

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тамбовский государственный университет имени Г.Р. Державина»

Институт экономики, управления и сервиса

Кафедра индустрии сервиса и туризма

УТВЕРЖДАЮ:

Директор института



Е. Ю. Меркулова

«04» июля 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б1.В.ДВ.02.2 Инновационные технологии в индустрии
гостеприимства

Направление подготовки/специальность: 43.04.01 - Сервис

Профиль/направленность/специализация: Сервис индустрии гостеприимства и
спортивно-оздоровительных услуг

Уровень высшего образования: магистратура

Квалификация: Магистр

год набора: 2022

Авторы программы:

Кандидат педагогических наук, доцент Морева Светлана Николаевна

Кандидат экономических наук, Мачалкин Сергей Евгеньевич

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.01 - Сервис (уровень магистратуры) (приказ Министерства образования и науки РФ от «08» июня 2017 г. № 518).

Рабочая программа принята на заседании Кафедры индустрии сервиса и туризма «29» июня 2022 г. Протокол № 11

Рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета Института экономики, управления и сервиса, Протокол от «04» июля 2022 г. № 11.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре ОП Магистра.....	5
3. Объем и содержание дисциплины.....	5
4. Контроль знаний обучающихся и типовые оценочные средства.....	9
5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	12
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	14
7. Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы.....	15

1. Цели и задачи дисциплины

1.1 Цель дисциплины – формирование компетенций:

ПК-3 Способен научно обосновывать направления деятельности по разработке концепции и стратегии развития сервисной деятельности, внедрять изменения и инновации

ПК-5 Способен разрабатывать инновационные решения процессов предоставления услуг

1.2 Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся обучающиеся в рамках освоения дисциплины:

- научно-исследовательский

1.3 Дисциплина ориентирована на подготовку обучающихся к профессиональной деятельности в сфере: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр. (в сфере оказания услуг и сервисного обслуживания))

1.4 В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы:

Обобщенные трудовые функции / трудовые функции / трудовые или профессиональные действия (при наличии профстандарта)	Код и наименование компетенции ФГОС ВО, необходимой для формирования трудового или профессионального действия	Индикаторы достижения компетенций
	ПК-3 Способен научно обосновывать направления деятельности по разработке концепции и стратегии развития сервисной деятельности, внедрять изменения и инновации	Научно обосновывает формирование и реализацию инновационной стратегии деятельности организации, предполагающей повышение ее конкурентоспособности
	ПК-5 Способен разрабатывать инновационные решения процессов предоставления услуг	Научно обосновывает и использует технологические новации и специализированные программные продукты в индустрии гостеприимства

1.5 Согласование междисциплинарных связей дисциплин, обеспечивающих освоение компетенций:

ПК-3 Способен научно обосновывать направления деятельности по разработке концепции и стратегии развития сервисной деятельности, внедрять изменения и инновации

№ п/п	Наименование дисциплин, определяющих междисциплинарные связи	Форма обучения		
		Заочная (семестр)		
		2	3	5
1	Инновационная деятельность в сервисе	+		
2	Инновационные технологии в сфере спортивно-оздоровительных услуг	+		

3	Преддипломная практика			+
4	Прогнозирование и планирование в сфере гостиничных и спортивно-оздоровительных услуг		+	

ПК-5 Способен разрабатывать инновационные решения процессов предоставления услуг

№ п/п	Наименование дисциплин, определяющих междисциплинарные связи	Форма обучения	
		Заочная (семестр)	
		2	5
1	Инновационные технологии в сфере спортивно-оздоровительных услуг	+	
2	Преддипломная практика		+

2. Место дисциплины в структуре ОП магистратуры:

Дисциплина «Инновационные технологии в индустрии гостеприимства» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана ОП по направлению подготовки 43.04.01 - Сервис.

Дисциплина «Инновационные технологии в индустрии гостеприимства» изучается в 2 семестре.

3. Объем и содержание дисциплины

3.1. Объем дисциплины: 2 з.е.

Заочная: 2 з.е.

Вид учебной работы	Заочная (всего часов)
Общая трудоёмкость дисциплины	72
Контактная работа	6
Лекции (Лекции)	2
Практические (Практ. раб.)	4
Самостоятельная работа (СР)	62
Зачет	4

3.2. Содержание курса:

№ темы	Название раздела/темы	Вид учебной работы, час.			Формы текущего контроля
		Лекции	Практ. раб.	СР	
		3	3	3	

2 семестр					
1	Понятие, сущность и задачи инновационной деятельности	1	1	6	Собеседование; Научный доклад
2	Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.	-	1	16	Презентация; Собеседование; Опрос
3	Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания	1	1	20	Презентация; Научный доклад
4	Инновация в процессе производства туристического продукт гостиничного и ресторанного профиля	-	1	20	Решение ситуационных задач; Опрос; Собеседование

Тема 1. Понятие, сущность и задачи инновационной деятельности (ПК-3)

Лекция.

Виды инноваций и их классификация. Традиция и инновация. Инновационный менеджмент: возникновение, становление и основные черты. Понятийный аппарат инновационного менеджмента: новшество (новация), инновации и их жизненный цикл, инновационный лаг и процесс, инновационная инфраструктура.

Инновационный менеджмент - управление инновационным процессом.

Семь источников инновационных возможностей: неожиданное событие; несоответствие; нововведения, основанные на потребностях процесса; изменения в структуре отрасли или рынка; демографические изменения; изменения в восприятии и настроениях потребителей; новое знание. Внешние и внутренние источники инновационных идей.

Практическое занятие.

- 1 Специфическое содержание инновации И. Шумпетера: использование новой техники, новых технологических процессов; нового рыночного обеспечения производства; внедрение продукции с новыми свойствами; использование нового сырья; изменение организации производства и его материально-технического обеспечения; появление новых рынков сбыта.
- 2 Свойства инновации: научно-техническая новизна; производственная применимость; коммерческая реализуемость (возможность продать).
- 3 Циклический характер инновационного процесса.

Задания для самостоятельной работы.

1. Проанализируйте статью в журнале на ваше усмотрение 2020-2021 г.:

Анализ современных тенденций индустрии гостеприимства на мировом рынке.

Анализ современных тенденций спортивно-оздоровительных услуг на мировом рынке.

Этапы анализа научной статьи:

1. Прочтите статью один раз, не записывая ничего. Первое чтение нужно использовать для того, чтобы понять общую концепцию материала и получить общее понимание о его содержании.
2. Проверьте значение любых терминов или слов, которые вам неясны. Вы должны убедиться, что понимаете все данные, прежде чем приступите к анализу.
3. Попробуйте написать короткое резюме статьи объемом в 3-4 предложения. Если вы не сможете сделать этого, то вам, возможно, понадобится перечитать ее заново.
4. Перечитайте статью второй раз, чтобы подчеркнуть основополагающие данные. Прочитайте ее медленнее, чем в первый раз, и сделайте отметки на полях по ходу чтения.
5. Выделите основные тезисы в статье. Это должен быть главный аргумент, который подчеркивает автор или пытается доказать в своем материале. Ваш анализ будет возвращаться к этому тезису, по мере того, как вы решите насколько успешно автор смог убедить свою аудиторию.

2. Задания для самостоятельной работы:

Подготовка к дискуссии по вопросам:

1. Анализ современного состояния индустрии гостеприимства.
2. Трансформация мировой туристической индустрии под влиянием Covid-19 и новые тренды отрасли
3. Культурно-оздоровительные услуги, оказываемые в рамках существующих структур здоровья-сберегающего сервиса.
4. Цифровизация индустрии гостеприимства.

Тема 2. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг. (ПК-3)

Лекция.

Понятие индустрии гостеприимства по Уэбстеру. Инновационные признаки гостиничных цепей. Инновационные объекты средств размещения. Инновационные системы в пределинии категорийности гостиниц. Инновационные стандарты классификаций гостиниц. Инновационные гостиничные службы. Производство и реализация инновационных гостиничных услуг. Инновационный операционный процесс обслуживания. Инновационные функции службы приема и размещения. Система «m2m» в гостиничном секторе, создание «умных услуг».

Практическое занятие.

- 1 Инновационные признаки гостиничных цепей.
- 2 Инновационные объекты средств размещения.
- 3 Инновационные системы в определении категорийности гостиниц. Инновационные стандарты классификаций гостиниц.
- 4 Инновационные гостиничные службы.
- 5 Система «m2m» в гостиничном секторе, создание «умных услуг».
- 6 Инновационные подходы к работе с клиентами.
- 7 Е-размещение в системе Е-путешествие.
- 8 Венчурные фирмы в индустрии гостеприимства.

Задания для самостоятельной работы.

Подготовьте доклад-презентацию:

1. Телефон вместо ключей в системе организации гостиничных услуг. Попасть в номер с помощью приложения Le Méridien Parkhotel Frankfurt, Le Méridien Hamburg, Le Méridien Columbus, The Westin Westminster, Westin Palo Alto, Westin Camino Real Guatemala, Sheraton Bloomington и др.).
2. Роботы в отелях.
3. Интернет вещей.
4. Кворинги или выставочные пространства в отелях.

5. ЗОЖ - "комнаты здоровья"
6. Экосистемы для гостей.
7. IHG Green Engage — экологическая программа.
8. Режим пет-френдли.

Тема 3. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания (ПК-5)

Лекция.

Инновации в предоставлении услуг питания в различных видах индустрии гостеприимства. Инновации в определении категоричности в индустрии питания. Инновационные концепции и профили ресторанов. Инновационные факторы как факторы успешности ресторанной индустрии. Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии система «m2m» в организации услуг питания, создание «умных услуг» питания. Е-ресторан в системе Епутешествие. Венчурные фирмы в индустрии питания.

Практическое занятие.

- 1 Инновационные концепции и профили ресторанов.
- 2 Инновационные факторы как факторы успешности ресторанной
- 3 индустрии.
- 4 Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии система «m2m».
- 5 "Умные услуги" питания.
- 6 Е-ресторан в системе Епутешествие.
- 7 Венчурные фирмы в индустрии питания.

Задания для самостоятельной работы.

1. Доклад-презентация на тему "Инновационные концепции и профили ресторанов" (на конкретных примерах).
2. *Обзор проблемных вопросов по процессу обслуживанию гостей по материалам:*
Платформами friendli-программ в сфере туризма и гостеприимства:
Официальный сайт программы «India Friendly». Режим доступа: <http://www.india-friendly.ru/>
Официальный сайт программы «China friendly». Режим доступа: <https://chinafriendly.ru/>
Официальный сайт программы «Japan-friendly». Режим доступа: <https://japan-friendly.ru/>
Халяль-френдли отели по всему миру. Режим доступа: <https://ru.halalbooking.com/>

Тема 4. Инновация в процессе производства туристического продукт гостиничного и ресторанного профиля (ПК-5)

Лекция.

Факторы туристического производства продукта гостиничного и ресторанного профиля. Средства производства турпродукта гостиничного и ресторанного профиля. Технологии производства турпродукта. Исторические формы и причины глобальных тенденций на мировом гостиничном и ресторанном рынках. Транснационализация процесса производства продукта гостиничного и ресторанного профиля. Анализ современных тенденций.

Практическое занятие.

- 1 Технологии производства турпродукта.
- 2 Исторические формы и причины глобальных тенденций на мировом гостиничном и ресторанном рынках.
3. Транснационализация процесса производства продукта гостиничного и ресторанного профиля.

Задания для самостоятельной работы.

Анализ современных тенденций индустрии гостеприимства по материалам периодической печати:

1. Буторов С.А. Пандемия COVID-19 и ее влияние на мировую туристическую индустрию // Вестник МГУКИ. 2020. №2 (94). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/pandemiya-covid-19-i-eyo-vliyanie-na-mirovuyu-turisticheskuyu-industriyu>.
2. Морозов М. М. Концепция устойчивого развития туризма в условиях новой реальности // Научный результат. Технологии бизнеса и сервиса. – Т. 8, № 3, 2021, с. 32-39, DOI: 10.18413/2408-9346-2021-7-3-0-3
3. Российский туризм после пандемии: перспективы восстановления турбизнеса // https://delprof.ru/upload/iblock/63f/DelProf_Analitika_Rynok-turizma.pdf

4. Контроль знаний обучающихся и типовые оценочные средства

4.1. Распределение баллов:

Балльно-рейтинговые мероприятия не предусмотрены

4.2 Типовые оценочные средства текущего контроля

Научный доклад

Тема 1. Понятие, сущность и задачи инновационной деятельности

1. Обзор проблемных вопросов по следующим темам:

Анализ современных тенденций индустрии гостеприимства на мировом рынке.

Анализ современных тенденций спортивно-оздоровительных услуг на мировом рынке.

С использованием следующих ресурсов:

Федеральное агентство по туризму // <https://tourism.gov.ru/>

Современные проблемы сервиса и туризма // <https://www.spst-journal.org/spst>

Сервис в России за рубежом // <https://www.spst-journal.org/ruservices>

НАУЧНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ. ТЕХНОЛОГИИ БИЗНЕСА И СЕРВИСА // [URL: <http://rrbusiness.ru/#s3>]

Тема 3. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания

Обзор проблемных вопросов по процессу обслуживанию гостей по материалам:

Платформами friendly-программ в сфере туризма и гостеприимства:

Официальный сайт программы «India Friendly». Режим доступа: <http://www.india-friendly.ru/>

Официальный сайт программы «China friendly». Режим доступа: <https://chinafriendly.ru/>

Официальный сайт программы «Japan-friendly». Режим доступа: <https://japan-friendly.ru/>

Халяль-френдли отели по всему миру. Режим доступа: <https://ru.halalbooking.com/>

Опрос

Тема 2. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.

- 1 Инновационные признаки гостиничных цепей.
- 2 Инновационные объекты средств размещения.
- 3 Инновационные гостиничные службы.
- 4 Система «m2m» в гостиничном секторе, создание «умных услуг».
- 5 Инновационные подходы к работе с клиентами.
- 6 Е-размещение в системе Е-путешествие.

Презентация

Тема 2. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.

Подготовьте доклад-презентацию:

1. Телефон вместо ключей в системе организации гостиничных услуг.
Попасть в номер с помощью приложения Le Méridien Parkhotel Frankfurt, Le Méridien Hamburg, Le Méridien Columbus, The Westin Westminster, Westin Palo Alto, Westin Camino Real Guatemala, Sheraton Bloomington и др.).
2. Роботы в отелях.
3. Интернет вещей.
4. Кворинги или выставочные пространства в отелях.
5. ЗОЖ - "комнаты здоровья"
6. Экосистемы для гостей.
7. IHG Green Engage — экологическая программа.
8. Режим пет-френдли.

Тема 3. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания

1. Доклад-презентация на тему "Инновационные концепции и профили ресторанов" (на конкретных примерах).

Решение ситуационных задач

Тема 4. Инновация в процессе производства туристического продукт гостиничного и ресторанного профиля

Ситуация 1

Турист решил приехать в гости в Германию, к своей сестре, но туры в Германию стоят дороже, по сравнению с Чехией. Он принимает решение купить тур в Чехию. Ему выдают визу в Чехию на 14 дней, но в Чехию он не едет, а летит сразу в Германию. Какие могут быть последствия данного решения, не предъявят ли такому туристу на границе в Германии, что ему надо было сначала побывать в Чехии и только потом можно в Германию? Могут ли его с действующей визой не пустить в Германию?

Практическое занятие №2. Составление схем размещения. Расчет оплаты за проживание
Составление схем размещения туристов в гостиницу и расчет оплаты за проживание в ней (студент представляет себя в качестве туриста и подробно описывает процесс своего поселения в конкретную гостиницу, рассчитывает стоимость своего проживания).

Практическое занятие №2. Разработка схем обеспечения туристов услугами инженерно-технической службы
Разработка схем обеспечения туристов услугами инженерно-технической службы (студент представляет себя в качестве туриста и подробно описывает ситуацию, произошедшую в гостиничном номере, повлекшую привлечения работников инженерно-технической службы, и процесс по устранению неполадок).

Практическое занятие №3

Разработка схем обеспечения туристов услугами вспомогательной или дополнительной службы.
Разработка схем обеспечения туристов услугами вспомогательной или дополнительной службы (студент представляет себя в качестве туриста и подробно описывает ситуацию, которая предполагает пользование услугами дополнительной вспомогательной службы).

Собеседование

Тема 1. Понятие, сущность и задачи инновационной деятельности

- 1 Специфическое содержание инновации И. Шумпетера
- 2 Свойства инновации.
- 3 Циклический характер инновационного процесса.

Тема 2. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.

- 1 Инновационные признаки гостиничных цепей.
- 2 Инновационные гостиничные службы.
- 3 Производство и реализация инновационных гостиничных услуг.
- 4 Инновационный операционный процесс обслуживания.
- 5 Инновационные функции службы приема и размещения.
- 6 Система «m2m» в гостиничном секторе, создание «умных услуг».

4.3 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета

Типовые вопросы зачета (ПК-3, ПК-5)

- 1 Виды инноваций и их классификация.
- 2 Понятийный аппарат инновационного менеджмента: новшество (новация), инновации и их жизненный цикл, инновационный лаг и процесс, инновационная инфраструктура.
- 3 Инновационный менеджмент - управление инновационным процессом.
- 4 Семь источников инновационных возможностей.
- 5 Специфическое содержание инновации И. Шумпетера.
- 6 Свойства инновации: научно-техническая новизна; производственная применимость; коммерческая реализуемость (возможность продать).
- 7 Циклический характер инновационного процесса.
- 8 Инновационные признаки гостиничных цепей.
- 9 Инновационные объекты средств размещения.
- 10 Инновационные системы в определении категорийности гостиниц.
- 11 Инновационные стандарты классификаций гостиниц.
- 12 Инновационные гостиничные службы.
- 13 Система «m2m» в гостиничном секторе, создание «умных услуг».
- 14 Инновационные подходы к работе с клиентами.
- 15 Е-размещение в системе Е-путешествие.
- 16 Венчурные фирмы в индустрии гостеприимства.
- 17 Инновационные концепции и профили ресторанов.
- 18 Инновационные факторы как факторы успешности ресторанной индустрии.
- 19 Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии система «m2m».
- 20 "Умные услуги" питания.
- 21 Е-ресторан в системе Е-путешествие.
- 22 Венчурные фирмы в индустрии питания.
- 23 Исторические формы и причины глобальных тенденций на мировом гостиничном и ресторанном рынках.
- 24 Транснационализация процесса производства продукта гостиничного и ресторанного профиля.

Типовые задания для зачета (ПК-3, ПК-5)

1. Разработать матрицу инноваций с коммерческой доминантой для бизнес-отеля.
3. На основе анализа рынка гостиничных услуг г.Тамбова предложить инновации с локальным характером.

5. Разработать программу адаптации персонала гостиницы к внедрению инновации на предприятии.
6. Разработать коммутантную стратегию развития мини-отеля.
7. Предложить и обосновать вендинг-услуги в малой гостинице г. Тамбова.

4.4. Шкала оценивания промежуточной аттестации

Оценка	Компетенции	Дескрипторы (уровни) – основные признаки освоения (показатели достижения результата)
«зачтено»	ПК-3	Демонстрирует навыки научно обосновывать направления деятельности по разработке концепции и стратегии инновационной деятельности организации, предполагающей повышение ее конкурентоспособности. Ответ построен логично, материал излагается четко, ясно, хорошим языком, аргументировано.
	ПК-5	Демонстрирует навыки научно обосновывать технологические новации и специализированные программные продукты в индустрии гостеприимства. Ответ построен логично, материал излагается четко, ясно, хорошим языком, аргументировано.
«не зачтено»	ПК-3	Не ориентируется в разработке концепции и стратегии развития деятельности организации, предполагающей повышение ее конкурентоспособности. Не может анализировать и обобщать результаты. Неправильно отвечает на поставленные вопросы или затрудняется с ответом.
	ПК-5	Не ориентируется технологических новации и специализированных программных продуктов в индустрии гостеприимства, не может анализировать и обобщать результаты. Неправильно отвечает на поставленные вопросы или затрудняется с ответом.

5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

5.1 Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся:

Приступая к изучению дисциплины, в первую очередь обучающимся необходимо ознакомиться содержанием рабочей программы дисциплины (РПД), которая определяет содержание, объем, а также порядок изучения и преподавания учебной дисциплины, ее раздела, части.

Для самостоятельной работы важное значение имеют разделы «Объем и содержание дисциплины», «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины» и «Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы».

В разделе «Объем и содержание дисциплины» указываются все разделы и темы изучаемой дисциплины, а также виды занятий и планируемый объем в академических часах.

В разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины» указана рекомендуемая основная и дополнительная литература.

В разделе «Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы» содержится перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, необходимых для освоения дисциплины.

5.2 Рекомендации обучающимся по работе с теоретическими материалами по дисциплине

При изучении и проработке теоретического материала необходимо:

- просмотреть еще раз презентацию лекции в системе MOODLe, повторить законспектированный на лекционном занятии материал и дополнить его с учетом рекомендованной дополнительной литературы;

- при самостоятельном изучении теоретической темы сделать конспект, используя рекомендованные в РПД источники, профессиональные базы данных и информационные справочные системы;
- ответить на вопросы для самостоятельной работы, по теме представленные в пункте 3.2 РПД.
- при подготовке к текущему контролю использовать материалы фонда оценочных средств (ФОС).

5.3 Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с основной и дополнительной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на семинарских занятиях, к дебатам, тестированию, экзамену. Она включает проработку лекционного материала и рекомендованных источников и литературы по тематике лекций.

Конспект лекции должен содержать реферативную запись основных вопросов лекции, в том числе с опорой на размещенные в системе MOODLe презентации, основных источников и литературы по темам, выводы по каждому вопросу. Конспект может быть выполнен в рамках распечатки выдачи презентаций лекций или в отдельной тетради по предмету. Он должен быть аккуратным, хорошо читаемым, не содержать не относящуюся к теме информацию или рисунки.

Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим студентом.

В процессе работы с основной и дополнительной литературой студент может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

5.4. Рекомендации по подготовке к отдельным заданиям текущего контроля

Собеседование предполагает организацию беседы преподавателя со студентами по вопросам практического занятия с целью более обстоятельного выявления их знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Все члены группы могут участвовать в обсуждении, добавлять информацию, дискутировать, задавать вопросы и т.д.

Устный опрос может применяться в различных формах: фронтальный, индивидуальный, комбинированный. Основные качества устного ответа подлежащего оценке:

- правильность ответа по содержанию;
- полнота и глубина ответа;
- сознательность ответа;
- логика изложения материала;
- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи;
- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе;
- использование дополнительного материала;
- рациональность использования времени, отведенного на задание.

Устный опрос может сопровождаться презентацией, которая подготавливается по одному из вопросов практического занятия. При выступлении с презентацией необходимо обращать внимание на такие моменты как:

- содержание презентации: актуальность темы, полнота ее раскрытия, смысловое содержание, соответствие заявленной темы содержанию, соответствие методическим требованиям (цели, ссылки на ресурсы, соответствие содержания и литературы), практическая направленность, соответствие содержания заявленной форме, адекватность использования технических средств учебным задачам, последовательность и логичность презентуемого материала;

- оформление презентации: объем (оптимальное количество), дизайн (читаемость, наличие и соответствие графики и анимации, звуковое оформление, структурирование информации, соответствие заявленным требованиям), оригинальность оформления, эстетика, использование возможности программной среды, соответствие стандартам оформления;
- личностные качества: ораторские способности. соблюдение регламента, эмоциональность, умение ответить на вопросы, систематизированные, глубокие и полные знания по всем разделам программы:
- содержание выступления: логичность изложения материала, раскрытие темы, доступность изложения, эффективность применения средств ИКТ, способы и условия достижения результативности и эффективности для выполнения задач своей профессиональной или учебной деятельности, доказательность принимаемых решений, умение аргументировать свои заключения, выводы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература:

1. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности : учебное пособие. - Весь срок охраны авторского права; Инновации в гостиничной деятельности. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с. - Текст : электронный // IPR BOOKS [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/84355.html>
2. Слива-Щерба, Ю. В. Инновации в индустрии туризма : опорный конспект лекций. - 2026-05-26; Инновации в индустрии туризма. - Симферополь: Университет экономики и управления, 2020. - 52 с. - Текст : электронный // IPR BOOKS [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/108057.html>

6.2 Дополнительная литература:

1. Инновации в образовании : журнал. - Москва: Современный гуманитарный университет, 2018. - 184 с. - Текст : электронный // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [сайт]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=577233>
2. Буйленко, В. Ф. Инновации в социально-культурном сервисе и туризме : учебное пособие. - Весь срок охраны авторского права; Инновации в социально-культурном сервисе и туризме. - Краснодар: Южный институт менеджмента, 2008. - 292 с. - Текст : электронный // IPR BOOKS [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/9587.html>
3. Бородавкина, Н. Ю. Менеджмент и инновации : учебно-методический комплекс. - Весь срок охраны авторского права; Менеджмент и инновации. - Калининград: Балтийский федеральный университет им. Иммануила Канта, 2011. - 200 с. - Текст : электронный // IPR BOOKS [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/23815.html>
4. Хайруллина, М. В., Клавсуц, И. Л., Кислицына, О. А., Чуваев, А. В., Драгунова, Е. В., Джурабаев, К. Т., Баженов, Г. Е., Дьячкова, А. В., Шмаков, А. В., Адова, И. Б., Милехина, О. В., Колочева, В. В., Цой, М. Е., Щеколдин, В. Ю., Аманжолова, Б. А., Жукова, Т. В., Фрибус, Н. В., Хоменко, Е. В., Наумов Современная экономика и управление: институты, инновации, технологии: Совершенствование функций и методов управления в условиях инновационно-технологического развития экономики : коллективная монография. - 2025-02-05; Современная экономика и управление: институты, инновации, технологии: Совершенствование . - Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2016. - 502 с. - Текст : электронный // IPR BOOKS [сайт]. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/91622.html>
5. Карнышев А. Д., Винокуров М. А. Этнокультурные традиции и инновации в экономической психологии : монография. - Москва: Институт психологии РАН, 2010. - 480 с. - Текст : электронный // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [сайт]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=87512>
6. Гофман А.Б. Традиции и инновации в современной России : социологический анализ взаимодействия и динамики. - М.: РОССПЭН, 2008. - 543 с.

7. Рапацкая Л. А. Традиции и инновации в современном культурно-образовательном пространстве: материалы заочной IX Международной научно-практической конференции, г. Москва, 22 октября 2018 г.) : материалы конференций. - Москва: Московский педагогический государственный университет (МПГУ), 2019. - 225 с. - Текст : электронный // ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [сайт]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=563674>

6.3 Иные источники:

1. Статистические базы данных ООН - <https://www.un.org/ru/databases/>
2. «Социологические исследования» - www.socis.isras.ru
3. альманах Социологос - <http://sociologos.net/>
4. Библиотека научной и учебной литературы - <http://sbiblio.com>
5. Библиотека электронных ресурсов исторического факультета МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/modern.html> - <http://www.hist.msu.ru/ER/Etext/PICT/modern.html>
6. Библиотека Русского географического общества - <https://elib.rgo.ru>
7. ГОСТ Р 51185-2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования -
8. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу -
9. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания -
10. ГОСТ Р 53998-2010 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования -
11. Журнал «Социологические исследования» - <http://socis.isras.ru/>

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины, программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Для проведения занятий по дисциплине необходимо следующее материально-техническое обеспечение: учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы.

Учебные аудитории и помещения для самостоятельной работы укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы укомплектованы компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Для проведения занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации (проектор, ноутбук, экран/ интерактивная доска).

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

7-Zip 9.20

Abby FineReader 10.0

Kaspersky Endpoint Security 10 для Windows "Лаборатория Касперского" 26.07.2018

Microsoft Office Enterprise 2007

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Архив научных журналов зарубежных издательств. – URL: <https://arch.neicon.ru>
2. Справочная правовая система "Консультант плюс". – URL: <http://www.consultant.ru>
3. Электронный справочник «Информио» . – URL: <https://www.informio.ru>
4. Юрайт: электронно-библиотечная система. – URL: <https://urait.ru>
5. ЭБС «Консультант студента»: коллекции: Медицина. Здравоохранение. Гуманитарные науки . – URL: <https://www.studentlibrary.ru>
6. Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки. – URL: <http://obrnadzor.gov.ru/ru>

Электронная информационно-образовательная среда

https://auth.tsutmb.ru/authorize?response_type=code&client_id=moodle&state=xyz

Взаимодействие преподавателя и студента в процессе обучения осуществляется посредством мультимедийных, гипертекстовых, сетевых, телекоммуникационных технологий, используемых в электронной информационно-образовательной среде университета.