

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**СОГЛАСОВАНО**

**Заведующий кафедрой**

**Базовая кафедра высшей школы  
ресторанного менеджмента  
(ВШРМ\_ИГ)**

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

институт, реализующий ОП ВО

**УТВЕРЖДАЮ**

**Заведующий кафедрой**

**Базовая кафедра высшей школы  
ресторанного менеджмента  
(ВШРМ\_ИГ)**

наименование кафедры

**С.В. Здрестова-Захаренкова**

подпись, инициалы, фамилия

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
STARTUP-ПРОЕКТЫ В  
ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА:  
ИННОВАЦИОННАЯ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ИНДУСТРИИ  
ГОСТЕПРИИМСТВА**

Дисциплина К.М.06.02 STARTUP-ПРОЕКТЫ В ИНДУСТРИИ  
ГОСТЕПРИИМСТВА:

Инновационная деятельность в индустрии  
гостеприимства

Направление подготовки / 38.04.02 Менеджмент программа  
специальность магистратуры "Стратегическое управление в  
индустрии гостеприимства"

Направленность  
(профиль)

Форма обучения заочная

Год набора 2021

Красноярск 2021

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования с учетом профессиональных стандартов по укрупненной группе

380000 «ЭКОНОМИКА И УПРАВЛЕНИЕ»

---

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

направление 38.04.02 Менеджмент программа магистратуры

---

"Стратегическое управление в индустрии гостеприимства"

---

заочная форма обучения

---

2021 год набора

---

Программу  
составили

к.э.н., Доцент, Григорьева Наталья Николаевна

## **1 Цели и задачи изучения дисциплины**

### **1.1 Цель преподавания дисциплины**

Формирование у обучающихся комплекса знаний и навыков, необходимых для организации и управления инновационной деятельностью в индустрии гостеприимства.

### **1.2 Задачи изучения дисциплины**

1. Повысить компетенции в области разработки проектов внедрения инновационных технологий для предприятия (сети предприятий) индустрии гостеприимства и оценки их эффективности.

2. Повысить компетенции в области изучения конъюнктуры рынка и передового опыта в целях повышения качества продукции (услуг), экономической эффективности производства и бережливого использования всех видов ресурсов.

3. Повысить компетенции в области определения основных параметров производственно-технологической политики организации с целью минимизации издержек, приведения качества продукции в соответствие с запросами потребителей.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

<b>ПК-6:Способен руководить разработкой продуктовой и технологической стратегии организации на основе усовершенствования производимой продукции, действующей технологии производства и обслуживания</b>
<b>ПК-6.1:Изучает конъюнктуру рынка и передовой опыт в целях повышения качества продукции (услуг), экономической эффективности производства и бережливого использования всех видов ресурсов</b>
<b>ПК-6.2:Определяет основные параметры производственно-технологической политики организации с целью минимизации издержек, приведения качества продукции в соответствие с запросами потребителей</b>
<b>ПК-3:Способен управлять изменениями и внедрять инновационные технологии на предприятии (сети предприятий) индустрии гостеприимства</b>
<b>ПК-3.3:Разрабатывает проекты внедрения инновационных технологий для предприятия (сети предприятий) индустрии гостеприимства и оценивает их эффективность</b>

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

## 1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины .

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Семестр
		4
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>3 (108)</b>	<b>3 (108)</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>0,39 (14)</b>	<b>0,39 (14)</b>
занятия лекционного типа	0,17 (6)	0,17 (6)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,22 (8)	0,22 (8)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>2,5 (90)</b>	<b>2,5 (90)</b>
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
<b>Промежуточная аттестация (Зачёт)</b>	<b>0,11 (4)</b>	<b>0,11 (4)</b>

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1		6	8	0	90	
Всего		6	8	0	90	

#### 3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Анализ современных инноваций в индустрии гостеприимства	2	0	0
2	1	Современные методы оценки эффективности инновационной деятельности в индустрии гостеприимства	2	0	0
3	1	Применение IT-технологий в деятельности предприятий индустрии гостеприимства	2	0	2
Всего			6	0	2

#### 3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме

1	1	Работа с кейсами	2	0	2
2	1	Работа с кейсами	2	0	2
3	1	Разбор кейсов по оценке ПО для индустрии гостеприимства - отечественный и зарубежный опыт	4	0	4
Итого			8	0	8

### 3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Итого					

## **5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

## **8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

## **9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)**

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

## **10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**