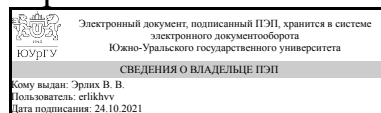


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



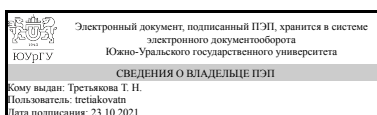
В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины 1.Ф.П1.03 Инновации в 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**

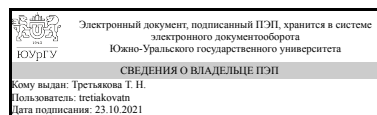
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

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



Т. Н. Третьякова

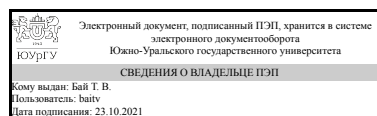
Разработчик программы,
д.пед.н., проф., заведующий
кафедрой



Т. Н. Третьякова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной
программы
к.пед.н., доц.



Т. В. Бай

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
Реклама в туризме и гостиничном сервисе, Мировая культура и искусство, Информатика, Введение в гостеприимство, Организация культурно-досуговой деятельности, Экономика в туризме и гостиничном бизнесе, Организация предпринимательской деятельности, Культурология, Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе, Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации, Курортно-рекреационные ресурсы, Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства, Математика, Философия, Концепции современного естествознания, Страноведение, Историко-культурное наследие региона, Организация обслуживания в гостиницах, Документооборот в индустрии гостеприимства, История, Управление качеством, Цифровые технологии и методы статистической обработки данных, Организация службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах, Системы бронирования и резервирования, Организация административно-хозяйственной службы гостиницы, Организация обслуживания лиц с	Фирменный стиль гостиничного предприятия, Имидж санаторно-курортных комплексов, Производственная практика, преддипломная практика (10 семестр)

ограниченными возможностями, Индустрия гостеприимства Южного Урала, Производственная практика, сервисная практика (6 семестр), Производственная практика, проектно- технологическая практика (8 семестр)	
---	--

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

Дисциплина	Требования
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 административно-хозяйственной службы гостиницы	Знает: виды деятельности и функции подразделений административно-хозяйственных службы гостиницы, виды деятельности и функциональные особенности подразделений административно-хозяйственных служб в гостиничных комплексах Умеет: проектировать деятельность и организационно-управленческую структуру административно-хозяйственной службы, характеризовать функциональные особенности подразделений административно-хозяйственных служб в гостиничных комплексах Имеет практический опыт: анализа организационно-функциональных структуры и деятельности административно-хозяйственной службы, квазипрофессиональной деятельности в административно-хозяйственных службах гостиничных комплексов

Управление качеством	Знает: системы качества, порядок их разработки, сертификации, внедрения и проведения аудита, методы мониторинга качества услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучения рынка, потребителей, конкурентов, основные понятия и показатели качества обслуживания; международные и национальные стандарты; состояние рынка труда и требования к персоналу предприятий сферы туризма и гостеприимства, содержание профессиональных стандартов и должностных инструкций, задачи, направления и методы принятия управленческих решений в профессиональной деятельности в ходе обслуживания потребителей Умеет: проводить оценку и контроль качества продукции, услуг и процессов обслуживания на предприятиях туристской индустрии и индустрии гостеприимства, разрабатывать системы управления качеством по продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет, оценивать и контролировать качество продукции, услуг и процессов обслуживания на предприятиях в избранной сфере профессиональной деятельности, принимать управленческие решения, в том числе по качественному обслуживанию потребителей гостиничных услуг Имеет практический опыт: анализа и оценки удовлетворенности потребителей качеством обслуживания в туризме и индустрии гостеприимства, оценки качества гостиничного продукта по продвижению его потребителю, обеспечения стандартов качества и норм безопасности комплексного обслуживания в избранной сфере профессиональной деятельности, управления внутрифирменными процессами в туристской организации, в том числе по качественному обслуживанию потребителей гостиничных услуг
Курортно-рекреационные ресурсы	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
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
Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства	Знает: понятие культурных различий и виды их влияния на модели управления гостиничных предприятий, основные понятия, виды и технологии кросс-культурного менеджмента в гостиничном деле, предмет, методы и специфику обслуживания различных этнических групп потребителей гостиничного продукта Умеет: выявить культурные различия, влияющие на модель управления гостиничных предприятий, организовать работу функциональных подразделений гостиничных предприятий в контексте кросс-культурного подхода, оказывать услуги клиентам различных этнических групп потребителей предприятий индустрии гостеприимства Имеет практический опыт: решения конфликтных ситуаций в системе управления, возникающих на основе культурных различий, организационно-управленческой деятельности в гостиничном деле на основе кросс-культурных коммуникаций, проведения и анализа результатов мониторинга удовлетворенности потребителей услуг предприятий индустрии гостеприимства
История	Знает: историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий, основные этапы и закономерности исторического развития человека и человечества Умеет: воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом и этическом контекстах; интерпретировать историю России в контексте мирового исторического развития, анализировать мировоззренческие, социально и личностно-значимые исторические проблемы общества Имеет практический опыт: использования принципов недискриминационного взаимодействия в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции, интерпретации

	исторических событий в контексте профессиональной деятельности
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
Организация предпринимательской деятельности	Знает: методы организации предпринимательской деятельности при формировании и продвижении гостиничного продукта, технологии продаж, теоретические основы бизнес-планирования и этапы проектирования объектов профессиональной деятельности, основы организации предпринимательской деятельности Умеет: применять технологии предпринимательской деятельности при формировании, продвижении гостиничного продукта с учетом специфики региона; применять эффективные методы и технологии проектирования объектов профессиональной деятельности, соответствующей запросам потребителей, систематизировать и определять факторы предпринимательской деятельности Имеет практический опыт: организации предпринимательской деятельности для развития гостиничной инфраструктуры, организации и координации работы исполнителей, стимулирования и контроля объектов профессиональной деятельности, использования приемов и методов оценки предпринимательской деятельности
Индустрия гостеприимства Южного Урала	Знает: основы гостиничной регионалистики на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности, сущностные особенности и характеристики модели развития индустрии гостеприимства на Южном Урале, историю становления и развития гостиничного дела; современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг Южного Урала; Умеет: определять качество

	гостиничного продукта, используя прикладные исследования, анализировать экспертную оценку гостиничных предприятий региона согласно действующей системы классификации гостиниц и иных средств размещения, применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей Имеет практический опыт: анализа индустрии гостеприимства Южного Урала, проведения организационных мероприятий в гостинице для подтверждения ее соответствия системе классификации гостиниц и иных средств размещения, оценки и совершенствования услуг индустрии гостеприимства региона
Оособо охраняемые природные территории для туризма и рекреации	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
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
Мировая культура и искусство	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
Концепции современного естествознания	Знает: основные законы и специфику современного естествознания, основы взаимодействия между физическими, химическими, биологическими и социальными процессами в природе и обществе Умеет: обосновывать свою мировоззренческую позицию в области естествознания, проводить анализ и синтез естественнонаучной информации, применять полученные естественнонаучные знания при решении профессиональных задач, пользуясь современными научными методами в рамках поставленной цели Имеет практический опыт: использования инструментальной базы современного естествознания и методов обработки результатов измерения применительно к специфике туристской отрасли и гостиничной индустрии, проведения естественнонаучных измерений применительно к специфике туристской отрасли и индустрии гостеприимства
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 культурно-досуговой деятельности	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 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 Имеет практический опыт: организации культурно-досуговой деятельности как с группами туристов, так и с индивидуальными туристами, использования информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, организации культурно-досуговых мероприятий в гостинице, разработки и реализации программ организации культурно-досуговой деятельности клиентов гостиничных комплексов
Реклама в туризме и гостиничном сервисе	Знает: понятие и сущность рекламных технологий по разработке и представлению гостиничного продукта на основе новейших информационных и коммуникационных технологий; теоретические основы рекламных

	кампаний по интернет продвижению гостиничного продукта; Умеет: разрабатывать рекламную стратегию по продвижению гостиничного продукта на основе новейших информационных и коммуникационных технологий, использовать рекламные средства как маркетинговые инструменты по интернет продвижению гостиничного продукта Имеет практический опыт: разработки рекламных материалов по разработке и представлению гостиничного продукта на основе новейших информационных и коммуникационных технологий, проведения маркетинговых исследований в гостиничном сервисе в условиях интернет технологий
Системы бронирования и резервирования	Знает: прикладные программы автоматизации систем бронирования и резервирования , основные схемы взаимодействия туроператоров и средств размещения на этапах формирования и реализации туристского продукта, национальные и международные системы бронирования и резервирования в туризме и гостиничных комплексах Умеет: выбирать и эксплуатировать основные автоматизированные системы бронирования и резервирования , взаимодействовать с туроператорами/ турагентами на всех этапах формирования и реализации гостиничного продукта, осуществлять процессы бронирования и резервирования в туризме и гостиничном сервисе Имеет практический опыт: работы с прикладными программами бронирования, формирования, продвижения и реализации туристского и гостиничного продукта, оформления документации по бронированию гостиничного продукта, оказания услуг бронирования и резервирования в туризме и гостиничных комплексах
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
Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями	Знает: спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства для обслуживания лиц с ограниченными возможностями, понятие и виды гостиничной деятельности, теоретические, правовые и практические основы и закономерности технологии обслуживания лиц с ограниченными возможностями на территории РФ, особенности и виды гостиничного продукта, для лиц с ограниченными физическими возможностями Умеет: применять современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы для обслуживания лиц с ограниченными возможностями, организовать и оказать профессиональные услуги индустрии гостеприимства лицам с ограниченными физическими возможностями, применять эффективные методы и технологии обслуживания лиц с ограниченными возможностями Имеет практический опыт: обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями, обслуживания лиц с ограниченными возможностями в структурных подразделениях гостиничных предприятий, организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителя
Введение в гостеприимство	Знает: историю становления и развития гостиничного дела, историю развития сервиса, виды сервисной деятельности, принципы классификации услуг и их характеристики Умеет: применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания, определять потребительский статус гостиничных услуг Имеет практический опыт: организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения, выявления потребностей потребителя, использования приемов обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности
Организация службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах	Знает: виды, формы и способы деловой коммуникации, реализуемой службой приема и размещения санаторно-курортных комплексов, виды деятельности и функции подразделений службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах Умеет: осуществлять деловую коммуникацию в рамках должностных обязанностей службы приема и размещения санаторно-курортных комплексов, проектировать деятельность и организационно-управленческую

	структуру службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах Имеет практический опыт: деловой коммуникации в рамках должностных обязанностей службы приема и размещения санаторно-курортных комплексов, проектирования организационно-функциональных структур и деятельности службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах
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
Документооборот в индустрии гостеприимства	Знает: основные понятия, типы и виды информационных технологий и программных продуктов, формирующих документооборот в индустрии гостеприимства, основы ведения документооборота в гостиничной деятельности в соответствии со стандартами документоведения и делопроизводства, стандарты оформления организационно-распорядительной документации в соответствии с действующими нормативно-техническими требованиями и современными информационными технологиями Умеет: эффективно использовать информационные технологии в профессиональной деятельности предприятий индустрии гостеприимства, разрабатывать документацию в условиях сервисной деятельности предприятий гостиничного сервиса, в том числе внутренние стандарты обслуживания, создавать и оформлять нормативно-техническую документацию для конкретных предприятий гостиничной индустрии на основе современных профессиональных программных продуктов; Имеет практический опыт: поиска и обработки информации, выполнения профессиональных

	действий по документообороту на гостиничном предприятии на основе профессиональных программных продуктов, оформления документов, связанных с организацией и реализацией гостиничных услуг в соответствии с международными и национальными стандартами, создания нормативно-технической документации и стандартизированных процедур оказания услуг, обеспечивающих качество обслуживания для конкретных предприятий гостиничной индустрии
Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе	Знает: типологию предприятий общественного питания, входящих в структуру гостиничного предприятия, технологии организации питания на предприятиях общественного питания, входящих в структуру гостиничного предприятия Умеет: формировать услугу питания для клиентов гостиничного предприятия согласно его классификации, организовать питание туристов в зависимости от категории гостиничного предприятия Имеет практический опыт: оказания услуг питания клиентам гостиничного предприятия согласно запросам потребителя, составления меню и типами организации питания в зависимости от категории гостиницы и типа предприятия питания
Информатика	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 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
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, проектно-технологическая практика (8 семестр)	Знает: технологию формирования гостиничного продукта или конкретной услуги, технологические приемы и методы социального взаимодействия при разработке и реализации гостиничного продукта, понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, запросы, потребности и ключевые ценности основных категорий потребителей гостиничных услуг, нормативную базу для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, структуру и содержание гостиничных услуг, программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия Умеет: в процессе разработки гостиничного продукта или конкретной услуги обеспечивать рациональную организацию технологических процессов, разрабатывать программы гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия, использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, разрабатывать внутренние стандарты обслуживания потребителя гостиничных услуг, проводить оценку категории номерного фонда и инфраструктуры гостиничного предприятия на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, обеспечивать рациональную организацию технологических процессов в структурных подразделениях гостиничного предприятия Имеет практический опыт: формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя, осуществления профессиональной деятельности при разработке программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия, продвижения и продажи гостиничного продукта или отдельных услуг с использованием информационных технологий, разработки, обоснования и внедрения внутренних стандартов обслуживания на гостиничном предприятии, проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, решения практических задач, связанных с организацией оказания гостиничных услуг потребителю

Производственная практика, сервисная практика (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 гостиничном предприятии, структуру и содержание гостиничного продукта; виды гостиничных услуг, 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, понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий 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, 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, использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий 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 гостиничных предприятий, решения практических задач, связанных с организацией предоставления услуг потребителю, реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиенториентированных технологий, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры предприятий гостиничной индустрии, продвижения и продажи гостиничного продукта и отдельных услуг с использованием информационных 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
		9
Общая трудоёмкость дисциплины	108	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	12	12
Лекции (Л)	8	8
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	86,5	86,5
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Подготовка курсовой работы	36	36
Подготовка к экзамену	10,5	10,5
Подготовка к практическим занятиям	40	40
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	2

		сервисе. Определение и оценка существующих и новых факторов и мотивировок в гостиничном сервисе. Состояние и перспективы развития туризма и гостиничного сервиса в регионе	
--	--	--	--

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 курсовой работы	Информация с официальных сайтов гостиничных предприятий	9	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.	9	10,5
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.	9	40

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

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	Учитывается в ПА
1	9	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	9	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	9	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	9	Текущий контроль	Научные подходы	1	10	10 – полное описание и логичное обоснование инновационных подходов на основе научных исследований 8 – полное описание, но есть	экзамен

						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-задание не выполнено	
5	9	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	9	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	9	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	9	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	экзамен

						Наличие ссылок – 2 балла	
9	9	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	9	Курсовая работа/проект	Защита КР	1	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: 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	курсовые работы
11	9	Промежуточная аттестация	Компьютерное тестирование в компьютерном классе	1	40	5 отлично – 85-100 % 4 хорошо – 70-84% 3 удовлетворительно – 60-69% 2 неудовлетворительно – менее 60% 1 – не явился	экзамен

12	9	Бонус	Статья	1	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. Оценочные материалы

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			+			++		+				

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

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(бессрочно)
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
Экзамен	308 (7Р)	Компьютерный класс . Программа Tester
Лекции	308 (7Р)	Компьютерный класс и мультимедийное оборудование
Практические занятия и семинары	308 (7Р)	Компьютерный класс