

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна  
Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 27.06.2023 09:39:56  
Уникальный программный ключ:  
faa404d1aeb29043310e50c404463190

## Аннотация

### рабочей программы учебной дисциплины **Б1.В.01 Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания** направления подготовки магистров **43.04.03 Гостиничное дело** программа магистратуры **Гостиничная деятельность**

**Целью** изучения учебной дисциплины «Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» является формирование у студентов знания об основных понятиях в области инновации в организации гостиничных услуги и услуг питания, концепции инновационного проектирования заявленной сферы, об основных видах и типах гостиничных услуг, которые являются инновационными для сферы гостеприимства.

**Задачи** учебной дисциплины:

- формирование целей и направлений разработки инновационного проекта заявленной сферы и выявление приоритетов в проектировании деятельности выбранного профиля;
- оперативное и стратегическое планирование и проектирование инновационной деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;
- проектирование и создание инновационных туристско-рекреационных зон и гостиничных комплексов, с особенной индустрией питания, исходя из выбранного профиля, а также анализа спроса и предложения региональной структуры, на территории которой находится инновационный объект;
- разработка и внедрение стандартов качества комплексного инновационного обслуживания потребителей в гостиничном секторе и индустрии питания, создание систем безопасности;
- разработка и внедрение инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания и научное сопровождение инновационной деятельности выбранного профиля.

**Основные блоки и темы дисциплины.** Понятие нововведение, диффузия инноваций в гостиничном и пищевом секторе служебной индустрии. Теория инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания. Инновация в процессе производства туристического продукт гостиничного и ресторанного профиля

**Дисциплина «Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.**

В процессе освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

ПКУВ-3. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Индикаторы достижения компетенции:

ПКУВ-3.1. Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКУВ-3.2. Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ПКУВ-3.3. Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

ПКУВ-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий

Индикаторы достижения компетенции:

ПКУВ-4.1. Осуществляет выбор и обоснование перед собственниками бизнеса вида маркетинговых инноваций для внедрения на предприятиях сферы гостеприимства;

ПКУВ-4.2. Разрабатывает стратегический план внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства;

ПКУВ-4.3. Использует современные информационно-коммуникационные средства для внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** сущность, понятие и особенности инновационный в организации гостиничных услуг, их элементов и структур; общие закономерности формирования концепции инновационных проектов; классификацию инновационных проектов в организации гостиничных услуг; инновационную методiku в соответствии с особенностями психологического восприятия разных возрастных категорий и культурных архитипов; национальные особенности различных сегментов потребительского рынка при проведении инновационных проектов заявленного профиля (ПКУВ-3, ПКУВ-4);

**уметь:** уметь применять методы анализа, разработки и поиска решений в деятельности предприятий сферы гостеприимства; уметь оценивать инновационно-технологические риски; быть готовым к внедрению современной системы стандартизации; владеть приемами и методами работы с персоналом; уметь оценивать и осуществлять технико-экономическое обоснование инновационных проектов; уметь разрабатывать и внедрять нормативную документацию по стандартизации, сертификации и качеству гостиничного продукта; составлять разрабатывать и реализовывать инновационные проекты в организации гостиничных услуг; осуществлять руководство коллективом специалистов; решать конфликтные ситуации ориентируясь, исключительно, на клиента; быстро и решительно корректировать инновационные проекты, исходя из изменившейся ситуации (ПКУВ-3, ПКУВ-4);

**владеть:** технологией подготовки инновационных проектов; навыками грамотного коммуникативного общения с потребителями инновационных проектов; методологией и методикой проведения инновационных проектов; навыками централизованного взаимодействия; способностью интегрировать современное знание из любых профильных и непрофильных предметов; основными навыками инновационного проектирования. (ПКУВ-3, ПКУВ-4).

Дисциплина «Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими занятиями, выполнением тестовых заданий, самостоятельной работы над учебной литературой и завершается зачетом.

**Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетные единицы.**

**Вид промежуточной аттестации: зачет.**

Разработчик:

канд. экон. наук, доцент

Зав. выпускающей кафедрой

Руководитель магистерской программы



Ханахок З.А.

Кумпилова А.Р.

Кумпилова А.Р.