

Приложение к рабочей программе дисциплины
«Управление инновациями в гостиничном бизнесе»

43.03.03 Гостиничное дело

Бакалавр

Гостиничная деятельность

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

«Управление инновациями в гостиничном бизнесе»

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений
форма обучения - очная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	ознакомление студентов с основными направлениями развития инновационной деятельности в сфере гостеприимства в Российской Федерации и за рубежом, а также в обучении студентов инновационным подходам к применению новых технических средств и технологий в сфере гостеприимства.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	1. Сущность и функции инновационной деятельности.
	2. Государственное регулирование инновационного развития.
	3. Стратегия и планирование инновационной деятельности
	4. Управление инновационной деятельностью в гостиничном предприятии или предприятии общественного питания
	5. Интеллектуальная собственность в инновационных процессах
	6. Влияние научно-технических нововведений на развитие сферы гостеприимства
	7. Глобализация и инновационные процессы в гостиничном бизнесе
	8. Прогнозирование в инновационном менеджменте
	9. Управление инновационными проектами. Маркетинг инноваций.
Формируемые компетенции (коды)	ПК-3
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК 3.1 Осуществляет сбор и анализ данных о ресурсах средств размещения и предприятий общественного питания, их структурных подразделений
	ПК 3.2 Участвует в разработке планов управления ресурсами средств размещения и предприятий общественного питания
	ПК 3.3 Организует оценку эффективности использования ресурсов средств размещения и предприятий общественного питания
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Технологическая практика
Образовательные технологии	Лекционные занятия, практические работы (работа в малых группах), выполнение заданий по СРС.
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет)	Экзамен