТОВ ГОСТИНИЧНОЙ ЦЕПИ ПО СТРАНАМ, КОНТИНЕНТАМ Критерии оценивания Таблица EXEL – 2 балла Графики локации по странам – 2 балла Графики локации по брендам – 2 балла Графики локации по странам, по брендам, по количеству отелей и по номерному фонду – 2 балла Наличие ссылок – 2 балла	экзамен
9	8	Текущий контроль	Устойчивость	1	10	УСТОЙЧИВОЕ РАЗВИТИЕ ГОСТИНИЧНОГО СЕРВИСА КАК ФАКТОР ИННОВАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА Критерии оценки Таблица EXEL по показателям изменений и достижениям устойчивости – 2 балла Графики по показателям изменений и достижениям устойчивости – 2 балла Рабочие материалы (программы устойчивого развития и отчеты по устойчивому развитию) – 2 балла Интерпретация показателей в аналитической записке – 2 балла Наличие ссылок на источники – 2 балла	экзамен
10	8	Курсовая работа/проект	Защита КР	-	5	Критерии оценивания 5 баллов – отлично – курсовая работа соответствует всем требованиям по содержанию, оформлению, презентации, срокам выполнения, тема раскрыта полностью с учетом региональных особенностей, без замечаний по нормоконтролю 4 балла – хорошо – работа выполнена в срок, но есть незначительные замечания по одному из критериев:	кур-совые работы

						нормоконтроль, презентация, доклад, полнота раскрытия темы, прикладной характер изложения материала, самостоятельность выполнения 3 балла – удовлетворительно – невыполнение какого-то из критериев качественной КР (отклонение от срока выполнения КР, существенные замечания по одному из критериев: нормоконтроль, презентация, доклад, полнота раскрытия темы, характер изложения материала, самостоятельность выполнения, авторство разработки) 2 балла – неудовлетворительно – КР не соответствует требованиям по структуре, содержанию, оформлению, презентации, не прошла открытую защиту 0 баллов – КР не сдана, не выполнена	
11	8	Проме-жуточная аттестация	Компьютерное тестирование в компьютерном классе	-	40	5 отлично – 85-100 % 4 хорошо – 70-84% 3 удовлетворительно – 60-69% 2 неудовлетворительно – менее 60% 1– не явился	экзамен
12	8	Бонус	Статья	-	10	Критерии оценивания аннотация и введение – 2 балла цель и задачи, методы исследования – 2 балла результаты исследования и их обсуждение – 2 балла ссылки (библиография) в соответствии с нормоконтролем – 2 балла. оригинальность – 2 балла	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	компьютерное тестирование в компьютерном классе	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
УК-1	Знает: теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений		+		+							+	
УК-1	Умеет: организовывать работу функциональных служб гостиниц и других средств размещения, эффективно использовать инновации различного уровня в гостиничном сервисе						+	+		+			+
УК-1	Имеет практический опыт: выявления потребностей потребителя, приемами обслуживания и бесконфликтной				+		+				+		

	работы в процессе сервисной деятельности												
ПК-1	Знает: подходы к формированию и продвижению гостиничного продукта		+					+			+		
ПК-1	Умеет: изучать модели удовлетворенности потребителей гостиничных услуг и разрабатывать инновационные гостиничные продукты				+	+		+	+				
ПК-1	Имеет практический опыт: исследовательской деятельности в области создания стандартизированных процедур обслуживания клиентов гостиничных и туристских комплексах						+	+	+				+
ПК-2	Знает: основные категории инноватики и научные подходы к проектированию и созданию моделей инновационного обслуживания	+			+						+	+	
ПК-2	Умеет: создавать модели гостиничных продуктов на основе инновационного подхода к содержанию программ клиентоориентированного обслуживания и технологий оказания услуг в условиях гостиничной инноватики			+		+							
ПК-2	Имеет практический опыт: инновационного проектирования и моделирования гостиничной деятельности в соответствии с требованиями национальных стандартов обслуживания				+	+							+
ПК-3	Знает: технологию организации обслуживания на основе инноваций различного уровня в гостиницах и других средствах размещения	+							+			+	
ПК-3	Умеет: адаптировать и развивать инновационные технологии обслуживания для различных структурных подразделений гостиничного предприятия			+			+	+		+			
ПК-3	Имеет практический опыт: организации технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, на основе инноваций различного уровня			+	+		+	+					+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Балабанов, И. Т. Инновационный менеджмент [Текст] учеб. пособие И. Т. Балабанов. - СПб.: Питер, 2000. - 207 с. ил.
2. Медынский, В. Г. Инновационный менеджмент [Текст] учебник по специальности "Менеджмент орг." В. Г. Медынский. - М.: ИНФРА-М, 2008. - 293, [1] с. ил.
3. Фатхутдинов, Р. А. Инновационный менеджмент [Текст] учеб. для вузов по экон. и техн. специальностям и направлениям Р. А. Фатхутдинов. - 2-е изд. - М.: Бизнес-школа "Интел-Синтез", 2000. - 615 с. ил.

б) дополнительная литература:

Не предусмотрена

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

Не предусмотрены

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Изотова, М. А. Инновации в социокультурном бизнесе и туризме : учебное пособие / М. А. Изотова, Ю. А. Матюхина. — Москва : Советский спорт, 2006. — 224 с. — ISBN 5-9718-0164-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/53266 (дата обращения: 06.10.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2022)
2. -Стандартинформ(бессрочно)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	308 (7Р)	Компьютерный класс
Экзамен	308 (7Р)	Компьютерный класс . Программа Tester
Лекции	308 (7Р)	Компьютерный класс и мультимедийное оборудование