

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 15.05.2023 11:17:59
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb24020349c1c0e30c1049365159

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.06 Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания
направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело
программа магистратуры Гостиничная деятельность

Целью изучения учебной дисциплины «Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания» является овладение компетенциями и знаниями об особенностях формирования производственной концепции и внедрения технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания.

Задачи учебной дисциплины:

- дать магистру глубокие и систематизированные знания об инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания;
- рассмотреть особенности разработки производственной концепции в сфере гостеприимства и общественного питания;
- выявить сущность инновационного менеджмента в сфере гостеприимства и общественного питания;
- сформировать у обучающихся знания о базовых категориях инновационного продукта;
- ознакомить с эффективными формами организации и управления инновационной деятельностью в сфере гостеприимства и общественного питания;
- сформировать у обучающихся знания и выработать практические навыки технологического прогнозирования, разработки и управления инновационными продуктами в сфере гостеприимства и общественного питания;
- сформировать у обучающегося знания об основных показателях и выработать практические навыки использования методик оценки экономической эффективности и рискованности инвестиций в инновационные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания.

Основные блоки и темы дисциплины:

Сущность и функции инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания. Основные понятия и определения инновационных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания. Особенности и классификация инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания. Управление инновационными проектами. Формы финансирования инновационных проектов. Инновация в процессе производства туристического продукт гостиничного и ресторанного профиля. Стратегия и планирование инновационной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания. Управление инновационными проектами. Маркетинг инноваций.

Дисциплина «Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания» относится к обязательным дисциплинам Блока 1.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

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

Индикаторы достижения компетенции:

(ПКУВ-3); навыками характеристики инновационных систем стимулирования сбыта гостиничных услуг (ПКУВ-3); навыками анализа организации инженерной системы гостиницы на основе энергосберегающих технологий (ПКУВ-3); навыками характеристики инновационных маркетинговых технологий и подходов к разработке концепции развития организаций в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-4, ПКУВ-3); оценки факторов, влияющих на степень риска внедрения новой услуги в сфере гостеприимства и общественного питания (ОПК-4, ПКУВ-3).

Дисциплина «Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими занятиями, выполнением тестовых заданий, самостоятельной работы над учебной литературой и завершается защитой курсового проекта и экзаменом.

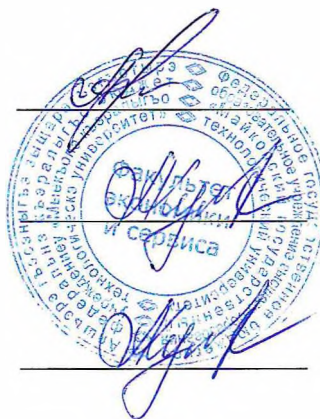
Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часа, 4 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: экзамен, КП.

Разработчик:
преподаватель

Зав. выпускающей кафедрой

Руководитель магистерской программы



Авдиенко И.М.

Кумпилова А.Р.

Кумпилова А.Р.