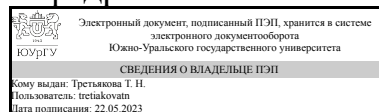


УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



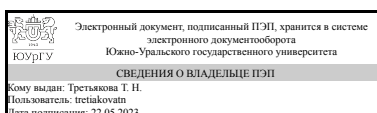
Т. Н. Третьякова

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 очная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

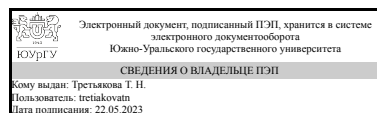
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

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



Т. Н. Третьякова

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



Т. Н. Третьякова

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 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 |
|--|---|
| <p>Курортно-рекреационные ресурсы, Системы бронирования и резервирования, История России, Организация обслуживания в гостиницах, Культурология, Концепции современного естествознания, Цифровые технологии и методы статистической обработки данных, Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации, Информатика, Индустрия гостеприимства Южного Урала, Мировая культура и искусство, Страноведение, Организация культурно-досуговой деятельности, Философия, Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства, Основы туризма и гостеприимства, Математика, Историко-культурное наследие региона, Производственная практика (сервисная) (4 семестр)</p> | <p>Документационное обеспечение управления предприятиями в индустрии туризма и гостеприимства, Организация службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах, Реклама в туризме и гостиничном сервисе, Управление качеством, Экономика в туризме и гостиничном бизнесе, Организация административно-хозяйственной службы гостиницы, Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе, Производственная практика (преддипломная) (8 семестр)</p> |

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

| Дисциплина | Требования |
|---------------|--|
| Страноведение | Знает: типологию стран мира, их расположение, столицы, страноведческие характеристики, основные типологии стран мира, их |

| | |
|---------------------------------------|--|
| | <p>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</p> |
| Философия | <p>Знает: предмет, структуру и функции философского познания (философских знаний), содержание понятия «толерантность»; тенденции модернизации, глобализации, социальных изменений общества; концепции философского развития общества; основные культурные и гуманистические ценности Умеет: применять приемы философского мировоззрения в процессе изучения проблемы; помещать проблему в философский контекст; критично воспринимать информацию, учитывать возможности различных взглядов на решение мировоззренческих, социально и личностно значимых философских проблем, формулировать варианты их решений Имеет практический опыт: самостоятельного ведения дискуссии, письменного аргументированного изложения собственной точки зрения с философских позиций, философского анализа социальных и культурных различий, толерантного отношения к позиции другого</p> |
| Культурология | <p>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</p> |
| Организация обслуживания в гостиницах | <p>Знает: организацию функциональных процессов в структурных подразделениях средств</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>размещения, организацию технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, технологию и виды гостиничного обслуживания Умеет: обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения для предоставления качественных услуг потребителю, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания, организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания, формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя Имеет практический опыт: организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения для удовлетворения потребностей потребителя, организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей, организации профессиональной деятельности отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя</p> |
| <p>Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства</p> | <p>Знает: основные понятия, виды и технологии кросс-культурного менеджмента в гостиничном деле, предмет, методы и специфику обслуживания различных этнических групп потребителей гостиничного продукта, понятие культурных различий и виды их влияния на модели управления гостиничных предприятий Умеет: организовать работу функциональных подразделений гостиничных предприятий в контексте кросс-культурного подхода, оказывать услуги клиентам различных этнических групп потребителей предприятий индустрии гостеприимства, выявить культурные различия, влияющие на модель управления гостиничных предприятий Имеет практический опыт: организационно-управленческой деятельности в гостиничном деле на основе кросс-культурных коммуникаций, проведения и анализа результатов мониторинга удовлетворенности потребителей услуг предприятий индустрии гостеприимства, решения конфликтных ситуаций в системе управления, возникающих на основе культурных различий</p> |
| <p>Информатика</p> | <p>Знает: основные понятия информатики; методы сбора, передачи, обработки, накопления и систематизации информационных материалов, программные средства реализации информационных процессов, основные разделы информатики, необходимые для логического осмысления и обработки информации в профессиональной деятельности, общие и специализированные пакеты прикладных программ Умеет: использовать современную</p> |

| | |
|-------------------------------------|---|
| | <p>операционную систему, текстовые процессоры и графический редакторы для обеспечения профессиональной деятельности, применять методы информационного анализа при решении задач прикладного профессионального характера, применять общие и специализированные пакеты прикладных программ для поиска информации при решении профессиональных задач Имеет практический опыт: создания текстовых документов, ведения профессиональной документации и создания иллюстративно-презентационных материалов, использования информационной статистики при проведении количественной оценки данных профессиональных исследований, опыт использования общих и специализированных прикладных программ для решения задач профессиональной деятельности</p> |
| <p>Мировая культура и искусство</p> | <p>Знает: 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, базовые ценности отечественной и мировой культуры и искусства Умеет: ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мировой культуры и искусства, критически оценивать различные направления и видовое разнообразие мировой культуры и искусства Имеет практический опыт: использования историко-культурного наследия в процессе удовлетворения духовных потребностей и интересов разных групп туристов, применения системного подхода к использованию наследия мировой культуры и искусства в процессе удовлетворения духовных потребностей человека</p> |
| <p>История России</p> | <p>Знает: механизм возникновения проблемных ситуаций в разные исторические эпохи, законы исторического развития и основы межкультурной коммуникации; основные этапы историко-культурного развития России, закономерности исторического процесса Умеет: анализировать различные способы преодоления проблемных ситуаций, возникавших в истории, осуществлять поиск, анализ и синтез исторической информации, 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 Имеет практический опыт: выявления и систематизации различных</p> |

| | |
|---------------------------------------|--|
| | стратегий действий в проблемных ситуациях, владения навыками бережного отношения к культурному наследию различных эпох; анализа социально-культурных проблем в контексте мировой истории и современного социума |
| 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 |
| 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 |
| Индустрия гостеприимства Южного Урала | Знает: историю становления и развития гостиничного дела; современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг Южного Урала, сущностные особенности и характеристики модели развития индустрии гостеприимства на Южном Урале, основы гостиничной регионалистики на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности Умеет: применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей, анализировать экспертную оценку гостиничных предприятий региона согласно действующей системы классификации гостиниц и иных средств размещения, определять качество гостиничного продукта, используя прикладные исследования Имеет практический опыт: оценки и совершенствования услуг индустрии гостеприимства региона, проведения организационных мероприятий в гостинице для подтверждения ее соответствия системе классификации гостиниц и иных средств размещения, анализа индустрии гостеприимства Южного Урала |

| | |
|---|---|
| <p>Организация культурно-досуговой деятельности</p> | <p>Знает: сущность и формы социального взаимодействия при организации культурно-досуговой деятельности, виды информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, виды деловой коммуникации при осуществлении культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, формы и методы культурно-досуговой деятельности при формировании комплексного гостиничного продукта с учетом специфики целевой аудитории гостиничного предприятия и региона</p> <p>Умеет: взаимодействовать в команде при организации культурно-досуговой деятельности, отбирать информационные и коммуникационные технологии для организации культурно-досуговой деятельности, осуществлять деловую коммуникацию при организации культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, разрабатывать культурно-досуговые программы в структуре комплексного гостиничного продукта</p> <p>Имеет практический опыт: организации культурно-досуговой деятельности как с группами туристов, так и с индивидуальными туристами, использования информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговых мероприятий в гостинице, разработки и реализации программ организации культурно-досуговой деятельности клиентов гостиничных комплексов</p> |
| <p>Цифровые технологии и методы статистической обработки данных</p> | <p>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 подходы информатизации бизнес-процессов индустрии туризма и гостеприимства, основные понятия, принципы и особенности статистического анализа информации, основные принципы и особенности статистического анализа информации для исследования рынка, организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умеет: использовать интеллектуальные информационно-аналитические системы анализа социальной и финансово-экономической информации для выбора обоснования управленческих решений, анализировать и формировать ценностное предложение информационных решений для различных предприятий индустрии туризма и гостеприимства, осуществлять поиск и применять прикладные методы обработки и интерпретации данных, выбирать и применять</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>прикладные методы обработки и интерпретации данных для организаций сферы гостеприимства и общественного питания Имеет практический опыт: анализа социальной и финансово-экономической информации для решения задач профессиональной деятельности, использования Web-аналитики для повышения эффективности деятельности предприятий индустрии туризма и гостеприимства, статистической обработки информации, статистической обработки информации для исследования рынка, и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> |
| <p>Основы туризма и гостеприимства</p> | <p>Знает: специфику туризма и гостеприимства как особого вида деятельности и основные принципы функционирования туристской индустрии и индустрии гостеприимства, структуру туристской индустрии и гостеприимства, виды туристской деятельности, основные характеристики, возможности, назначение составляющих сферы туризма и гостеприимства Умеет: самостоятельно приобретать, усваивать и применять практическую информацию анализировать события и ситуации в сфере туризма и гостеприимства, анализировать и систематизировать информацию в сфере туризма и гостеприимства Имеет практический опыт: анализа информации об объектах инфраструктуры в региональном туризме, анализа и систематизации информации в области туризма и гостеприимства</p> |
| <p>Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации</p> | <p>Знает: понятие, сущность, классификацию, специфику и дислокацию природных территорий региона для формирования комплексного гостиничного продукта, понятие, сущность и классификацию особо охраняемых природных территорий мира, России и региона Умеет: проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры, выявлять специфику и дислокацию особо охраняемых природных территорий на территории России и региона Имеет практический опыт: оценки туристского потенциала для повышения качества гостиничного продукта, оценки туристского потенциала особо охраняемых природных территория для целей туризма и рекреации</p> |
| <p>Системы бронирования и резервирования</p> | <p>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</p> |

| | |
|---|--|
| Курортно-рекреационные ресурсы | <p>Знает: основные индивидуальные потребности и психофизиологические возможности человека, основные виды и характеристики санаторно-курортных услуг, понятие, сущность, классификацию, специфику курортно-рекреационных ресурсов для формирования комплексного гостиничного продукта Умеет: осуществлять подбор программ санаторно-курортного обслуживания и рекреации в соответствии с потребительскими запросами, проводить оценку курортно-рекреационных ресурсов территорий для развития гостиничной инфраструктуры Имеет практический опыт: оценки рекреационной эффективности и воздействия санаторно-курортных услуг на организм человека, оценки курортно-рекреационного потенциала территории для повышения качества гостиничного продукта</p> |
| Историко-культурное наследие региона | <p>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</p> |
| Производственная практика (сервисная) (4 семестр) | <p>Знает: основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на предприятии гостиничной индустрии, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на гостиничном предприятии, технику безопасности на конкретном предприятии и внутренние</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>стандарты предприятия для обслуживания потребителя, понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, структуру и содержание гостиничного продукта; виды гостиничных услуг Умеет: анализировать условия деятельности при разработке гостиничного продукта, общения с клиентами; осуществлять командный процесс обслуживания потребителей гостиничных услуг, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте и указывать их в отчете по практике, предлагать мероприятия по решению проблем, использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, организовывать профессиональную деятельность отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя Имеет практический опыт: реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиентоориентированных технологий, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры предприятий гостиничной индустрии, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры гостиничных предприятий, безопасного обслуживания потребителя, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних стандартов предприятия, продвижения и продажи гостиничного продукта и отдельных услуг с использованием информационных технологий, решения практических задач, связанных с организацией предоставления услуг потребителю</p> |
|--|--|

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 ч., 57,5 ч. контактной работы

| Вид учебной работы | Всего часов | Распределение по семестрам в часах |
|--------------------|-------------|------------------------------------|
| | | Номер семестра |
| | | 6 |

| | | |
|--|------|-------------|
| Общая трудоёмкость дисциплины | 108 | 108 |
| <i>Аудиторные занятия:</i> | 48 | 48 |
| Лекции (Л) | 32 | 32 |
| Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ) | 16 | 16 |
| Лабораторные работы (ЛР) | 0 | 0 |
| <i>Самостоятельная работа (СРС)</i> | 50,5 | 50,5 |
| Подготовка к экзамену | 10,5 | 10,5 |
| Подготовка курсовой работы | 16 | 16 |
| Подготовка к практическим занятиям | 24 | 24 |
| 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 | 18 | 14 | 4 | 0 |
| 2 | Инновации в гостиничном сервисе | 30 | 18 | 12 | 0 |

5.1. Лекции

| № лекции | № раздела | Наименование или краткое содержание лекционного занятия | Кол-во часов |
|----------|-----------|--|--------------|
| 1 | 1 | Основные понятия инновационной деятельности | 2 |
| 2 | 1 | История технических инноваций в гостиничном сервисе | 2 |
| 3 | 1 | Классификация инноваций в индустрии гостеприимства. | 2 |
| 4 | 1 | Искусственный интеллект в гостиничном сервисе | 2 |
| 5 | 1 | Научные подходы к инновациям в гостиничном сервисе. | 2 |
| 6 | 1 | Основные свойства и характеристики сложных систем. Понятие инновационной сложной организационно-технической системы (ИСОТС). | 2 |
| 7 | 1 | Экономика и безопасность инноваций в гостиничном сервисе | 2 |
| 8 | 2 | Инновационный менеджмент в гостиничном сервисе | 2 |
| 9 | 2 | Основы инновационного моделирования и проектирования в гостиничном сервисе | 2 |
| 10 | 2 | Направления развития гостиничного сервиса | 2 |
| 11 | 2 | Концепция устойчивого развития индустрии гостеприимства | 2 |
| 12 | 2 | Экологизация как фактор устойчивого развития индустрии гостеприимства. | 2 |
| 13 | 2 | Национальная концепция развития туризма и гостиничного сервиса | 2 |
| 14 | 2 | Инновационный подход к организации отдыха и досуга в гостиничном сервисе | 2 |
| 15 | 2 | Определение и оценка существующих и новых факторов и мотивировок в гостиничном сервисе | 2 |
| 16 | 2 | 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 | 2 |
| 2 | 1 | Искусственный интеллект в гостиничном сервисе | 2 |
| 3 | 2 | Научные подходы к инновациям в гостиничном сервисе | 2 |
| 4 | 2 | Международная гостиничная цепь как сложная организационно-техническая система | 2 |
| 5 | 2 | Инновации в деятельности Международных гостиничных цепей | 2 |
| 6 | 2 | Направления развития сервиса в деятельности Международных гостиничных цепей | 2 |
| 7 | 2 | Концепция устойчивого развития Международных гостиничных цепей | 2 |
| 8 | 2 | 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 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. | 6 | 10,5 |
| Подготовка курсовой работы | Информация с официальных сайтов гостиничных предприятий | 6 | 16 |
| 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. | 6 | 24 |

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 | Семестр | Вид контроля | Название контрольного мероприятия | Вес | Макс. балл | Порядок начисления баллов | Учитывается в ПА |
|------|---------|------------------|---|-----|------------|--|------------------|
| 1 | 6 | 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 | 6 | 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 основателе гостиничной цепи и членах ее управляющей команды – 1 балл Соблюдение графика выполнения задания – 1 балл Задание не выполнено – 0 баллов | экзамен |
| 3 | 6 | 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 | 6 | 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 | экзамен |

| | | | | | | | |
|---|---|------------------|---------------------------------|---|----|---|---------|
| | | | | | | инноваций в гостиничном сервисе 2 – научные подходы не соответствуют гостиничной деятельности 0-задаче не выполнено | |
| 5 | 6 | Текущий контроль | МГЦ как СОРС | 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 | 6 | 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 Логика и стиль изложения материала – 1 балл Соблюдение графика выполнения задания – 1 балл Задание не выполнено – 0 баллов | экзамен |
| 7 | 6 | 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 | 6 | 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 | 6 | Текущий контроль | Устойчивость | 1 | 10 | УСТОЙЧИВОЕ РАЗВИТИЕ ГОСТИНИЧНОГО СЕРВИСА КАК | экзамен |

| | | | | | | | |
|----|---|--------------------------|---|---|----|---|-----------------|
| | | | | | | <p>ФАКТОР ИННОВАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА</p> <p>Критерии оценки</p> <p>Таблица EXEL по показателям изменений и достижениям устойчивости – 2 балла</p> <p>Графики по показателям изменений и достижениям устойчивости – 2 балла</p> <p>Рабочие материалы (программы устойчивого развития и отчеты по устойчивому развитию) – 2 балла</p> <p>Интерпретация показателей в аналитической записке – 2 балла</p> <p>Наличие ссылок на источники – 2 балла</p> | |
| 10 | 6 | Курсовая работа/проект | Защита КР | - | 5 | <p>Критерии оценивания</p> <p>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</p> <p>4 балла – хорошо – работа выполнена в срок, но есть незначительные замечания по одному из критериев: нормоконтроль, презентация, доклад, полнота раскрытия темы, прикладной характер изложения материала, самостоятельность выполнения</p> <p>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)</p> <p>2 балла – неудовлетворительно – КР не соответствует требованиям по структуре, содержанию, оформлению, презентации, не прошла открытую защиту</p> <p>0 баллов – КР не сдана, не выполнена</p> | курсовые работы |
| 11 | 6 | Промежуточная аттестация | Компьютерное тестирование в компьютерном классе | - | 40 | <p>5 отлично – 85-100 %</p> <p>4 хорошо – 70-84%</p> <p>3 удовлетворительно – 60-69%</p> <p>2 неудовлетворительно – менее 60%</p> <p>1 – не явился</p> | экзамен |
| 12 | 6 | Текущий контроль | Статья | 1 | 10 | <p>Критерии оценивания</p> <p>аннотация и введение – 2 балла</p> <p>цель и задачи, методы исследования – 2 балла</p> | экзамен |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|--|
| | | | | | результаты исследования и их обсуждение – 2 балла ссылки (библиография) в соответствии с нормоконтролем – 2 балла. оригинальность – 2 балла | |
|--|--|--|--|--|---|--|

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 комплексов | | | | | | | | | ++++ | | | | | + |
| 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 |
| Лекции | 308 (7Р) | Компьютерный класс и мультимедийное оборудование |
| Экзамен | 308 (7Р) | Компьютерный класс . Программа Tester |