Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Байханов Исмаил Баутдино АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ:

Должность: Ректор

Дата подписания: 11.07.2023 11:00:20 Уникальный программный ключ:

«Инновации в гостиничном бизнесе»

442c337cd125e1d014f62698c9d813e502697764

### 1. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.01.02 «Инновации в гостиничном бизнесе» входит в обязательную часть основной профессиональной образовательной программы и является обязательной для изучения.

Дисциплина «Инновации в гостиничном бизнесе» является теоретическим и методологическим основанием для других конкретных наук в сфере гостиничной деятельности.

Учебная дисциплина «Инновации в гостиничном бизнесе» изучается на 4 в седьмом семестре.

#### 2. Цель освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения учебной дисциплины «Инновации в индустрии гостеприимства» являются овладение компетенциями и знаниями об основных понятиях в области инноваций и об инновационной деятельности гостиничного предприятия.

# 3. Планируемые результаты обучения по дисциплине Инновации в гостиничном бизнесе, модуль «Организация гостиничной деятельности»

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции: УК-1; ПК-3

Таблица 1

		Таолица Т
Код и наименование	Код и наименование индикатора	Планируемые
компетенции	достижения компетенций,	результаты обучения
	которые формирует дисциплина	
	(модуль)	
УК-1. Способен	УК-1.1. Демонстрирует знание	Знать: основные понятия
осуществлять поиск,	особенностей системного и	управления и тенденции
критический анализ и	критического мышления и	современного
синтез информации,	готовность к нему.	менеджмента сферы
применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2. Применяет логические формы и процедуры, способен к	гостеприимства и общественного питания
поставленных зада 1	рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности.	Уметь: анализировать структуру целеполагания и
	УК-1.3. Анализирует источник	ее взаимосвязь с
	информации с точки зрения	ценностями потребителя
	временных и пространственных условий его возникновения.  УК-1.4. Анализирует ранее сложившиеся в науке оценки информации.  УК-1.5. Сопоставляет разные источники информации с целью	Владеть: приемами работы с источниками информации для определения целей и задач управления структурными подразделениями организаций сферы

	выявления их противоречий и	гостеприимства и
	поиска достоверных суждений.	общественного питания
		,
	УК-1.6. Аргументированно	
	формирует собственное суждение и	
	оценку информации, принимает	
	обоснованное решение.	
	УК-1.7. Определяет практические	
	последствия предложенного	
	решения задачи.	
ПК-3. Способен к	ПК-3.1. Умеет	Знать: Факторы,
интернет-	анализировать факторы,	оказывающие влияние на
продвижению услуг	оказывающие влияние на	успешность продвижения
организаций сферы	продвижение услуг	услуг и организаций
гостеприимства и	организаций сферы	сферы гостеприимства и
общественного питания	гостеприимства и	общественного питания
	общественного питания	Уметь: Уметь сравнивать,
	ПК-3.2. Разрабатывает	сопоставлять, критически
	программу продвижения	анализировать факторы,
	услуг организаций сферы	оказывающие влияние на
	гостеприимства и	успешность продвижения
	общественного питания в	услуг и организаций
	среде интернет	сферы гостеприимства и
	ПК-3.3. Проводит оценку	общественного питания
	эффективности программ	Владеть: Навыками
	интернет-продвижения	поиска и критической
	услуг организаций сферы	оценки необходимой
	гостеприимства и	информации в реализации
	общественного питания	эффективной рекламной
		коммуникации.

#### 4. ОБЩАЯ ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИИНЫ: 216/6 з.е.

## 5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Теоретические основы инновационной деятельности и инновационного
процесса в гостиничной индустрии
Тема 2. Практические основы инновационной деятельности и инновационного

процесса в гостиничной индустрии

Тема 3. Инновационные проекты

Тема 4. Сертификация

Тема 5. Гостиничные сейфы

#### 6. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ – зачет.

7. АВТОР: к.э.н., доцент Абубакаров М.В.

Программа одобрена на заседании кафедры экономики и управления в образовании от 24.04.2023 г. протокол №9.

И.о. зав.кафедрой ЭУО

