

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 15.05.2023 11:28:25
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a01593148351ee38dc340496512d

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.10 Инновации в гостиничном бизнесе направления подготовки бакалавров 43.03.03 Гостиничное дело профиль Гостиничная деятельность

Целью изучения данной дисциплины является формирование у студентов представлений о современных инновациях в гостиничном бизнесе, знаний, умений и навыков, позволяющих обеспечить эффективную деятельность предприятий сферы обслуживания, за счет применения последних инновационных разработок.

Задачами изучения предмета являются:

- углубленное изучение теоретических основ в области инноваций;
- анализ влияния инноваций на туристский рынок;
- получение представления о государственном регулировании в сфере инноваций и интеллектуальной собственности;
- изучение особенностей применения современных компьютерных программ в гостиничных предприятиях;
- анализ инновационных тенденций в индустрии гостеприимства;
- изучение особенностей инноваций в маркетинге и менеджменте;
- умение разрабатывать гостиничный продукт, применяя современные инновации;
- анализ инновационных разработок в сфере ресторанного бизнеса.

Основные блоки и темы дисциплины: Тема 1. Инновации: определения, виды. Модели и формы инновационной деятельности, их распространение, государственное регулирование. Тема 2. Инновационный маркетинг и менеджмент в гостиничном бизнесе. Тема 3. Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства. Тема 4. Оценка экономической эффективности инновационного проекта и его финансирование.

Дисциплина «Инновации в гостиничном бизнесе» изучается студентами на 4 курсе в VII семестре и входит в перечень дисциплин части формируемой участниками образовательных отношений ОП.

В результате изучения учебной дисциплины у обучающегося формируются компетенции:

- способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере (ПКУВ-1):

ПКУВ-1.1. - формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий;

ПКУВ-1.2. - применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;

ПКУВ-1.3. - разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:

знать: современные технологии обслуживания с учетом технологических новаций в профессиональной сфере; спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий; методы контроля за выполнением технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности по международным стандартам.

уметь: разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных требований потребителя.

владеть: навыками применения зарубежного и отечественного опыта в

организации гостиничной деятельности; применять технологии обслуживания, отвечающие требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности; навыками использования современных технологий и инновационных методов в организации гостиничного дела.

Дисциплина «Инновации в гостиничном бизнесе» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими занятиями, выполнением тестовых заданий, самостоятельной работы над учебной литературой, завершается зачетом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: зачет.

Разработчик
доцент кафедры

В.А. Киселева

Зав. выпускающей кафедрой

А. Р. Кумпилова

