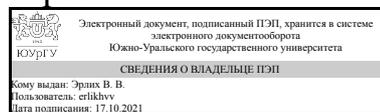


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



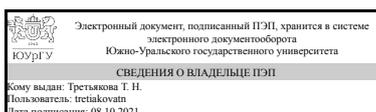
В. В. Эрлих

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 очная
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

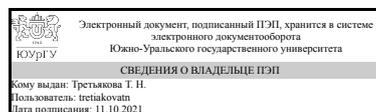
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

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



Т. Н. Третьякова

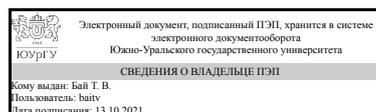
Разработчик программы,
д.пед.н., проф., заведующий
кафедрой



Т. Н. Третьякова

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
Философия, Историко-культурное наследие региона, Страноведение, Культурология, Введение в гостеприимство, Мировая культура и искусство, Информатика, Организация культурно-досуговой деятельности, Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации, Цифровые технологии и методы статистической обработки данных, Математика, Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями, Концепции современного естествознания, История, Системы бронирования и резервирования, Организация обслуживания в гостиницах, Производственная практика, сервисная практика (4 семестр)	Организация инженерной службы санаторно-курортных комплексов, Организация вспомогательных служб гостиницы, Документооборот в индустрии гостеприимства, Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе, Фирменный стиль гостиничного предприятия, Экономика в туризме и гостиничном бизнесе, Реклама в туризме и гостиничном сервисе, Организация административно-хозяйственной службы гостиницы, Организация инженерной службы гостиницы, Организация предпринимательской деятельности, Организация дополнительных услуг в санаторно-курортных комплексах, Организация службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах, Имидж санаторно-курортных комплексов, Производственная практика, проектно-технологическая практика (6 семестр), Производственная практика, преддипломная практика (8 семестр)

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

Дисциплина	Требования
Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации	Знает: понятие, сущность, классификацию, специфику и расположение природных территорий мира, России и региона;, понятие,

	<p>сущность, классификацию, специфику и дислокацию природных территорий региона для формирования комплексного гостиничного продукта</p> <p>Умеет: проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры, проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры</p> <p>Имеет практический опыт: оценки туристского потенциала особо охраняемых природных территорий для целей туризма и повышения качества услуг по размещению туристов, оценки туристского потенциала для повышения качества гостиничного продукта</p>
Историко-культурное наследие региона	<p>Знает: понятие, сущность и основные характеристики историко-культурного наследия региона (ИКНР), понятие, сущность и основные характеристики историко-культурного наследия региона для целей гостеприимства</p> <p>Умеет: проводить оценку потенциала ИКНР и определять значение ценности ИКНР, проводить оценку туристского потенциала историко-культурного наследия региона и паспортизацию объектов ИКНР для составления программ гостиничного обслуживания</p> <p>Имеет практический опыт: анализа основных этапов и закономерностей историко-культурного развития региона, разработки инновационных гостиничных продуктов на основе потенциала историко-культурного наследия региона</p>
Философия	<p>Знает: предмет, структуру и функции философии познания в социально-историческом, этическом и философском контекстах, сущность философских категорий, терминологию философии и структуру философского знания, функции философии и методы философских исследований, философские персоналии и специфику философских направлений</p> <p>Умеет: использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений в социально-историческом, этическом и философском контекстах, формировать и совершенствовать свои взгляды и убеждения, анализировать гражданскую и мировоззренческую позицию людей, переносить философское мировоззрение в область материально-практической деятельности</p> <p>Имеет практический опыт: ведения дискуссии и полемики, навыками публичной речи и письменного аргументированного изложения собственной точки зрения, применения методов философских и социально-культурных исследований, приемов и методов анализа гуманитарных проблем и явлений</p>
Введение в гостеприимство	Знает: историю развития сервиса, виды

	<p>сервисной деятельности, принципы классификации услуг и их характеристики, историю становления и развития гостиничного дела Умеет: определять потребительский статус гостиничных услуг, применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания Имеет практический опыт: выявления потребностей потребителя, использования приемов обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности, организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения</p>
<p>Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями</p>	<p>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</p>
<p>Организация обслуживания в гостиницах</p>	<p>Знает: организацию технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, организацию функциональных процессов в структурных подразделениях средств размещения, технологию и виды гостиничного обслуживания Умеет: 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</p>

	<p>потребителю, формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя Имеет практический опыт: 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, организации профессиональной деятельности отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя</p>
Мировая культура и искусство	<p>Знает: базовые ценности отечественной и мировой культуры, искусства и национальных традиций, базовые ценности отечественной и мировой культуры, искусства и национальных традиций Умеет: ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мировой и национальной культуры и искусства, ориентироваться в ценностях различных направлений и видового разнообразия мировой и национальной культуры и искусства Имеет практический опыт: изучения и использования мирового историко-культурного наследия в процессе удовлетворения духовных потребностей и интересов разных групп населения, изучения и использования мирового историко-культурного наследия в процессе удовлетворения духовных потребностей и интересов разных групп населения</p>
Математика	<p>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</p>
Цифровые технологии и методы статистической обработки данных	<p>Знает: основные понятия, принципы и особенности статистического анализа информации, основные принципы и особенности статистического анализа информации для исследования рынка, организаций сферы гостеприимства и общественного питания Умеет: осуществлять поиск и применять прикладные методы обработки и интерпретации данных, выбирать и применять прикладные методы обработки и интерпретации данных для организаций сферы гостеприимства и общественного питания Имеет практический опыт: статистической обработки информации, статистической обработки информации для исследования рынка, и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
Системы бронирования и резервирования	<p>Знает: теоретические основы информационных технологий для процессов бронирования и</p>

	<p>резервирования; возможности и принципы использования современной компьютерной техники в глобальных компьютерных сетях; офисные технологии, национальные и международные системы бронирования и резервирования в туризме и гостиничных комплексах Умеет: применять теоретические знания и навыки работы при решении практических задач в профессиональной гостиничной деятельности, используя возможности вычислительной техники и программного обеспечения, осуществлять процессы бронирования и резервирования в туризме и гостиничном сервисе Имеет практический опыт: работы в GDS, как средством управления информацией, оказания услуг бронирования и резервирования в туризме и гостиничных комплексах</p>
История	<p>Знает: закономерности, основные события, особенности и персоналии истории с древнейших времен до наших дней в контексте европейской и всемирной истории, основные этапы и закономерности историко-культурного развития человека и человечества Умеет: применять системный подход для синтеза исторической информации в профессиональной деятельности, анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые исторические проблемы общества Имеет практический опыт: использования исторического опыта, национального и мирового культурного наследия в профессиональной деятельности и личностном развитии, интерпретации исторических событий в контексте профессиональной деятельности</p>
Информатика	<p>Знает: основные разделы информатики, необходимые для логического осмысления и обработки информации в профессиональной деятельности, основные методы сбора, передачи, обработки, накопления и систематизации информационных материалов, программные средства реализации информационных процессов в гостинице Умеет: применять методы информационного анализа при решении задач прикладного профессионального характера, использовать современную операционную систему, текстовые процессоры и графические редакторы для обеспечения профессиональной деятельности Имеет практический опыт: применения методов информационной статистики при проведении количественной оценки данных профессиональных исследований, применения специальных и прикладных программных средств, работы в компьютерных сетях</p>
Страноведение	<p>Знает: типологию стран мира, их расположение, столицы, страноведческие характеристики,</p>

	<p>типологию стран мира, их расположение, столицы, страноведческие характеристики в социально-историческом, этическом и философском контекстах Умеет: определять факторы страноведческой регионализации, определять факторы страноведческой регионализации Имеет практический опыт: анализа системы взаимосвязей между природной средой и хозяйственной деятельностью в субъектах туристской индустрии, анализа системы взаимосвязей между природной средой и хозяйственной деятельностью в субъектах туристской индустрии в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>
<p>Культурология</p>	<p>Знает: исторические и региональные типы культуры, их динамику, основные достижения в различных областях культурной практики, историю становления и развития государственности, общие духовно-ценностные ориентиры Умеет: самостоятельно анализировать культурные явления, давать оценку современному состоянию культуры, функциям культуры в обществе, перспективам культурного моделирования, применять в профессиональной и других видах деятельности базовые понятия, знания и закономерности осмысления исторического процесса и актуальной общественно-политической практики Имеет практический опыт: использования современной терминологии осмысления культурных процессов, осознания ответственности перед страной и нацией за свою социальную и нравственную позицию</p>
<p>Концепции современного естествознания</p>	<p>Знает: фундаментальные проблемы, решаемые человечеством, основные ценностные установки, обуславливающие социальный опыт, основы взаимодействия между физическими, химическими, биологическими и социальными процессами в природе и обществе Умеет: устанавливать межпредметные связи; анализировать информацию, касающуюся фундаментальных проблем, решаемых человечеством, основных ценностных установок, смыслов и других компонентов, обуславливающих социальный опыт, обосновывать свою мировоззренческую позицию в области естествознания; применять полученные знания при решении профессиональных задач, пользуясь современными научными методами Имеет практический опыт: применения знаний на практике; иллюстрирования на конкретных примерах аспектов фундаментальных проблем, решаемых человечеством, использования инструментальной базы современного естествознания и методов обработки результатов</p>

	измерения применительно к специфике технологии отрасли
Организация культурно-досуговой деятельности	<p>Знает: 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, виды информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, виды и формы социального взаимодействия при организации культурно-досуговой деятельности в гостиничных комплексах</p> <p>Умеет: разрабатывать культурно-досуговые программы в структуре комплексного гостиничного продукта, осуществлять деловую коммуникацию при организации культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, отбирать информационные и коммуникационные технологии для организации культурно-досуговой деятельности, осуществлять социальное взаимодействие при реализации культурно-досуговых программ</p> <p>Имеет практический опыт: разработки и реализации программ организации культурно-досуговой деятельности клиентов гостиничных комплексов, организации культурно-досуговых мероприятий в гостинице, использования информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, проведения культурно-досуговых программ в гостиничных комплексах</p>
Производственная практика, сервисная практика (4 семестр)	<p>Знает: понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на гостиничном предприятии, 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, технику безопасности на конкретном предприятии и внутренние стандарты предприятия для обслуживания потребителя, структуру и содержание гостиничного продукта; виды гостиничных услуг</p> <p>Умеет: использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные</p>

	<p>различия в процессе обслуживания 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, выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте и указывать их в отчете по практике, предлагать мероприятия по решению проблем, организовывать профессиональную деятельность отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя. Имеет практический опыт: продвижения и продажи гостиничного продукта и отдельных услуг с использованием информационных технологий, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры гостиничных предприятий, реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиенториентированных технологий, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры предприятий гостиничной индустрии, безопасного обслуживания потребителя, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних стандартов предприятия, 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	
		5	
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	
с применением дистанционных образовательных технологий	0		

Подготовка к практическим занятиям	24	24
Подготовка курсовой работы	16	16
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	20	16	4	0
2	Инновационный подход к туристскому проектированию и моделированию	28	16	12	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Основные понятия инновационной деятельности	1
2	1	История технических инноваций в туризме и гостеприимстве	1
3	1	Основные свойства и характеристики сложных систем. Понятие инновационной сложной организационно-технической системы (ИСОТС)	2
4	1	Классификация инноваций в туризме и гостеприимстве	2
5	1	Искусственный интеллект в туризме и гостеприимстве	2
6	1	Научные подходы к инновационной деятельности в туризме и гостиничном сервисе	4
7	1	Экономика и безопасность инновационной деятельности в туризме и гостиничном сервисе	2
8	1	Инновационный менеджмент в туризме и гостиничном сервисе	2
9	2	Основы моделирования и проектирования в туризме и гостиничном сервисе	2
10	2	Направления развития туризма и гостиничного сервиса	2
11	2	Методология разработки и реализации генеральных планов туристского развития	2
12	2	Региональные концепции развития туризма и гостиничного сервиса	2
13	2	Концепции социокультурного проектирования и межнационального общения в туризме и гостиничном сервисе	2
14	2	Особенности регионального моделирования туристской и гостиничной анимации	2
15	2	Определение и оценка существующих и новых факторов и мотивировок в туризме и гостиничном сервисе	2
16	2	Состояние и перспективы развития туристских и гостиничных услуг в регионе	2

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
-----------	-----------	---------------------------------------------------------------------	--------------

1	1	Научные подходы к инновационной деятельности в туризме и гостиничном сервисе. Определить и обосновать научные подходы к проектированию новых услуг в туризме и гостиничном сервисе по предложенной или самостоятельно выбранной тематике	2
2	1	Экономика и безопасность инновационной деятельности в туризме и гостиничном сервисе. Составить технико-экономическое обоснование инновационного проекта туристской или гостиничной услуги. Описать возможные опасные ситуации	2
3	2	Основы моделирования и проектирования в туризме и гостиничном сервисе. На основе национальных стандартов разработать и обосновать модель новой туристской (гостиничной услуги)	2
4	2	Направления развития туризма и гостиничного сервиса. Определение и оценка существующих и новых факторов и мотивировок в туризме и гостиничном сервисе	2
5	2	Методология разработки и реализации генеральных планов туристского развития. Провести оценку туристского потенциала региона и разработать концепцию развития туризма и гостиничного сервиса в регионе	2
6	2	Региональные концепции развития туризма и гостиничного сервиса. Провести сравнительный анализ туристских кластеров внутри Федеральных округов РФ, представив результаты в формате презентации	2
7	2	Концепции социокультурного проектирования и межнационального общения в туризме и гостиничном сервисе. Особенности регионального моделирования туристской и гостиничной анимации и театрализации. В соответствии с концепцией регионального развития (ПЗ №№4,5,6) разработать концепцию анимационной (культурно-досуговой) программы с позиций инновационного подхода к историко-культурному или природному наследию региона	2
8	2	Состояние и перспективы развития туристских и гостиничных услуг в регионе. На основе сравнительного анализа региональных концепций развития туризма (ПЗ № 6) определить и обосновать принципы кластеризации выбранных регионов	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.	5	24
Подготовка курсовой работы	Информация с официальных сайтов гостиничных предприятий	5	16
Подготовка к экзамену	1. Инновационный менеджмент [Текст] учеб. пособие для вузов по экон. и управленч. специальностям Л. Н. Оголева, В. М. Радиковский, В. Н.	5	10,5

	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. 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
0	5	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
1	5	Текущий контроль	Классификация инноваций	1	0	5 – полное представление и логичное обоснование критериев классификации инноваций на основе научных исследований публикаций 4 – полное представление, но есть замечания, не требующие обязательного исправления 3 – выбранные подходы к классификации не содержат достаточно обоснования к данной разработке 2 – выбранные критерии не соответствуют заданию и сущности классификации гостиничных инноваций 0-задаие не выполнено	экзамен
2	5	Текущий контроль	Библиография	1	5	1– более 25 источников (минимум по 5-по каждому параграфу исследования) – 1 балл 2–Наличие иностранных источников (не менее трех) – 1 балл 3–Оформление в соответствии с нормоконтролем – 1 балл 4–Наличие ссылок на официальные сайты – 1 балл 5–Наличие ссылок на монографии и научные статьи – 1 балл	экзамен
3	5	Текущий контроль	Понятийное поле	1	5	1 – соответствие структуре – 1 балл 2 – Актуальность – 1 балл 3 – Наличие апробации или внедрения –	экзамен

						1 балл 4 – Логика и правильность формулировок Цель-объект-предмет-задачи – 1 балл 5 – Описание теоретической базы инновационного исследования на основе библиографического списка – 1 балл	
4	5	Текущий контроль	Маркетинг	1	5	5 – полное описание и логичное обоснование инновационных ресурсов и конкурентов индустрии гостеприимства региона 4 – полное описание, но есть замечания, не требующие обязательного исправления 3 – характеристика инновационных ресурсов и конкурентов индустрии гостеприимства региона не содержат достаточного обоснования к данной разработке 2 – характеристика не раскрывает потенциал инновационных ресурсов и конкурентов индустрии гостеприимства региона/предприятия для инновационного анализа/проектирования 0-задание не выполнено	экзамен
5	5	Текущий контроль	Устойчивость	1	5	5 – полное описание и логичное обоснование инновационных ресурсов и ресурсов индустрии гостеприимства региона 4 – полное описание, но есть замечания, не требующие обязательного исправления 3 – характеристика инновационных ресурсов и ресурсов индустрии гостеприимства не содержат достаточного обоснования к данной разработке 2 – характеристика не раскрывает потенциал инновационных ресурсов и ресурсов индустрии гостеприимства региона проектирования 0-задание не выполнено	экзамен
6	5	Текущий контроль	Производители ИИ	1	5	5 – полное представление и описание компаний-производителей механизмов ИИ 4 – полное представление и описание компаний-производителей механизмов ИИ, но есть замечания, не требующие обязательного исправления 3 – характеристика компаний-производителей механизмов ИИ не содержат достаточного обоснования и представления	экзамен

						2 – характеристика не раскрывает потенциал компаний-производителей механизмов ИИ 0-задание не выполнено	
7	5	Текущий контроль	Анимация	1	5	За каждый правильно выполненный показатель начисляется 1 балл 1-насыщенность анимационной программы-1 балл 2-разнообразие анимационных мероприятий -1 балл 3-учет региональных особенностей (природоведческих, историко-культурных)-1 балл 4-логика анимационных программ-1 балл 5-апробация анимационной программы-1 балл	экзамен
8	5	Текущий контроль	Потребители	1	5	5 – полное описание и логичное обоснование актуальности данного исследования/проекта на основе проведенного исследования 4 – полное описание, но есть замечания, не требующие обязательного исправления 3 – проведенное исследование потенциального потребительского сегмента не содержат достаточного обоснования к данной разработке 2 – проведенное исследование формализовано и не соответствует тематике и направлению исследования/проектирования 0-задание не выполнено	экзамен
9	5	Текущий контроль	Роботехника	1	5	5 – полное описание и логичное обоснование применения образцов роботехники в индустрии гостеприимства 4 – полное описание, но есть замечания, не требующие обязательного исправления 3 – проведенное исследование не содержат достаточного обоснования и обзора механизмов роботехники для индустрии гостеприимства 2 – проведенное исследование формализовано и не соответствует требованиям 0-задание не выполнено	экзамен
10	5	Текущий контроль	Апробация	1	5	5 – апробация осуществлена в соответствии с тематикой разработки (на любом этапе ее проектирования) и подтверждена соответствующими документами, с высоким уровнем оригинальности (выше 70%) 4 – подтвержден опыт участия в научных конференциях/публикация/	экзамен

						<p>принятии, но есть замечание по тематическому несоответствию материалов обсуждения тематике данного проекта, с достаточным уровнем оригинальности (60-70%)</p> <p>3 – материалы представлены к апробации, но не прошли в связи с низким уровнем оригинальности (менее 60%)</p> <p>2 – апробация проведена некорректно (маленькая выборка, или уровень публикации не соответствует уровню высшей школы)</p> <p>0-задание не выполнено</p>	
11	5	Текущий контроль	Защита КР	1	5	<p>10 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>8 баллов – 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>6 баллов – 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 – КР не соответствует требованиям по структуре, содержанию, оформлению, презентации, не прошла открытую защиту</p> <p>0 баллов – КР не сдана, не выполнена</p>	экзамен
12	5	Бонус	Статья	1	10	<p>На основе выполненной курсовой работы или в процессе освоения дисциплины студент принял участие в научной конференции путем выступления, публикации статьи в сборнике докладов научной конференции с высоким уровнем оригинального текста и с элементами исследовательской деятельности по одноименной теме или по сопряженной теме или по теме своего научного интереса при условии согласования с ведущим преподавателем данной</p>	экзамен

						дисциплины. Соответствие требованиям оргкомитета и высокий уровень оригинальности-10 баллов	
--	--	--	--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ												
		0	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		++			+		+				+		+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

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. Балабанов, И. Т. Инновационный менеджмент [Текст] учеб. пособие И. Т. Балабанов. - СПб.: Питер, 2000. - 207 с. ил.
3. Медынский, В. Г. Инновационный менеджмент [Текст] учебник по специальности "Менеджмент орг." В. Г. Медынский. - М.: ИНФРА-М, 2008. - 293, [1] с. ил.
4. 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(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
Лекции	308 (7Р)	Компьютерный класс и мультимедийное оборудование
Экзамен	308 (7Р)	Компьютерный класс . Программа Tester
Практические занятия и семинары	308 (7Р)	Компьютерный класс