

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна  
Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 20.01.2023 14:47:44  
Уникальный программный ключ:  
faa404d1aeb24020334021e620044965129

## 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.

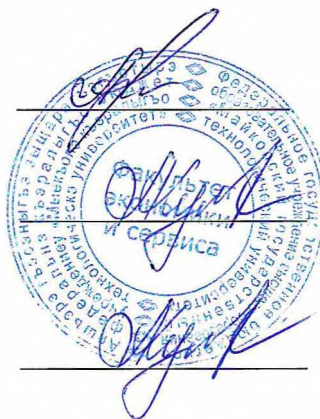
**Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часа, 4 зачетные единицы.**

**Вид промежуточной аттестации: экзамен, КП.**

Разработчик:  
преподаватель

Зав. выпускающей кафедрой

Руководитель магистерской программы



Авдиенко И.М.

Кумпилова А.Р.

Кумпилова А.Р.