

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Евгеньевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 20.05.2024 15:27:33
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a253867400d1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой МиМУ
_____ Белоножка М.Л.
«_____» _____ 2024г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины: Инновационные технологии в индустрии гостеприимства
направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль): Маркетинг в индустрии гостеприимства
форма обучения: очная, заочная

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры Маркетинга и муниципального управления

Протокол № от мая 2024 г.

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины: формирование у студентов представлений о современных инновациях в гостинично-туристическом бизнесе, знаний, умений и навыков, позволяющих обеспечить эффективную деятельность предприятий сферы обслуживания, за счет применения последних инновационных разработок.

Задачи дисциплины:

- формирование комплекса знаний о необходимости и видах инноваций в гостиничном бизнесе;
- изучение принципов организации инновационной деятельности на гостиничном предприятии;
- овладение навыками моделирования инновационных процессов в гостиничном предприятии;
- формирование умений разрабатывать стратегии развития гостиничного предприятия;
- формирование навыков планирования маркетинговой и инновационной деятельности гостиничного предприятия.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Инновационные технологии в индустрии гостеприимства» относится к обязательной части учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

Знание:

- современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем;
- инновационные технологии в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей;
- основные характеристики современного мирового гостинично-туристического рынка;
- основы менеджмента в индустрии гостеприимства и туризма, современного маркетинга.

Умения:

- применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем;
- применять инновационные технологии в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей;
- проводить анализ (мониторинг) современного гостинично-туристического рынка;
- оценивать экономический потенциал предприятий сферы гостеприимства;
- разрабатывать гостиничный и туристический продукт.

Владение:

- навыками применения современных технологий гостиничной деятельности в работе с потребителем;
- навыками применения инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей;
- навыками использования современных технологий и программ в сфере гостеприимства;
- методами оценки эффективности проектов, методами продвижения гостиничного и туристического продукта.

Содержание дисциплины «Инновационные технологии в сфере гостеприимства» является логическим продолжением содержания дисциплин: «Современные коммуникационные технологии межкультурного взаимодействия в сфере гостеприимства» и служит основой для подготовки к сдаче государственного экзамена и подготовке к процедуре защиты выпускной квалификационной работы.

3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Код и наименование результата обучения по дисциплине
1	2	3
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий. УК-3.2. Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений.	Знать (З.1.): основы процесса управления командной работой
		Уметь (У.1.): разрабатывать цель команды в соответствии с задачами проекта
		Владеть (В.1.): технологией презентации результатов собственной и командной деятельности
		Знать (З.2.): принципы формирования команды, определения функциональных и ролевых критериев отбора участников
		Уметь (У.2.): разрабатывать и корректировать план работы команды
		Владеть (В.2.): инструментами оценки эффективности работы команды
ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Применяет современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать (З.3.): порядок формирования технологической концепции организации размещения
		Уметь (У.3.): формировать технологическую концепцию организаций размещения
		Владеть (В.3.): процессом внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Анализирует существующие передовые практики и результаты научных исследований в сфере профессиональной деятельности	Знать (З.4.): подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности
		Уметь (У.4.): представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях
		Владеть (В.4.): инструментами планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности

4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

Таблица 4.1.

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8
очная	2/4	24	24	-	60	36	экзамен
заочная	2/4	12	10	-	113	9	экзамен

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины.

очная форма обучения (ОФО)

Таблица

5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	1	Тема 1. Инновации: определения, виды. Модели и формы инновационной деятельности, их распространение, государственное регулирование.	6	6	-	15	27	ОПК-1.1	Устный опрос, задания для самостоятельной работы, тематика рефератов, докладов, эссе (Приложение 1)
2	2	Тема 2. Инновационный маркетинг и менеджмент в гостинично-туристическом бизнесе.	6	6	-	15	27	ОПК-6.1	Письменный опрос, задания для самостоятельной работы, тематика рефератов, докладов, эссе (Приложение 2)
3	3	Тема 3. Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства и туризма.	6	6	-	15	27	УК-3.2	Устный опрос, задания для самостоятельной работы, тематика рефератов, докладов, эссе (Приложение 3)
4	4	Тема 4. Оценка экономической эффективности инновационного проекта и его	6	6	-	15	27	УК-3.1	Письменный опрос, задания для самостоятельной работы, тематика рефератов, докладов, эссе

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		финансирование.							(Приложение 4)
5		экзамен					36	УК-3.1, УК-3.2, ОПК-1.1., ОПК-6.1	Вопросы к экзамену
			24	24	-	60	144		

Заочная форма обучения (ЗФО)

Таблица 5.1.2

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	1	Тема 1. Инновации: определения, виды. Модели и формы инновационной деятельности, их распространение, государственное регулирование.	3	2	-	28	33	ОПК-1.1	Устный опрос, задания для самостоятельной работы, тематика рефератов, докладов, эссе (Приложение 1)
2	2	Тема 2. Инновационный маркетинг и менеджмент в гостинично-туристическом бизнесе.	3	2	-	28	33	ОПК-6.1	Письменный опрос, задания для самостоятельной работы, тематика рефератов, докладов, эссе (Приложение 2)
3	3	Тема 3. Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства и туризма.	3	3	-	28	34	УК-3.2	Устный опрос, задания для самостоятельной работы, тематика рефератов, докладов, эссе (Приложение 3)
4	4	Тема 4. Оценка экономической эффективности инновационного проекта и его	3	3	-	29	35	УК-3.1	Письменный опрос, задания для самостоятельной работы, тематика рефератов, докладов, эссе

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб.				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		финансирование.							(Приложение 4)
5		экзамен					9	УК-3.1, УК-3.2, ОПК-1.1., ОПК-6.1	Вопросы к экзамену
			12	10		113	144		

5.2. Содержание дисциплины.

5.2.1. Содержание разделов дисциплины (дидактические единицы).

Тема 1. Инновации: определения, виды. Модели и формы инновационной деятельности, их распространение, государственное регулирование.

Инновации: понятия, функции, роль в современном мире. Жизненный цикл инноваций. Источники инновационных возможностей. Факторы, влияющие на успешность инновационных процессов, методики активизации инновационных процессов, модели инновационных процессов, Национальная инновационная система. Государственная поддержка и стимулирование инновационных процессов. Нормативно-правовое регулирование: правовые акты и законы РФ. Интеллектуальный продукт. Всемирная туристическая организация и ее деятельность.

Тема 2. Инновационный маркетинг и менеджмент в гостинично-туристическом бизнесе.

Инновационный маркетинг: основные понятия, роль. Функциональный маркетинг. Конструктивный маркетинг. Креативный маркетинг. Сетевой маркетинг. Бренд и брендинг: назначение и функции. Инновационный менеджмент: принципы и методы организации. Инновационный потенциал туристической фирмы, как объекта управления. Информационный банк данных управления предприятием.

Тема 3. Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства и туризма.

Создание инновационного проекта, основные этапы. Маркетинговые исследования. Участники проекта и их деятельность. Оформление проекта. Презентация проекта. Оценка эффективности проекта. Документация.

Тема 4. Оценка экономической эффективности инновационного проекта и его финансирование.

Оценка эффективности проектов. Срок окупаемости, нормы доходности, точка безубыточности. Технико-экономическое обоснование проекта. Бизнес-план. Инвестиции.

5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий.

Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема лекции
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2	3	4	5	6
1	1	6	3	-	Тема 1. Инновации: определения, виды. Модели и формы инновационной деятельности, их распространение, государственное регулирование.
2	2	6	3	-	Тема 2. Инновационный маркетинг и менеджмент в гостинично-туристическом бизнесе.
3	3	6	3	-	Тема 3. Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства и туризма.
4	4	6	3	-	Тема 4. Оценка экономической эффективности инновационного проекта и его финансирование.
Итого:		24	12		-

Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема лекции
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2	3	4	5	6
1	1	6	2	-	Тема 1. Инновации: определения, виды. Модели и формы инновационной деятельности, их распространение, государственное регулирование.
2	2	6	2	-	Тема 2. Инновационный маркетинг и менеджмент в гостинично-туристическом бизнесе.
3	3	6	3	-	Тема 3. Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства и туризма.
4	4	6	3	-	Тема 4. Оценка экономической эффективности инновационного проекта и его финансирование.
Итого:		24	10	-	

Лабораторные работы

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

Самостоятельная работа обучающегося

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема	Вид СРС
		ОФО	ЗФО	ОФО		
1	2	3	4	5	6	7
1	1	15	28	-	Тема 1. Инновации: определения, виды. Модели и формы	Изучение теоретического материала по разделу Подготовка презентации

					инновационной деятельности, их распространение, государственное регулирование.	
2	2	15	28	-	Тема 2. Инновационный маркетинг и менеджмент в гостинично-туристическом бизнесе.	Изучение теоретического материала по разделу Подготовка к практическому занятию
3	3	15	28	-	Тема 3. Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства и туризма.	Изучение теоретического материала по разделу Подготовка презентации
4	4	15	29	-	Тема 4. Оценка экономической эффективности инновационного проекта и его финансирование.	Изучение теоретического материала по разделу, Подготовка к практическому занятию
Итого:		60	113	-	-	

5.2.3. Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

- технология коллективного обучения;
- технология витагенного обучения;
- метод проектов;
- технология предметно-ориентированного обучения;
- визуализация учебного материала в PowerPoint в диалоговом режиме (лекционные занятия);
- работа в малых группах (практические занятия);
- разбор практических ситуаций (практические занятия).

6. Тематика курсовых работ/проектов

Курсовые работы не предусмотрены

7. Контрольные работы

Контрольные работы учебным планом не предусмотрены.

8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Критерии оценивания степени полноты и качества освоения компетенций в соответствии с планируемыми результатами обучения приведены в Приложении 1.

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной формы обучения представлена в таблице 8.1.

Таблица 8.1

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	2	3
1 текущая аттестация		
1.1	Устный опрос, задания для самостоятельной работы, тематика рефератов, докладов, эссе (Тема №1, приложение №1 ФОС)	25
1.2	Письменный опрос, задания для самостоятельной работы, тематика рефератов, докладов, эссе (Тема №2, приложение №2 ФОС)	25
ИТОГО за первую текущую аттестацию		50
2 текущая аттестация		
2.1	Устный опрос, задания для самостоятельной работы, тематика рефератов, докладов, эссе (Тема №3, приложение №3 ФОС)	25
2.2	Письменный опрос, задания для самостоятельной работы, тематика рефератов, докладов, (Тема №4, приложение №4 ФОС)	25
ИТОГО за вторую текущую аттестацию		50
ВСЕГО		100

8.2. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся заочной формы обучения представлена в таблице 8.2.

Таблица 8.2

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	2	3
1.1	Устный опрос, задания для самостоятельной работы, тематика рефератов, докладов, эссе (Тема №1, приложение №1 ФОС)	25
1.2	Письменный опрос, задания для самостоятельной работы, тематика рефератов, докладов, эссе (Тема №2, приложение №2 ФОС)	25
2.1	Устный опрос, задания для самостоятельной работы, тематика рефератов, докладов, эссе (Тема №3, приложение №3 ФОС)	25
2.2	Письменный опрос, задания для самостоятельной работы, тематика рефератов, докладов, (Тема №4, приложение №4 ФОС)	25
ВСЕГО		100

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 2.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- Электронный каталог/Электронная библиотека ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>
- Цифровой образовательный ресурс – библиотечная система IPR SMART — <https://www.iprbookshop.ru/>
- Электронно-библиотечная система «Консультант студента» www.studentlibrary.ru
- Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com>
- Образовательная платформа ЮРАЙТ www.urait.ru
- Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>
- Национальная электронная библиотека (НЭБ)
- Библиотеки нефтяных вузов России :

- Электронная нефтегазовая библиотека РГУ нефти и газа им. Губкина <http://elib.gubkin.ru/>,
 - Электронная библиотека Уфимского государственного нефтяного технического университета <http://bibl.rusoil.net/>,
 - Библиотечно-информационный комплекс Ухтинского государственного технического университета УГТУ <http://lib.ugtu.net/books>
 - Электронная справочная система нормативно-технической документации «Тех-норматив»
 - ЭКБСОН- информационная система доступа к электронным каталогам библиотек сферы образования и науки
- 9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства
- MicrosoftWindows;
 - Microsoft Office Professional Plus.

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1	Инновационные технологии в индустрии гостеприимства	Лекционные занятия: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации, Оснащенность: Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер в комплекте, проектор, проекционный экран.	625039, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Мельникайте, д.70
		Практические занятия: Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практические, лабораторные занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Оснащенность: Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер в комплекте, проектор, проекционный экран.	625039, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Мельникайте, д.70

11. Методические указания по организации СРС

11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям. На практических занятиях обучающиеся знакомятся с содержанием задания, изучают методику и выполняют письменную работу в формате практического задания. Для эффективной работы, обучающиеся должны иметь соответствующие канцелярские принадлежности, конспект лекций. В процессе подготовки к практическим занятиям, обучающиеся могут прибегать к консультациям преподавателя.

Задания для выполнения на практических занятиях, раздаточный и справочный материал обучающиеся получают индивидуально от преподавателя.

11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Самостоятельная работа: методические рекомендации по организации самостоятельной работы для обучающихся всех направлений подготовки (уровень бакалавриата) и форм обучения / сост. С.С. Ситёва, отв. редактор М.Л. Белоножко; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2020. – 16 с.

Планируемые результаты обучения для формирования компетенции и критерии их оценивания

Дисциплина: Инновационные технологии в сфере гостеприимства

Код, направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Маркетинг в индустрии гостеприимства

Код компетенции	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Код и наименование результата обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
			1-2	3	4	5
1	2	3	4	5	6	7
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Учитывает в своей социальной и профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.	3.1: основы процесса управления командной работой	Не знает основы процесса и управления командной работой	Частично знает основы процесса и управления командной работой	Знает основы процесса и управления командной работой	Демонстрирует систематизированные знания знает основ процесса и управления командной работой
		У.1: разрабатывать цель команды в соответствии с задачами проекта	Не умеет разрабатывать цель команды в соответствии с задачами проекта	Умеет частично разрабатывать цель команды в соответствии с задачами проекта	Разрабатывает цель команды в соответствии с задачами проекта	Умеет разрабатывать стратегические и тактические цели команды в соответствии с задачами проекта
		В.1.: технологией презентации результатов собственной и командной деятельности	Не владеет технологией презентации результатов собственной и командной деятельности	Частично владеет технологией презентации результатов собственной и командной деятельности	Владеет технологией презентации результатов собственной и командной деятельности	В совершенстве владеет технологией презентации результатов собственной и командной деятельности
	УК-3.2. Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды. Организует обсуждение разных идей и мнений.	3.2: принципы формирования команды, определения функциональных и ролевых критериев отбора участников	Не знает принципов формирования команды, определения функциональных и ролевых критериев отбора участников	Частично знает принципы формирования команды, определения функциональных и ролевых критериев отбора участников	Знает принципы формирования команды, определения функциональных и ролевых критериев отбора участников	Обладает систематизированными знаниями принципов формирования команды, определения функциональных и ролевых критериев отбора участников

		У.2: разрабатывать и корректировать план работы команды	Не умеет разрабатывать и корректировать план работы команды	Частично умеет разрабатывать и корректировать план работы команды	Разрабатывает и корректирует план работы команды	Реализует стратегическое планирование и корректировку работы команды
		В.2: инструментами оценки эффективности работы команды	Не владеет инструментами оценки эффективности работы команды	Частично владеет инструментами оценки эффективности работы команды	Использует инструменты оценки эффективности работы команды	В совершенстве владеет, использует и внедряет инструменты оценки эффективности работы команды
ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Применяет современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	3.3: порядок формирования технологической концепции организации размещения	Отсутствуют знания о порядке формирования технологической концепции организации размещения	Частично знает порядок формирования технологической концепции организации размещения	Знает порядок формирования технологической концепции организации размещения	Обладает систематизированными знаниями о порядке формирования технологической концепции организации размещения
		У.3: формировать технологическую концепцию организаций размещения	Не способен формировать технологическую концепцию организаций размещения	Способен частично формировать технологическую концепцию организаций размещения	Умеет формировать технологическую концепцию организаций размещения	Формирует технологическую концепцию организаций размещения
		В.3: процессом внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Не владеет процессом внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Демонстрирует отдельные навыки владения процессом внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Демонстрирует сформированные навыки внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Владеет навыками процесса внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	ОПК-6.1 Анализирует существующие передовые практики и результаты научных исследований в сфере профессиональной деятельности	З.4: подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Отсутствуют знания о подходах, методах и технологиях научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Наблюдаются отдельные знания о подходах, методах и технологиях научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Наблюдаются несистематизированные знания о подходах, методах и технологиях научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	Знает подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности
		У.4: представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях	Не умеет представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях	Частично умеет представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях	Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях	Успешно представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях
		В.4: инструментами планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	Не владеет инструментами планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	Владеет отдельными инструментами планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	Владеет инструментами планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	Используется все имеющиеся инструментами планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности

КАРТА

обеспеченности дисциплины учебной и учебно-методической литературой

Дисциплина: Инновационные технологии в сфере гостеприимства

Код, направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Маркетинг в индустрии гостеприимства

№ п / п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство, вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся, использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	2	3	4	5	6
1	Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности : учебное пособие / Т. Н. Сафронова. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2018. - 156 с. - ЭБС "Лань". http://www.iprbookshop.ru/84355.html https://e.lanbook.com/book/157611	ЭР	20	100	+
2	Третьякова, Т. Н. Теория и методология инновационной деятельности в гостиничном деле / Т. Н. Третьякова. - Челябинск : ЮУрГУ, 2020. - 92 с. - ЭБС "Лань". - https://e.lanbook.com/book/197831	ЭР	20	100	+
3	Основы сервисной деятельности : учебное пособие / Г. А. Щербаков, Н. Г. Медведева, П. А. Сунгуров, Е. М. Редькина ; ТИУ. - Тюмень : ТИУ, 2021. - 90 с. - Электронная библиотека ТИУ. - - Текст : непосредственный. https://www.iprbookshop.ru/122406.html	5+ЭР	20	100	+
4	Операционный менеджмент : учебник / Е. М. Дебердиева, И. В. Осинковская, Т. В. Малютина, М. В. Пленкина ; ТИУ. - Тюмень : ТИУ, 2019. - 292 с. : табл. - Электронная библиотека	ЭР	20	100	+

	ТИУ. Текст : непосредственный.				
5	Курочкина, Анна Юрьевна. Управление качеством услуг : учебник и практикум для вузов / А. Ю. Курочкина. - 2-е изд., испр. и доп. - М : Издательство Юрайт, 2023. - 172 с. - (Высшее образование). - ЭБС "Юрайт". https://urait.ru/bcode/516347	ЭР	20	100	+
6	Тебекин, Алексей Васильевич. Управление качеством : учебник для вузов / А. В. Тебекин. - 2-е изд., пер. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, 2023. - 410 с. - (Высшее образование). - ЭБС "Юрайт". https://urait.ru/bcode/510700	ЭР	20	100	+
7	Виноградова, С. А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса : учебное пособие для бакалавров / С. А. Виноградова, Н. В. Сорокина, Т. С. Жданова. - Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. - 207 с. - ЭБС "IPR BOOKS" http://www.iprbookshop.ru/83130.html	ЭР	20	100	+
8	Санамян, Г. В. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса : учебное пособие / Г. В. Санамян. - Ростов-на-Дону : РГУПС, 2019. - 132 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/147359 .	ЭР	20	100	+

*ЭР – электронный ресурс для автор. пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>

Лист согласования 00ДО-0000687713

Внутренний документ "Инновационные технологии в сфере гостеприимства_2024_43.04.03_МГДм"

Документ подготовил: Молоткова Таисия Леонидовна

Документ подписал: Белоножко Марина Львовна

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Белоножко Марина Львовна		Согласовано
	Директор	Каюкова Дарья Хрисановна	Кислицина Мухаббат Абдурахмановна	Согласовано
	Специалист 1 категории		Радичко Диана Викторовна	Согласовано