

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»**

Принято:
Ученым советом ФГБОУ ВО «РГУТИС»

Протокол № 3 от «26» октября 2020 г.

Утверждаю:
Ректор


А.А. Федулин

**Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования -**

программа магистратуры

по направлению подготовки: *43.04.03 Гостиничное дело*

направленность (профиль):

Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом

Квалификация: *магистр*

год начала подготовки: 2021

Директор ОПОП:



к.э.н., доцент
Коновалова Е.Е.



ООО «АРТУРС СПА ОТЕЛЬ»

Руководитель Службы
маркетинга и продаж Озаркив Е.Е.

Утверждено на заседании Ученого совета Высшей школы туризма и
гостеприимства
протокол № 3 от «23» октября 2020 г.

*Директор Высшей
школы туризма и
гостеприимства*



Буцуева И.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика основной образовательной программы
 - 1.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам
 - 1.2. Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники
 - 1.3. Направленность (профиль) образовательной программы
 - 1.4. Планируемые результаты освоения образовательной программы
 - 1.5. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы
 - 1.6. Матрица компетенций
 - 1.7. Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)
 - 1.8. Аннотации рабочих программ практик
2. Учебный план
3. Календарный учебный график
4. Рабочие программы дисциплин (модулей). Методические указания по освоению дисциплин (модулей). Оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям)
5. Рабочие программы практик
6. Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации
7. Программа государственной итоговой аттестации

1. Общая характеристика основной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО), реализуемая вузом по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» (уровень прикладной магистратуры) направленность (профиль): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом» представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных высшим учебным заведением с учетом потребностей регионального рынка труда, в соответствии с требованиями федеральных органов исполнительной власти и на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» (уровень прикладной магистратуры), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 15.06.2017 года № 558.

Главной целью реализации вузовской ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» (уровень прикладной магистратуры) является развитие у студентов личностных качеств, формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

Нормативный срок освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» (уровень прикладной магистратуры):

- очная форма обучения, включая последипломный отпуск – 2 года.
- заочная форма обучения, включая последипломный отпуск – 2 года 6 месяцев.

Трудоемкость ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» (уровень прикладной магистратуры) в зачетных единицах составляет 120 з.е. и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студентов, учебной и производственной (преддипломной) практик и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП, государственную итоговую аттестацию.

Предшествующий уровень образования абитуриента для освоения основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» (уровень прикладной магистратуры) для очной и заочной формы обучения – первое и последующее высшее. Абитуриент должен иметь документ государственного образца о высшем образовании.

Язык образования: русский.

1.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам

Магистр.

1.2. Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры, могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сферах: профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования; научных исследований в области гостеприимства и общественного питания);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сферах: оказания комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; деятельности организаций общественного питания; государственного регулирования и саморегулирования).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Сферами профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры, могут осуществлять профессиональную деятельность, являются:

- деятельность в сфере профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования, а также научных исследований в области гостеприимства и общественного питания;

- деятельность по оказанию комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; деятельности организаций общественного питания; государственного регулирования и саморегулирования.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника. Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- образовательные организации, занимающиеся подготовкой кадров для сферы гостеприимства и общественного питания,

- научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания,

- органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания,

- туристские дестинации и курорты,

- общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и общественного питания,

- организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания),

- услуги (продукты) сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации,

- технологии обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы,

- потребители услуг (продуктов) сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности,

- первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания.

Основные типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программы магистратуры с присвоением квалификации «магистр»:

- **организационно-управленческий:**

- **проектный.**

1.3. Направленность (профиль) образовательной программы

Профиль ОПОП ВО: Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом

1.4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

В результате освоения программы у выпускника должны быть сформированы следующие универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Выпускник программы магистратуры должен обладать следующими компетенциями.

<i>Категория компетенции</i>	<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
Универсальные компетенции (УК)		
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
		УК-1.2. Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Разрабатывает концепцию проекта, определяет его цели и задачи
		УК-2.2 Разрабатывает и реализует проект в соответствии со своей ролью
		УК-2.3. Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Планирует командную работу и формулирует цели, задачи
		УК-3.2. Организует работу команды для достижения поставленной цели
		УК-3.3. Контролирует выполнение членами команды поставленных задач, корректирует работу команды в соответствии с целью работы
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1. Составляет, переводит и редактирует профессиональные и академические тексты
		УК-4.2. Использует современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке, в профессиональной деятельности, в том числе для представления результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1. Анализирует особенности межкультурного взаимодействия
		УК-5.2. Выстраивает профессиональное взаимодействие с учетом межкультурных особенностей сторон
		УК-5.3. Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы, оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания.
		УК-6.2. Определяет приоритеты профессионального развития и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)		
Технологии	ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и	ОПК-1.1. Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания.

<i>Категория компетенции</i>	<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.2. Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Управление	ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания.
		ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
		ОПК-2.3. Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Качество	ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-3.1. Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-3.2. Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-3.3. Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.
Маркетинг	ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-4.2. Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
		ОПК-4.3. Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
Экономика	ОПК-5. Способен обосновывать, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ОПК-5.1. Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-5.2. Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-5.3. Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Научно-прикладные исследования	ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере	ОПК-6.1. Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности
		ОПК-6.2. Применяет подходы, методы и технологии

<i>Категория компетенции</i>	<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	профессиональной деятельности	научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности ОПК-6.3. Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях
Педагогика	ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	ОПК-7.1. Осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-7.2. Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам ОПК-7.3. Планирует результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам
Обязательные профессиональные компетенции (ПКО)		
Управление	ПКО-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	ПКО-1.1. Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха. ПКО-1.2. Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ПКО-1.3. Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. ПКО-1.4. Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
Проектная деятельность	ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций. ПКО-3. Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	ПКО-2.1. Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания. ПКО-2.2. Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. ПКО-2.3. Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений. ПКО-3.1. Обосновывает планы и проекты по реформированию и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. ПКО-3.2. Организует работу планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. ПКО-3.3. Оценивает социально-экономические последствия реформирования и реструктуризации предприятий сферы гостеприимства и

<i>Категория компетенции</i>	<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
		общественного питания.
Технологии	ПКО-4. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	ПКО-4.1. Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.
		ПКО-4.2. Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
		ПКО-4.3. Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
Научно-исследовательская деятельность	ПКО-5. Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	ПКО-5.1. Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
		ПКО-5.2. На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
Педагогическая деятельность	ПКО-6. Способен организовывать и проводить профессиональное обучение и образование, повышение квалификации в образовательных организациях по программам профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания	ПКО-6.1. Проводит занятия лекционного и семинарского типа по учебным курсам, дисциплинам (модулям) по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам в области гостиничного и ресторанного дела.
		ПКО-6.2. Организует научно-исследовательскую, проектную и учебно-профессиональную деятельность обучающихся по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам гостиничного и ресторанного профиля.
Профессиональные компетенции, установленные вузом (ПКУВ)		
Управление	ПКУВ-1. Способен формировать систему управления и стимулирования персонала организаций сферы гостеприимства, в том числе средствами цифровой коммуникации..	ПКУВ-1.1. Формирует систему управления текущей деятельностью сотрудников служб, отделов организаций сферы гостеприимства, в том числе средствами цифровой коммуникации.
		ПКУВ-1.2. Формирует систему мотивации и стимулирования персонала организаций сферы гостеприимства, в том числе средствами цифровой коммуникации
		ПКУВ-1.3. Формирует систему коммуникаций, в том числе средствами цифровой коммуникации, в управлении персоналом организаций сферы гостеприимства
Проектная деятельность	ПКУВ-2. Способен научно обосновывать и проектировать процессы цифровой трансформации предприятий сферы гостеприимства и решать профессиональные задачи в цифровой среде	ПКУВ-2.1. Осуществляет исследования деятельности и процессов цифровой трансформации предприятий сферы гостеприимства
		ПКУВ-2.2. Проектирует процессы цифровой трансформации деятельности предприятий сферы гостеприимства и решает профессиональные задачи в цифровой среде
Проектная деятельность	ПКУВ-3 - Способен формировать систему обеспечения безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПКУВ-3.1. Формирует систему пищевой безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ПКУВ-3.2. Формирует систему инженерно-технической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

<i>Категория компетенции</i>	<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
		ПКУВ-3.3. Формирует систему санитарно-эпидемиологической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Профессиональные компетенции, устанавливаемые программой магистратуры, сформулированы на основе профессионального стандарта Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 282н "Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц».

1.5. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы

Реализация основной образовательной программы магистратуры по направлению 43.04.03 «Гостиничное дело», профиль «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом» обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора.

Квалификация педагогических работников соответствует п. 4.4.2 ФГОС.

Доля педагогических работников (в приведённых к целочисленным значениям ставок), ведущих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины, соответствует п.4.4.3 ФГОС.

Доля научно-педагогических работников (в приведённых к целочисленным значениям ставок), имеющих учёную степень (в том числе учёную степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) учёное звание (в том числе учёное звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, соответствует п.4.4.5 ФГОС.

Доля научно-педагогических работников (в приведённых к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу магистратуры, соответствует п.4.4.4 ФГОС.

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляет штатный научно-педагогический работник ФГБОУ ВО «РГУТИС», имеющий ученую степень, осуществляющий самостоятельные научно-исследовательские проекты по направлению подготовки, имеющий ежегодные научные публикации в отечественных и зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, ежегодно осуществляющий апробацию результатов научно-исследовательской деятельности на национальных и международных конференциях.

1.6 Матрица компетенций

Требования к результатам освоения основной образовательной программы высшего образования – программы магистратуры

по направлению подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

направленность (профиль): Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом

Квалификация: магистр

Типы задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий, проектный

Индекс дисциплины	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Универсальные компетенции (УК) (в соответствии с п. 1.4)														
		УК-1		УК-2			УК-3			УК-4		УК-5			УК-6	
		1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	3.3	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3	6.1	6.2
Блок 1	Дисциплины (модули)															
Б1.О.	Обязательная часть															
Б1.О.1	Современные методы исследований		+													
Б1.О.2	Современные подходы к организационно-управленческой деятельности								+							+
Б1.О.3	Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин гостиничного профиля											+				
Б1.О.4	Стандарты гостеприимства и управление качеством услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания															
Б1.О.5	Технологии проектирования и управление проектами в сфере гостеприимства				+											
Б1.О.6	Отельный маркетинг															
Б1.О.7	Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом															
Б1.О.8	Инновационные технологии в деятельности организаций индустрии гостеприимства															
Б1.О.9	Оптимизация бизнес-процессов организаций индустрии гостеприимства															
Б1.В.	Часть, формируемая участниками образовательных отношений															
Б1.В.	Дисциплины направленности (профиля)															
Б1.В.1	Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций										+		+			
Б1.В.2	Персонал-технологии в сфере гостеприимства															
Б1.В.3	Второй иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций										+		+			
Б1.В.4	Технологии профессиональных коммуникаций в сфере гостеприимства										+		+			

Индекс дисциплины	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Обязательные профессиональные компетенции (ПКО) (в соответствии с п. 1.4)																
		ПКО-1				ПКО-2			ПКО-3			ПКО-4			ПКО-5		ПКО-6	
		ПКО-1.1	ПКО-1.2	ПКО-1.3	ПКО-1.4	ПКО-2.1	ПКО-2.2	ПКО-2.3	ПКО-3.1	ПКО-3.2	ПКО-3.3	ПКО-4.1	ПКО-4.2	ПКО-4.3	ПКО-5.1	ПКО-5.2	ПКО-6.1	ПКО-6.2
Блок 1	Дисциплины (модули)																	
Б1.О.	Обязательная часть																	
Б1.О.1	Современные методы исследований														+			
Б1.О.2	Современные подходы к организационно-управленческой деятельности	+	+															
Б1.О.3	Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин гостиничного профиля																+	
Б1.О.4	Стандарты гостеприимства и управление качеством услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания																	
Б1.О.5	Технологии проектирования и управление проектами в сфере гостеприимства						+		+									
Б1.О.6	Отельный маркетинг														+			
Б1.О.7	Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом			+	+													
Б1.О.8	Инновационные технологии в деятельности организаций индустрии гостеприимства						+					+						
Б1.О.9	Оптимизация бизнес-процессов предприятий индустрии гостеприимства									+								
Б1.В.	Часть, формируемая участниками образовательных отношений																	
Б1.В.	Дисциплины направленности (профиля)																	
Б1.В.1	Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций																	
Б1.В.2	Персонал-технологии в сфере гостеприимства																	
Б1.В.3	Второй иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций																	
Б1.В.4	Технологии профессиональных коммуникаций в сфере гостеприимства																	
Б1.В.ДВ	Элективные дисциплины (модули)																	

Индекс дисциплины	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Обязательные профессиональные компетенции (ПКО) (в соответствии с п. 1.4)																
		ПКО-1				ПКО-2			ПКО-3			ПКО-4			ПКО-5		ПКО-6	
		ПКО-1.1	ПКО-1.2	ПКО-1.3	ПКО-1.4	ПКО-2.1	ПКО-2.2	ПКО-2.3	ПКО-3.1	ПКО-3.2	ПКО-3.3	ПКО-4.1	ПКО-4.2	ПКО-4.3	ПКО-5.1	ПКО-5.2	ПКО-6.1	ПКО-6.2
Б1.В.ДВ.1.1	Организация и управление сервисной средой в сфере гостеприимства																	
Б1.В.ДВ.1.2	Стратегическое управление гостиничными цепями																	
Б1.В.ДВ.2.1	Управление доходами организаций сферы гостеприимства																	
Б1.В.ДВ.2.2	Гостиничный девелопмент																	
Б1.В.ФТД	Факультативные дисциплины (модули)																	
1	Проектная деятельность																	
2	Организация учебной и научной деятельности магистра																	
Блок 2	Практика																	
	Обязательная часть																	
Б2.О.У	Учебная практика																	
Б2.О.У.1	Ознакомительная практика																	
Б2.О.У.2	Исследовательская практика													+				
Б2.О.П	Производственная практика																	
Б2.О.П.1	Практика по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности														+			
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений																	
Б2.В.П	Производственная практика																	
Б2.В.П.1	Организационно-управленческая практика			+														
Б2.В.П.2	Преддипломная практика			+			+								+			
Блок 3	Государственная итоговая аттестация																	
Б3.Д.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы			+			+			+			+		+		+	

Индекс дисциплины	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Профессиональные компетенции, установленные вузом (ПКУВ) (в соответствии с п. 1.4)								
		ПКУВ-1			ПКУВ-2		ПКУВ-3			
		1.1	1.2	1.3	2.1	2.2	3.1	3.2	3.3	
Блок 1	Дисциплины (модули)									
Б1.О.	Обязательная часть									
Б1.О.1	Современные методы исследований									
Б1.О.2	Современные подходы к организационно-управленческой деятельности									
Б1.О.3	Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин гостиничного профиля									
Б1.О.4	Стандарты гостеприимства и управляет качеством услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания									
Б1.О.5	Технологии проектирования и управление проектами в сфере гостеприимства									
Б1.О.6	Отельный маркетинг									
Б1.О.7	Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом									
Б1.О.8	Инновационные технологии в деятельности организаций индустрии гостеприимства									
Б1.О.9	Оптимизация бизнес-процессов предприятий индустрии гостеприимства									
Б1.В.	Часть, формируемая участниками образовательных отношений									
Б1.В.	Дисциплины направленности (профиля)									
Б1.В.1	Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций									
Б1.В.2	Персонал-технологии в сфере гостеприимства	+	+							
Б1.В.3	Второй иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций									
Б1.В.4	Технологии профессиональных коммуникаций в сфере гостеприимства							+		
Б1.В.ДВ	Элективные дисциплины (модули)									
Б1.В.ДВ.1.1	Организация и управление сервисной средой в сфере гостеприимства							+		+
Б1.В.ДВ.1.2	Стратегическое управление гостиничными цепями							+		+
Б1.В.ДВ.2.1	Управление доходами организаций сферы гостеприимства							+		+
Б1.В.ДВ.2.2	Гостиничный девелопмент							+		+
Б1.В.ФТД	Факультативные дисциплины (модули)									
1	Проектная деятельность									
2	Организация учебной и научной деятельности магистра									
Блок 2	Практика									
	Обязательная часть									
Б2.О.У	Учебная практика									
Б2.О.У.1	Ознакомительная практика									
Б2.О.У.2	Исследовательская практика									
Б2.О.П	Производственная практика									
Б2.О.П.1	Практика по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности									
	Часть, формируемая участниками образовательных отношений									
Б2.В.П	Производственная практика									
Б2.В.П.1	Организационно-управленческая практика									
Б2.В.П.2	Преддипломная практика							+		+
Блок 3	Государственная итоговая аттестация									
Б3.Д.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы							+		+

1.7. Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей)

Аннотация рабочей программы

Дисциплина Б1.О.1 «Современные методы исследований» является частью первого блока программы магистратуры 43.04.03 «Гостиничное дело», направленности

(профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом» и относится к базовой части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на знании совокупности методов анализа и проведения исследований в экономической теории, социологии, менеджменте и маркетинге, полученных в рамках программы бакалавриата.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

УК-1 - Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий:

УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними;

УК-1.2. Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов.

ОПК-6 - Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности:

ОПК-6.1 - Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности;

ОПК-6.2 - Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности;

ОПК-6.3 - Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях.

ПКО-5 - Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания:

ПКО-5.1 - Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКО-5.2 - На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с содержанием, инструментарием и практикой применений современных методов исследований в гостиничной индустрии. Дисциплина включает три раздела. Первый раздел «Понятие «наука» и классификация наук и научных исследований» посвящен изучению видов научных исследований в различных науках, научного сопровождения гостиничной деятельности. Раздел направлен на развитие способностей студентов к абстрактному мышлению, анализу, синтезу, саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала.

Второй раздел «Методы научных исследований» охватывает вопросы разработки инструментария для применения методов исследований, современных технологий применения теоретических и эмпирических методов. В частности, для обоснования целесообразности разработки и внедрения инноваций в деятельность гостиниц и других средств размещения, а также оценки эффективности инноваций в гостиничной индустрии.

Третий раздел «Организация и проведение научного исследования» посвящен изучению планирования и программирования исследований, современных информационных технологий сбора, хранения, обработки и презентации получаемых результатов. Студенты развивают навыки планирования и проведения проведения комплексных исследований рынка гостиничных услуг с использованием современных научных методов.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

На очной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 1 курсе в 1 семестре – занятия лекционного типа 24 часов, в том числе проблемные лекции, лекции-презентации, занятия семинарского типа – 24 часов, в том числе заслушивание докладов с презентациями, разбора конкретной ситуации, Case-study, индивидуальных и групповых

проектов, выездных занятий на специализированных выставках, промежуточная аттестация в форме экзамена - 2 часа, консультации 22 часа, самостоятельная работа – 72 часа.

На заочной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 1 курсе в 1 и 2 семестре. 1 семестр: занятия лекционного типа – 4 часа (установочная лекция), занятия семинарского типа – 2 часа, консультации – 2 часа, самостоятельная работа – 64 часов (2 зачетные единицы). 2 семестр: занятия лекционного типа 4 часа, в том числе проблемные лекции, лекции-презентации, занятия семинарского типа – 6 часа, в том числе заслушивание докладов с презентациями, разбора конкретной ситуации, Case-study, индивидуальных и групповых проектов, промежуточная аттестация в форме экзамена во 2 семестре - 2 часа, консультации 2 часа, самостоятельная работа – 58 часов (2 зачетные единицы).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме коллоквиума, защиты индивидуального (группового) проекта, промежуточная аттестация в форме экзамена.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин и практик: «Исследовательская практика», «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы».

Аннотация рабочей программы

Дисциплина Б1.О.2 «Современные подходы к организационно-управленческой деятельности» является частью первого блока дисциплин программы магистратуры 43.04.03 «Гостиничное дело», направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом» и относится к обязательной части программы.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели:

УК-3.1. Планирует командную работу и формулирует цели, задачи;

УК-3.2. Организует работу команды для достижения поставленной цели;

УК-3.3. Контролирует выполнение членами команды поставленных задач, корректирует работу команды в соответствии с целью работы.

УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки:

УК-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы, оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания;

УК-6.2. Определяет приоритеты профессионального развития и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям.

ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ОПК-2.1. Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания.

ПКО-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания:

ПКО-1.1. Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха;

ПКО-1.2. Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Содержание дисциплины предполагает формирование и развитие у студентов компетенций связанных с организацией и руководством работы команды, выработкой командной стратегии для достижения поставленной цели, определением и реализацией приоритетов собственной деятельности и способов ее совершенствования на основе

самооценки, осуществлением стратегического управления деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Дисциплина содержит три раздела.

Первый раздел «Современный уровень управленческих технологий» предусматривает изучение управленческих средств и методов достижения поставленных целей современной организации. Второй раздел «Специальные виды современного менеджмента» направлен на ознакомление и изучение подходов в социальном менеджменте, time-менеджменте, гендерном менеджменте, кросскультурном менеджменте, экологическом менеджменте, менеджменте личностного и профессионального развития, сервисном менеджменте, а также современной концепции маркетинга и ее роли в менеджменте. Третий раздел «Отдельные методы организационно-управленческой деятельности» предусматривает ознакомление с основами программирования и проектирования как методов организационно-управленческой деятельности, также закрепление навыков на основе сценариотехники и тренингов в современных организациях.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 4 зачётные единицы, 144 часа.

Для очной формы обучения: контактная работа с преподавателем составляет 72 ч., и состоит из занятий лекционного типа – 24 ч., занятия семинарского типа – 24 ч., консультаций – 22 ч., промежуточной аттестации в форме экзамена – 2 ч. и самостоятельной работы обучающихся – 72 ч. Преподавание дисциплины ведётся на 1 курсе в 1 семестре.

Для заочной формы обучения: контактная работа с преподавателем составляет 22 часа и состоит из занятий лекционного типа – 8 ч., занятия семинарского типа – 8 ч., консультаций – 4 ч., промежуточной аттестации в форме экзамена – 2 ч. и самостоятельной работы обучающихся – 122 ч. Преподавание дисциплины ведётся на 1 курсе в 1 и 2 семестрах.

Программой дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм обучения: лекций-дискуссий, проблемных лекций, деловых игр, семинаров-диспутов, семинаров-коллоквиумов, семинаров-разборов конкретных ситуации, на которых происходят заслушивания, обсуждения и взаимная оценка докладов, презентации, отражающих результаты индивидуальных или групповых проектов, а также самостоятельная работа обучающихся.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина Б1.О.3 «Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин гостиничного профиля» является дисциплиной обязательной части программы подготовки магистров по направлению 43.04.03 «Гостиничное дело», профиля «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия:

УК-4.1. Составляет, переводит и редактирует профессиональные и академические тексты;

УК-4.2. Использует современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке, в профессиональной деятельности, в том числе для представления результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях.

ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам:

ОПК-7.1. Осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным

программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-7.2. Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам

ОПК-7.3. Планирует результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам

ПКО-6. Способен организовывать и проводить профессиональное обучение и образование, повышение квалификации в образовательных организациях по программам профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания:

ПКО-6.1. Проводит занятия лекционного и семинарского типа по учебным курсам, дисциплинам (модулям) по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам в области гостиничного и ресторанного дела;

ПКО-6.2. Организует научно-исследовательскую, проектную и учебно-профессиональную деятельность обучающихся по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам гостиничного и ресторанного профиля.

Содержание дисциплины охватывает три блока вопросов, связанных с теорией и практикой организации образовательной деятельности в высшем учебном заведении; технологиями реализации образовательной деятельности в высшем учебном заведении, в том числе ее документационным обеспечением, методами и методиками преподавания экономических дисциплин и другими вопросами; организации научной деятельности в высшем учебном заведении, в том числе инициативных, исследований, исследований в рамках государственного задания, участия в конкурсах на проведение НИР и НИОКР, формирования творческих коллективов по исполнению НИР, оформления текущей и отчетной документации, организации и руководства студенческой научной деятельностью.

Дисциплина «Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин гостиничного профиля» изучается на 1 курсе.

Общая трудоемкость освоения дисциплины очной формы обучения составляет 3 зачетные единицы, 108 часов, в том числе: контактная работа - 36 часов, самостоятельная работа студента - 72 часа.

Общая трудоемкость освоения дисциплины заочной формы обучения составляет 3 зачетные единицы, 108 часов, в том числе: контактная работа - 22 часа, самостоятельная работа студента - 86 часов.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости, предусматривающий контроль посещаемости, текущий контроль результатов выполнения заданий для самостоятельной работы студентов (проектные задания и др.) и аудиторный текущий контроль успеваемости в форме круглого стола; промежуточная аттестация в виде зачета с оценкой.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина Б1.О.4 «Стандарты гостеприимства и управление качеством услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания» относится к дисциплинам обязательной части программы подготовки магистров по направлению 43.04.03 «Гостиничное дело».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с разработкой стандартов обслуживания и обеспечением качества услуг в сфере гостеприимства на основе использования современных систем, методов и средств стандартизации бизнес-процессов и менеджмента качества, а также законодательной и нормативной базы в данной области. Особое внимание уделяется углубленному изучению роли стандартизации в обеспечении безопасности и качества гостиничного продукта. Дисциплина базируется на знании основ гостиничного дела уровня бакалавриата.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-3.1. Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-3.2. Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-3.3. Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Содержание дисциплины охватывает круг общетеоретических вопросов в области управления бизнес-процессами и управления качеством, которые представляют собой основы стандартизации в индустрии гостеприимства.

Предлагаемая программа ориентирована на ознакомление студентов с научным подходом изучения и овладения методическими подходами разработки стандартов гостеприимства с целью обеспечения высокого качества предоставляемых услуг и повышения уровня конкурентоспособности гостиничного предприятия; применением законодательной базы при разработке стандартов.

Данный курс позволит освоить студентам основные методы и технологии понимания стандартов, их разработки, внедрения и контроля за применением, что в конечном результате будет способствовать повышению профессиональных навыков руководителя.

На очной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 1 курсе в 1 семестре. Общее количество часов -108. Занятия лекционного типа (академические и проблемные лекции) – 12 часов, занятия семинарского типа – 24 часа (в том числе 12 часов практическая подготовка), самостоятельная работа обучающегося – 60 часов, 10 часов консультаций, 2 часа промежуточная аттестация в форме зачета. Программой предусмотрен текущий контроль.

На заочной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 1 и 2 курсах во 2 и 3 семестрах. Общее количество часов - 108. На 1 курсе во 2 семестре: занятия лекционного типа – 2 часа (установочная лекция), консультации – 2 часа, самостоятельная работа – 32 часа (1 зачетная единица). На 2 курсе в 3 семестре: занятия лекционного типа 6 часов, занятия семинарского типа – 6 часов (в том числе 2 часа практическая подготовка), промежуточная аттестация в форме зачета в 3 семестре - 2 часа, консультации 2 часа, самостоятельная работа – 56 часов (2 зачетные единицы).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме проекта, промежуточный контроль в форме зачёта.

Основные положения дисциплины Дисциплина Б1.0.4 «Стандарты гостеприимства и управление качеством услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания» могут быть использованы при изучении дисциплин: «Проектная деятельность», «Оптимизация бизнес-процессов организаций индустрии гостеприимства», «Организация и управление сервисной средой в сфере гостеприимства», прохождении производственной практики и государственной итоговой аттестации.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина Б1.0.5 «Технологии проектирования и управление проектами в сфере гостеприимства» является частью первого блока программы магистратуры 43.04.03 «Гостиничное дело», направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом» и относится к дисциплинам обязательной части программы.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла:

УК-2.1 Разрабатывает концепцию проекта, определяет его цели и задачи;

УК-2.2 Разрабатывает и реализует проект в соответствии со своей ролью;

УК-2.3. Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план.

ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых инноваций:

ПКО-2.1. Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания;

ПКО-2.2. Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКО-2.3. Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений.

ПКО-3.1. Обосновывает планы и проекты по реформированию и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с содержанием, инструментарием и практикой применения методов управления проектами с использованием современных информационных технологий в гостиничной деятельности. Дисциплина включает два раздела.

Первый раздел «Концептуальные и методологические основы управления проектами в гостеприимстве» посвящен изучению современных подходов к управлению проектами, методов и технологий проектной деятельности в гостиничном бизнесе. Обучающиеся повышают готовность к организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения, а также принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности с помощью методов управления проектами.

Второй раздел «Системный подход к управлению проектами в гостеприимстве» охватывает вопросы разработки инструментария методов управления проектами, построения проектно ориентированного гостиничного бизнеса. При изучении этого раздела обучающиеся отрабатывают навыки планирования, анализа и оценки результатов деятельности средств размещения, обслуживания потребителей.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

На очной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 1 курсе во 2 семестре и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекций (12 часов), в том числе проблемные лекции, лекции-дискуссии, занятия семинарского типа 24 часа в форме семинара - заслушивания и обсуждения докладов с презентациями, деловой игры, разбора конкретной ситуации, Case-study, индивидуальных и групповых проектов, выездных занятий на специализированных выставках (в том числе 12 часов практическая

подготовка), самостоятельной работы обучающихся (84), групповых и индивидуальных консультаций (22 часа), промежуточная аттестация (2 часа) в форме экзамена.

На заочной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 2 курсе в 3 и 4 семестре и предусматривает в 3 семестре проведение учебных занятий следующих видов: лекций (2 часов), в том числе проблемные лекции, лекции-дискуссии, самостоятельной работы обучающихся (68 часа), групповых и индивидуальных консультаций (2 часа); 2 курсе 4 семестре и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекций (6 часов), в том числе проблемные лекции, лекции-дискуссии, занятия семинарского типа (6 часов) в форме семинара - заслушивания и обсуждения докладов с презентациями, деловой игры, разбора конкретной ситуации, Case-study, индивидуальных и групповых проектов, выездных занятий на специализированных выставках (в том числе 2 часа практическая подготовка), самостоятельной работы обучающихся (56 часов), групповых и индивидуальных консультаций (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа) в форме экзамена.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме коллоквиума, защиты индивидуального (группового) проекта, промежуточная аттестация в форме экзамена.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина Б1.О.6 «Отельный маркетинг» относится к дисциплинам обязательной части программы подготовки магистров по направлению 43.04.03 «Гостиничное дело» (магистерская программа «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом»).

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с разработкой и внедрением маркетинговых стратегий и программ в организации сферы гостеприимства и общественного питания.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ОПК-4.1. Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-4.2. Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-4.3. Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

Общая трудоемкость освоения дисциплины очной и заочной формах обучения составляет 3 зачетные единицы (108 часов).

Преподавание дисциплины на очной форме обучения ведется на 1 курсе во 2 семестре, на заочной форме обучения – на 2 курсе в 3 семестре.

На очной форме обучения занятия лекционного типа – 12 часов, занятия семинарского типа – 12 часов, самостоятельная работа обучающегося – 72 часа, 10 часов консультаций, 2 часа промежуточная аттестация в форме экзамена.

На очной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 1 курсе во 2 семестре и включает: занятия лекционного типа - 12 часов, в том числе вводная лекция, лекции-презентации, лекция-беседа; занятия семинарского типа – 12 часов, в том числе 6 часов - семинары в форме семинаров-собеседования, выездных семинаров и 6 часов - практические занятия в форме деловой игры и выполнения индивидуального или группового проекта; промежуточная аттестация в форме экзамена - 2 часа; консультации – 10 часов; самостоятельная работа обучающихся – 72 часа (3 зачетные единицы).

На заочной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 1 курсе во 2 семестре и на 2 курсе в 3 семестре. Во 2 семестре: занятия лекционного типа – 2 часа (вводная лекция), консультации – 2 часа, самостоятельная работа обучающихся – 32 часа (1

зачетная единица). В 3 семестре: занятия лекционного типа – 6 часов, в том числе лекции-презентации, лекция-беседа, лекция-конференция, лекция-визуализация, проблемная лекция, лекции с разбором конкретных ситуаций; занятия семинарского типа – 6 часов, в том числе 4 часа – семинары в форме семинаров-собеседования и семинара-дискуссии, 2 часа – практические занятия в форме деловой игры и выполнения индивидуального или группового проекта; промежуточная аттестация в форме экзамена - 2 часа; консультации 2 часа; самостоятельная работа обучающихся – 56 часов (2 зачетные единицы).

Аннотация рабочей программы

Дисциплина Б1.О.7 «Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом» относится к дисциплинам обязательной части программы подготовки магистров по направлению 43.04.03 «Гостиничное дело» (магистерская программа «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом»).

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с обеспечением качества услуг в сфере гостеприимства на основе теоретических основ менеджмента. Рассматриваются актуальные проблемы организации работ по стратегическому управлению на основе анализа операционного менеджмента в гостиничном бизнесе. Первый раздел дисциплины «Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом» посвящен характеристике стратегического управления и конкурентным стратегиям в гостиничном и ресторанном бизнесе, второй раздел - стратегическому анализу, оценке конкурентных преимуществ и внешней среды гостиниц и объектов питания, в третьем разделе изучается стратегическое и тактическое планирование гостиничной и ресторанной деятельности, принятие управленческих решений, в четвертом разделе – стратегические изменения, практика использования и совершенствования гостиничной и ресторанной деятельности, формирование клиентурных отношений.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ОПК-2.1. Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-2.3. Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений:

ОПК-5.1. Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-5.2. Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-5.3. Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ПКО-1.3. Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

ПКО-1.4. Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Общая трудоемкость освоения дисциплины очной форме обучения составляет 6 зачетных единиц, 216 часов, на заочной форме обучения – 5 зачетных единиц, 180 часов.

На очной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 1 и 2 курсе во 2 и в 3 семестрах. Во 2 семестре: занятия лекционного типа - 12 часов, в том числе вводная лекция, лекции-презентации, лекция-беседа; занятия семинарского типа – 24 часа (в том числе 12 часов практическая подготовка) семинары в форме семинаров-собеседования, выездных семинаров, семинара-дискуссии и 4 часа лабораторная работа в форме индивидуального задания; промежуточная аттестация в форме зачета - 2 часа; консультации - 22 часа; самостоятельная работа обучающихся – 84 часа (4 зачетные единицы). В 3 семестре: занятия лекционного типа - 12 часов, в том числе лекция-конференция, лекция-визуализация, проблемная лекция, лекция с разбором конкретных ситуаций; занятия семинарского типа – 12 часов, в том числе 6 часов - семинары в форме семинаров-собеседования, выездных семинаров и 6 часов - практические занятия в форме деловой игры и выполнения индивидуального или группового проекта; промежуточная аттестация в форме экзамена - 2 часа, консультации - 10 часов, самостоятельная работа обучающихся – 36 часов (2 зачетные единицы).

На заочной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 2 курсе в 3 и 4 семестрах. В 3 семестре: занятия лекционного типа – 2 часа (вводная лекция), консультации – 2 часа, самостоятельная работа обучающихся – 32 часа (1 зачетная единица). В 4 семестре: занятия лекционного типа – 6 часов, в том числе лекции-презентации, лекция-беседа, лекция-конференция, лекция-визуализация, проблемная лекция, лекции с разбором конкретных ситуаций; занятия семинарского типа – 6 часов (в том числе 2 часа практическая подготовка): 3,5 часа – семинары в форме семинаров-собеседования и семинара-дискуссии, 1,5 часа – практические занятия в форме деловой игры и выполнения индивидуального или группового проекта, 1 час - лабораторная работа в форме индивидуального задания; промежуточная аттестация в форме экзамена - 2 часа; консультации 2 часа; самостоятельная работа обучающихся – 164 часа (5 зачетных единиц).

Аннотация рабочей программы

Дисциплина Б1.О.8 «Инновационные технологии в деятельности организаций индустрии гостеприимства» относится к первому блоку обязательной части программы магистратуры направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело», направленности (профиля) «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника, которыми он должен обладать:

- ОПК-1 – способностью формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания; в части индикаторов достижения компетенции ОПК-1.1 (формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания) и ОПК-1.2 (организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания);

- ПКО-2 – способностью разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций, в части индикаторов достижения компетенции ПКО-2.2 (проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания);

- ПКО-4 – способностью управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности

предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, в части индикаторов достижения компетенции ПКО-4.1 (определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания), ПКО-4.2 (внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания), ПКО-4.3 (применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания).

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с инновационными технологиями в гостиничной деятельности, формированием креативной среды современного гостиничного предприятия и креативного формата в работе сотрудников отеля, изучением типов инновационных гостиничных предприятий, овладением навыками определения траектории инновационного развития отрасли, способами и методами мониторинга и оценки инновационных трендов в гостиничной деятельности на разных уровнях – глобальном, региональном, локальном. Структура дисциплины состоит из трёх тематических модулей: 1) Креативная экономика – новый формат проектирования сферы услуг и сервиса; 2) Инновационная инфраструктура и технологии в условиях цифровизации экономики; 3) Стратегическое проектирование инновационного развития отрасли.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины у обучающихся *очной формы* составляет 4 зачётных единицы, 144 ч., в том числе: контактная работа с преподавателем – 72 ч. (занятия лекционного типа – 24 ч., занятия семинарского типа – 24 ч., консультации – 22 ч., промежуточная аттестация – 2 ч.), самостоятельная работа обучающихся – 72 ч. Преподавание дисциплины ведётся на 2 курсе, 3 семестре.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины у обучающихся *заочной формы* составляет 4 зачётных единицы, 144 ч., в том числе: контактная работа с преподавателем – 20 ч. (занятия лекционного типа – 8 ч., занятия семинарского типа – 6 ч., консультации – 4 ч., промежуточная аттестация – 2 ч.), самостоятельная работа обучающихся – 124 ч. Преподавание дисциплины ведётся на 2 курсе, в 3 и 4 семестрах.

Программой дисциплины предусмотрено использование активных и интерактивных форм обучения: лекция с мультимедийным сопровождением и элементами научного диспута, лекция-визуализация, Case-box с презентацией результатов работы в малых группах, групповое обсуждение, панельная дискуссия, мозговой штурм, а также самостоятельная работа обучающихся.

Предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме семинарских и практических занятий, презентаций по темам, деловой игры, промежуточная аттестация в форме экзамена (3 семестр у обучающихся очной формы и 4 семестр у обучающихся заочной формы).

Аннотация рабочей программы

Дисциплина Б1.О.9 «Оптимизация бизнес-процессов организаций индустрии гостеприимства» является обязательной дисциплиной первого блока программы магистратуры 43.04.03 Гостиничное дело, направленности (профиля): «Гостиничная деятельность» и относится к базовой части программы.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений

ОПК-5.1. Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-5.2. Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-5.3. Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ПКО-3. Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания:

ПКО-3.1. Обосновывает планы и проекты по реформированию и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКО-3.2. Организует работу планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКО-3.3. Оценивает социально-экономические последствия реформирования и реструктуризации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с оптимизацией управляющих, операционных и поддерживающих бизнес-процессов, функционирующих в организациях, отраслях и на уровне экономики, содержит два раздела.

Первый раздел «Характеристика бизнес-процессов, функционирующих на различных уровнях» охватывает круг вопросов, связанных с характеристикой основных видов бизнес-процессов (управляющих, операционных, поддерживающих), возникающих в процессе деятельности организации, характерных для отраслей и макроэкономик, выявлением особенностей данных бизнес-процессов и факторов, определяющих их эффективность, а также характеристикой основных параметров оценки бизнес-процессов различного уровня.

Второй раздел «Практика управления бизнес-процессами различных уровней» предполагает овладение навыками поиска путей оптимизации бизнес-процессов, в т.ч. при разработке различных функциональных стратегий, планов и программ развития на уровне предприятия, отрасли и макроэкономики, а также оценки организационных изменений бизнес-процессов.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

На очной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 2 курсе в третьем семестре. По дисциплине предусмотрено проведение учебных занятий следующих видов: лекций (24 часа), в том числе проблемные лекции, лекции-дискуссии; занятий семинарского типа (24 часов) в форме семинаров (2 часа)–семинар-собеседование, практических занятий (22 часа) - деловых игр, разборов конкретных ситуаций, индивидуальных и групповых проектов, а также выездных занятий на специализированных выставках; самостоятельной работы обучающихся (72 часов), групповые и индивидуальные консультации (22 часов).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме защиты индивидуальной контрольной работы и защиты индивидуального проекта; промежуточная аттестация (2 часа) в форме зачета с оценкой (3 семестр), проведение которого предусматривает письменное тестирование.

На заочной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 2 курсе в третьем и четвертом семестрах. По дисциплине предусмотрено в третьем семестре проведение учебных занятий следующих видов: лекций (2 часа), самостоятельной работы обучающихся (32 часа), групповые консультации (2 часа), 1 зачетная единица.

По дисциплине предусмотрено в четвертом семестре проведение учебных занятий следующих видов: лекций (6 часов), в том числе проблемные лекции, лекции-дискуссии; занятий семинарского типа (6 часов) в форме семинаров (2 часа) – семинар-собеседование, практических занятий (4 часа) -деловых игр, разборов конкретных ситуаций, индивидуальных и групповых проектов, а также выездных занятий на специализированных

выставках; самостоятельной работы обучающихся (92 часа), групповые и индивидуальные консультации (2 часа).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме защиты индивидуальной контрольной работы и защиты индивидуального проекта; промежуточная аттестация (2 часа) в форме зачета с оценкой (4 семестр), проведение которого предусматривает письменное тестирование.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина Б1.В.1 «Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы магистратуры 43.04.03 «Гостиничное дело», направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом» и относится к базовой части программы.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия:

УК-4.1. Составляет, переводит и редактирует профессиональные и академические тексты;

УК-4.2. Использует современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке, в профессиональной деятельности, в том числе для представления результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях.

УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия:

УК-5.1. Анализирует особенности межкультурного взаимодействия;

УК-5.2. Выстраивает профессиональное взаимодействие с учетом межкультурных особенностей сторон.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с совершенствованием навыков диалогической и монологической речи в различных ситуациях делового общения в индустрии гостеприимства; навыков чтения специальной литературы, с целью получения информации; основных навыков перевода научных текстов с иностранного и на иностранный язык; навыков реферирования, аннотирования, тезирования и других приемов смысловой компрессии прочитанных текстов; навыков письма, необходимых для подготовки публикаций, тезисов и ведения переписки в сфере гостиничного бизнеса; навыков восприятия и понимания иностранной речи, характерных для гостиничного дела.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 часа. Преподавание дисциплины ведется на 1 и 2 курсах магистратуры и предусматривает проведение практических занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения: коммуникативные тренинги, выполнение лексико-грамматических упражнений, семинар-обсуждение, аудирование, ролевые игры, деловые игры в форме конференции, а также самостоятельную работу обучающихся, групповые и индивидуальные консультации.

На очной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 1 и 2 курсах: 1 семестр – занятия семинарского типа в форме практических занятий 24 часов, промежуточной аттестации в форме зачета - 2 часа, консультации 10 часов, самостоятельная работа – 36 часов (2 зачетных единицы); 2 семестр - занятия семинарского типа в форме практических занятий 24 часов, промежуточной аттестации в форме зачета - 2 часа, консультации 10 часов, самостоятельная работа – 36 часов (2 зачетных единицы); 3 семестр - занятия семинарского типа в форме практических занятий 24 часов, промежуточной аттестации в форме экзамена - 2 часа, консультации 10 часов, самостоятельная работа – 72 часа (3 зачетных единицы).

На заочной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 1 и 2 курсах: 1 семестр – занятия семинарского типа в форме практических занятий 8 часов, промежуточной аттестации в форме зачета - 2 часа, консультации 2 часа, самостоятельная работа – 60 часов (2 зачетных единицы); 2 семестр - занятия семинарского типа в форме практических занятий 6 часов, промежуточной аттестации в форме зачета - 2 часа, консультации 2 часа, самостоятельная работа – 62 часа (2 зачетные единицы); 3 семестр - занятия семинарского типа в форме практических занятий 6 часов, промежуточной аттестации в форме экзамена - 2 часа, консультации 2 часа, самостоятельная работа – 98 часов (2 зачетные единицы).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, презентаций по темам, деловой игры в форме конференции и тематической ролевой игры, промежуточная аттестация в форме зачета (1 и 2 семестры) и экзамена (3 семестр).

Аннотация рабочей программы

Дисциплина Б1.В.2 «Персонал-технологии в сфере гостеприимства» относится является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы подготовки магистров по направлению 43.04.03 «Гостиничное дело», направленности (профиля): «Гостиничная деятельность».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с обеспечением высокого качества услуг в сфере гостеприимства на основе теоретических основ управления персоналом в гостиничном бизнесе. Рассматриваются этапы развития профессиональной карьеры персонала, профессионализм сотрудников как перспектива развития предприятия. Во время обучения изучаются вопросы целеполагания, форм и методов обучения персонала.

Особое внимание уделяется углубленному анализу системы профессионального развития персонала на примере современных гостиничных комплексов и анализу системы профессионального развития персонала. В курсе рассмотрены проблемные вопросы в организации управления персонала современных гостиничных комплексов и пути совершенствования профессионального развития персонала гостиницы, формы и методы совершенствования качества работы персонала гостиницы, а также взаимосвязь профессиональных стандартов и повышения квалификации как фактора развития персонала и работ по классификации гостиничного предприятия.

Дисциплина базируется на знании основ гостиничного дела уровня бакалавриата.

Дисциплина направлена на формирование компетенции:

ПКУВ-1. Способен формировать систему управления и стимулирования персонала организаций сферы гостеприимства

ПКУВ-1.1. Формирует систему управления текущей деятельностью сотрудников служб, отделов организаций сферы гостеприимства

ПКУВ-1.2. Формирует систему мотивации и стимулирования персонала организаций сферы гостеприимства

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

На очной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 1 курсе в 1 семестре. Занятия лекционного типа (академические и проблемные лекции) – 12 часов, занятия семинарского типа – 24 часа (в том числе 12 часов практическая подготовка), самостоятельная работа обучающегося – 96 часов, 10 часов консультаций, 2 часа промежуточная аттестация в форме экзамена. Программой предусмотрен текущий контроль.

На заочной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 1 курсе в 1 и 2 семестре. 1 семестр: занятия лекционного типа – 2 часа (установочная лекция), занятия семинарского типа – 2 часа, консультации – 2 часа, самостоятельная работа – 64 часа (2

зачетные единицы). 2 семестр: занятия лекционного типа 4 часа, занятия семинарского типа – 6 часов (в том числе 2 часа практическая подготовка), промежуточная аттестация в форме экзамена во 2 семестре - 2 часа, консультации 2 часа, самостоятельная работа – 58 часов (2 зачетные единицы).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме проекта, промежуточный контроль в форме экзамена.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина Б1.В.3 «Второй иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы 43.04.03 «Гостиничное дело», направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом» и относится к базовой части программы.

Изучение данной дисциплины на очной форме обучения базируется на знаниях и компетенциях дисциплин: «Технологии профессиональных коммуникаций в сфере гостеприимства», «Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин гостиничного профиля», «Персонал-технологии в сфере гостеприимства», «Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций».

Изучение данной дисциплины на заочной форме обучения базируется на знаниях и компетенциях дисциплин: «Технологии профессиональных коммуникаций в сфере гостеприимства», «Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин гостиничного профиля», «Персонал-технологии в сфере гостеприимства», «Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций».

Дисциплина направлена на формирование универсальных компетенций:

УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия:

УК-4.1. Составляет, переводит и редактирует профессиональные и академические тексты;

УК-4.2. Использует современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке, в профессиональной деятельности, в том числе для представления результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях.

УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия:

УК-5.1. Анализирует особенности межкультурного взаимодействия;

УК-5.2. Выстраивает профессиональное взаимодействие с учетом межкультурных особенностей сторон.

На лексическом уровне:

- введение частотной тематической лексики по специальности, закрепление ее в диалогической и монологической речи;

- углубление знаний о вариативности языка и стилистических особенностях его функционирования.

На грамматическом уровне:

- изучение и закрепление основных грамматических явлений, наиболее часто встречающихся в сфере деловой коммуникации;

- развитие умений выбора грамматических структур для оформления высказывания в соответствии с его видом и целями.

Задачами дисциплины Б1.В.3 «Второй иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций» являются:

- повышение уровня лексико-грамматической корректности иноязычной речи;

- развитие навыков чтения текстов рекламно-справочного характера, а также деловой документации, соответственно изучаемой тематике;

- развитие навыков аудирования (восприятия на слух иноязычной речи), звучащей в естественном темпе;

- овладение необходимым уровнем речевой культуры при ведении деловых переговоров; дальнейшее развитие языковой компетенции, под которой понимается способность использовать предлагаемые системно-морфологические образования и умение оперировать языковыми средствами соответственно этике общения в сфере туристического бизнеса.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 5 зачетных единицы, 180 академических часа.

Преподавание дисциплины ведется во 2 и 3 семестрах для очной формы обучения, в 3 и 4 семестрах для заочной формы обучения.

Очная форма обучения:

2 семестр предусматривает 36 часов контактной работы с преподавателем, куда входят занятия семинарского типа в форме практических занятий (24 часа), консультации (10 часов), промежуточная аттестация в форме зачета (2 часа). Дисциплина предусматривает самостоятельную работу (36 часов). Итого за второй семестр – 72 академических часа (2 зачетные единицы).

3 семестр предусматривает 36 часов контактной работы с преподавателем, куда входят занятия семинарского типа в форме практических занятий (24 часа), консультации (10 часов), промежуточная аттестация в форме экзамена (2 часа). Дисциплина предусматривает самостоятельную работу (72 часа). Итого за третий семестр – 108 академических часа (3 зачетные единицы).

Заочная форма обучения:

3 семестр предусматривает 10 часов контактной работы с преподавателем, куда входят занятия семинарского типа в форме практических занятий (6 часов), консультации (2 часа), промежуточная аттестация в форме зачета (2 часа). Дисциплина предусматривает самостоятельную работу (62 часа). Итого за третий семестр – 72 академических часа (2 зачетные единицы).

4 семестр предусматривает 10 часов контактной работы с преподавателем, куда входят занятия семинарского типа в форме практических занятий (6 часов), консультации (2 часа), промежуточная аттестация в форме экзамена (2 часа). Дисциплина предусматривает самостоятельную работу (98 часов). Итого за четвертый семестр – 108 академических часа (3 зачетные единицы).

Дисциплина предусматривает проведение практических занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения: коммуникативные тренинги, выполнение лексико-грамматических упражнений, аудирование, ролевые игры, деловые игры в форме конференции, а также самостоятельную работу обучающихся и консультации.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий **контроль** успеваемости в форме тестирования, презентаций и ролевой игры, **промежуточная аттестация** в форме зачета (2 семестр для очной формы обучения и 3 семестр для заочной формы обучения) и экзамена (3 семестр для очной формы обучения и 4 семестр для заочной формы обучения).

Основные положения дисциплины «Второй иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций» должны быть использованы в дальнейшем при прохождении практики и государственной итоговой аттестации.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина Б1.В.4 «Технологии профессиональных коммуникаций в сфере гостеприимства» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы магистратуры 43.04.03 «Гостиничное дело»,

направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом» и относится к обязательным дисциплинам вариативной части программы.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия:

УК-4.1. Составляет, переводит и редактирует профессиональные и академические тексты;

УК-4.2. Использует современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке, в профессиональной деятельности, в том числе для представления результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях.

УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия:

УК-5.1. Анализирует особенности межкультурного взаимодействия;

УК-5.2. Выстраивает профессиональное взаимодействие с учетом межкультурных особенностей сторон.

ПКУВ-1.3. Формирует систему коммуникаций, в том числе средствами цифровой коммуникации, в управлении персоналом организаций сферы гостеприимства.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с теорией и практикой делового общения: создания и восприятия институционального публичного и научного монологического и диалогического дискурса.

Программа ориентирована на развитие знаний студентов в области языковых норм современного русского литературного языка, коммуникативных ресурсов языка, совершенствование навыков создания профессиональной речи. Студент под руководством преподавателя учится составлять публичные монологические выступления на профессиональном уровне, тексты научного характера, требуемые в ходе профессиональной деятельности, в том числе аннотации научных статей, научно-технические отчеты, статьи по результатам выполненных исследований; делать обзоры научной литературы по теме ВКР (научная речь); развивает навыки составления деловых писем, документов (служебных записок, объяснительных, докладных записок, протоколов и т.д.), обеспечивающих сопровождение деловой профессиональной речи.

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

На очной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 1 курсе во 2 семестре – занятия лекционного типа 12 часов, в том числе проблемные лекции, лекции-презентации, лекции-диалоги, занятия семинарского типа – 12 часов, в том числе круглые столы, решение ситуационных задач, тренинги; промежуточная аттестация в форме экзамена - 2 часа; консультации - 10 час, самостоятельная работа обучающихся – 72 часа (3 зачетные единицы).

На заочной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 1 курсе в 1 и 2 семестре. 1 семестр: занятия лекционного типа – 4 часа; консультации – 2 часа; самостоятельная работа обучающихся – 64 часов (1 зачетная единица). 2 семестр: занятия лекционного типа - 4 часа, в том числе проблемные лекции, лекции-презентации, лекции-диалоги, занятия семинарского типа – 6 часов в том числе круглые столы, решение ситуационных задач, тренинги; промежуточная аттестация в форме экзамена во 2 семестре - 2 часа; консультации - 2 часа; самостоятельная работа обучающихся – 22 часа (2 зачетные единицы).

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме опроса, тестирования; промежуточная аттестация в форме экзамена на первом курсе.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.1.1 «Организация и управление сервисной средой в сфере гостеприимства» является элективной дисциплиной программы магистратуры 43.04.03 «Гостиничное дело», направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом».

Изучение данной дисциплины базируется на знании положений экономической теории, социологии, менеджмента, а также результатах изучения дисциплин «Современные методы исследований» на первом семестре 1 курса.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника.

УК-5 - Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия:

УК-5.3. Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.

ПКУВ-2 - Способен научно обосновывать и проектировать процессы цифровой трансформации предприятий сферы гостеприимства и решать профессиональные задачи в цифровой среде:

ПКУВ-2.1. - Осуществляет исследования деятельности и процессов цифровой трансформации предприятий сферы гостеприимства;

ПКУВ-2.2. - Проектирует процессы цифровой трансформации деятельности предприятий сферы гостеприимства и решает профессиональные задачи в цифровой среде.

ПКУВ-3 - Способен формировать систему обеспечения безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ПКУВ-3.1. - Формирует систему пищевой безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКУВ-3.2. - Формирует систему инженерно-технической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКУВ-3.3. - Формирует систему санитарно-эпидемиологической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Дисциплина включает два раздела. Первый раздел «Сервисная среда в индустрии гостеприимства: состав и формирование» посвящен ознакомлению обучающихся с теоретическими положениями сервисной экономики, трендами развития гостиничного дела, составу сервисной среды и технологиям, используемым при ее формировании. В процессе изучения этого раздела развиваются способности анализа потребностей гостей, разнообразия культур, проектирования сервиса для целевых аудиторий, проектирования межкультурных коммуникаций и межкультурного взаимодействия в условиях разнообразия культур. Второй раздел «Управление сервисной средой в индустрии гостеприимства» посвящен изучению практических подходов к проектированию сервисной среды в деятельности предприятий сферы гостеприимства. В этой части дисциплины акцент делается на развитии навыков обоснования и проектирования состава сервисной среды, реализации проекта сервисного аудита предприятий сферы гостеприимства.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

На очной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 1 курсе во 2 семестре и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекций (24 часа), в том числе проблемные лекции, лекции-дискуссии, занятия семинарского типа (24 часа) в форме семинара - заслушивания и обсуждения докладов с презентациями, деловой игры, разбора конкретной ситуации, Case-study, индивидуальных и групповых проектов, самостоятельной работы обучающихся (72 часа), консультаций (22 часа), промежуточная аттестация (2 часа) в форме зачета с оценкой.

На заочной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 2 курсе в 3 семестре (лекции (2 часа), консультации (2 часа), самостоятельная работа обучающихся (32 часа)), а также на 2 курсе в 4 семестре предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: лекций (6 часов), в том числе проблемные лекции, лекции-дискуссии, занятия семинарского типа (6 часов) в форме семинаров (заслушивание и обсуждение докладов с презентациями, индивидуальных и групповых проектов и др.) и практических

занятий (деловая игра, разбор конкретной ситуации, Case-study), самостоятельной работы обучающихся (92 часа), консультаций (2 часа), промежуточная аттестация (2 часа) в форме зачета с оценкой.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме коллоквиума, защиты индивидуального (группового) проекта, промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении дисциплины «Гостиничный девелопмент», при прохождении практики и государственной итоговой аттестации.

Аннотация рабочей программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.1.2 «Стратегическое управление гостиничными цепями» относится к дисциплинам обязательной части программы подготовки магистров по направлению 43.04.03 «Гостиничное дело» (магистерская программа «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом»).

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с обеспечением качества услуг в сфере гостеприимства на основе теоретических основ менеджмента. Рассматриваются актуальные проблемы организации работ по стратегическому управлению на основе анализа операционного менеджмента в гостиничном бизнесе. Первый раздел дисциплины «Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом» посвящен характеристике стратегического управления и конкурентным стратегиям в гостиничном и ресторанном бизнесе, второй раздел - стратегическому анализу, оценке конкурентных преимуществ и внешней среды гостиниц и объектов питания, в третьем разделе изучается стратегическое и тактическое планирование гостиничной и ресторанной деятельности, принятие управленческих решений, в четвертом разделе – стратегические изменения, практика использования и совершенствования гостиничной и ресторанной деятельности, формирование клиентурных отношений.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника.

УК-5 - Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия:

УК-5.3. Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.

ПКУВ–2 - Способен научно обосновывать и проектировать процессы цифровой трансформации предприятий сферы гостеприимства и решать профессиональные задачи в цифровой среде:

ПКУВ-2.1. - Осуществляет исследования деятельности и процессов цифровой трансформации предприятий сферы гостеприимства;

ПКУВ-2.2. - Проектирует процессы цифровой трансформации деятельности предприятий сферы гостеприимства и решает профессиональные задачи в цифровой среде.

ПКУВ–3 - Способен формировать систему обеспечения безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ПКУВ-3.1. - Формирует систему пищевой безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКУВ-3.2. - Формирует систему инженерно-технической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКУВ-3.3. - Формирует систему санитарно-эпидемиологической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Общая трудоемкость освоения дисциплины очной форме обучения составляет 6 зачетных единиц, 216 часов, на заочной форме обучения – 5 зачетных единиц, 180 часов.

На очной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 1 и 2 курсе во 2 и в 3 семестрах. Во 2 семестре: занятия лекционного типа - 12 часов, в том числе вводная лекция, лекции-презентации, лекция-беседа; занятия семинарского типа – 24 часа, в том числе семинары в форме семинаров-собеседования, выездных семинаров, семинара-

дискуссии и 4 часа лабораторная работа в форме индивидуального задания; промежуточная аттестация в форме зачета - 2 часа; консультации - 22 часа; самостоятельная работа обучающихся – 84 часа (4 зачетные единицы). В 3 семестре: занятия лекционного типа - 12 часов, в том числе лекция-конференция, лекция-визуализация, проблемная лекция, лекция с разбором конкретных ситуаций; занятия семинарского типа – 12 часов, в том числе 6 часов - семинары в форме семинаров-собеседования, выездных семинаров и 6 часов - практические занятия в форме деловой игры и выполнения индивидуального или группового проекта; промежуточная аттестация в форме экзамена - 2 часа, консультации - 10 часов, самостоятельная работа обучающихся – 36 часов (2 зачетные единицы).

На заочной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 2 курсе в 3 и 4 семестрах. В 3 семестре: занятия лекционного типа – 2 часа (вводная лекция), консультации – 2 часа, самостоятельная работа обучающихся – 32 часа (1 зачетная единица). В 4 семестре: занятия лекционного типа – 6 часов, в том числе лекции-презентации, лекция-беседа, лекция-конференция, лекция-визуализация, проблемная лекция, лекции с разбором конкретных ситуаций; занятия семинарского типа – 6 часов, в том числе 3,5 часа – семинары в форме семинаров-собеседования и семинара-дискуссии, 1,5 часа – практические занятия в форме деловой игры и выполнения индивидуального или группового проекта, 1 час - лабораторная работа в форме индивидуального задания; промежуточная аттестация в форме экзамена - 2 часа; консультации 2 часа; самостоятельная работа обучающихся – 164 часа (5 зачетных единиц).

Аннотация рабочей программы дисциплины

Дисциплина Б1.В.ДВ.2.1 «Управление доходами организаций сферы гостеприимства» является элективной дисциплиной программы магистратуры по направлению 43.04.03 «Гостиничное дело», направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом».

УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла:

УК-2.1 Разрабатывает концепцию проекта, определяет его цели и задачи;

УК-2.2 Разрабатывает и реализует проект в соответствии со своей ролью;

УК-2.3. Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план.

ПКУВ-2. Способен научно обосновывать и проектировать деятельность предприятий сферы гостеприимства:

ПКУВ-2.1. Осуществляет исследования деятельности и процессов цифровой трансформации предприятий сферы гостеприимства;

ПКУВ-2.2. Проектирует процессы цифровой трансформации деятельности предприятий сферы гостеприимства и решает профессиональные задачи в цифровой среде.

ПКУВ-3 - Способен формировать систему обеспечения безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ПКУВ-3.1. Формирует систему пищевой безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ПКУВ-3.2. Формирует систему инженерно-технической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ПКУВ-3.3. Формирует систему санитарно-эпидемиологической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Первый раздел «Основы управления доходами гостиничного предприятия» посвящен изучению истории метода. Финансовому значению ценообразования и управления доходами; процессу управления доходами; важности статистики при принятии стратегических решений; показателем доходности гостиничного предприятия: RevPar, TrevPar, GOPP, RevPAC, GOPPAR, CPC и т.д. Индексам эффективности деятельности гостиничного предприятия – индексам рыночной доли. Сегментация продукта/услуги.

Второй раздел «Ценообразование на гостиничном предприятии» охватывает вопросы, связанные с обзором теорий ценообразования, проблемам дифференцированного ценообразования в гостиничном бизнесе, запрос на продукт (RequestForProposal – RFP). Запрос на цену (RequestForQuotation– RFQ), ценовому анализу.

Третий раздел. «Прогнозирование, бенчмаркинг и бюджетирование на гостиничных предприятиях» охватывает вопросы, связанные с определением сегментов рынка, воздействием сегментирования на ценообразование. Определением границ ценообразования, системой управления скидками; оптимизацией системы скидок.

Четвертый раздел «Управление доходами гостиничного предприятия» посвящен изучению уровней управления доходами; измерению эффективности системы управления доходами; контролю бронирования; управлению доходами площадок для мероприятий; социальные сетевые технологии, их применение в гостиничном бизнесе: FaceBook, Twitter, GooglePlaces, TripAdvisor, Yelp, Flickr, Panoramia, блоги, мобильные приложения, российские социальные системы.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

На очной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 2 курсе: 3 семестр – занятия лекционного типа 24 часа, семинарского типа в форме практических занятий 24 часа, консультации 22 часа, самостоятельная работа – 72 часа, промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой – 2 часа.

На заочной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 1 курсе: 2 семестре - занятия лекционного типа 2 часа, консультации 2 часа, самостоятельная работа – 68 часов; на 2 курсе 3 семестр - занятия лекционного типа 6 часов, семинарского типа в форме практических занятий 6 часов, промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой - 2 часа, консультации 2 часа, самостоятельная работа – 56 часов и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов:

- занятий лекционного типа, в том числе академические лекции, проблемные лекции, лекции-дискуссии;
- занятий семинарского типа, в том числе деловые игры, Case-study, индивидуальные задания, подготовка проекта;
- самостоятельной работы обучающихся;
- групповых и индивидуальных консультаций.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль успеваемости в форме решения кейсов, решения задач, тестирования и итогового индивидуального проекта;
- промежуточная аттестация в форме экзамена.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при прохождении практик и при подготовке к государственной итоговой аттестации.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Дисциплина Б1.В.ДВ.2.2 «Гостиничный девелопмент» является элективной дисциплиной программы магистратуры 43.04.03 «Гостиничное дело», направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом» и относится к дисциплинам по выбору вариативной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на знании менеджмента и маркетинга, а также методов разработки гостиничного продукта, полученных в рамках программы бакалавриата.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла:

УК-2.1 Разрабатывает концепцию проекта, определяет его цели и задачи;

УК-2.2 Разрабатывает и реализует проект в соответствии со своей ролью;

УК-2.3. Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.

ПКУВ-2. Способен научно обосновывать и проектировать деятельность предприятий сферы гостеприимства:

ПКУВ-2.1. Осуществляет исследования деятельности и процессов цифровой трансформации предприятий сферы гостеприимства;

ПКУВ-2.2. Проектирует процессы цифровой трансформации деятельности предприятий сферы гостеприимства и решает профессиональные задачи в цифровой среде.

ПКУВ-3 - Способен формировать систему обеспечения безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ПКУВ-3.1. Формирует систему пищевой безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ПКУВ-3.2. Формирует систему инженерно-технической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ПКУВ-3.3. Формирует систему санитарно-эпидемиологической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов связанных с формированием и развитием у студентов компетенций связанных с проектированием гостиничной деятельности, анализа и разработки технико-экономического обоснования инвестиционных проектов гостиничных комплексов/гостиничной сети. Дисциплина содержит три раздела.

Раздел 1. Современные тенденции в гостиничном девелопменте

Раздел 2 Общие требования проектирования зданий гостиничных предприятий

Раздел 3. Подготовка запуска отеля - «Start-up»

Первый раздел «Современные тенденции в гостиничном девелопменте» посвящен изучению основ инвестиционной деятельности в гостиничном бизнесе и девелопмента гостиничной недвижимости; требований к исходно-разрешительной документации (ИРД) гостиничного проекта; стратегиям развития международных и российских гостиничных сетей. Обучающиеся формируют готовность разрабатывать концепции гостиничных комплексов.

Второй раздел «Общие требования проектирования зданий гостиничных предприятий» посвящен основам архитектурно-планировочных решений, требованиям к функциональному зонированию территории и здания гостиничных комплексов, проектирования материально-технического оснащения гостиницы и основы разработки технического задания на оснащение гостиничного комплекса. При изучении этого раздела обучающиеся формируют навыки технико-экономического обоснования (ТЭО) инвестиционных проектов в гостиничном бизнесе, применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность, организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;

Третий раздел «Подготовка запуска отеля - «Start-up»» предусматривает формирование навыков подготовки к запуску гостиницы «Start-up» и проектирования концепции управления гостиничным предприятием, разработки технических и корпоративных стандартов гостиничного комплекса/гостиничной сети. Обучающиеся формируют навыки планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц проектирования организационной структуры гостиничной деятельности, оценивания результатов деятельности гостиниц

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

На очной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 2 курсе в 3 семестре: занятия лекционного типа 24 часа, семинарского типа в форме практических занятий 24 часа, консультации 22 часа, самостоятельная работа – 72 часа, промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой – 2 часа.

На заочной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 1 и 2 курсах. На 1 курсе во 2 семестре: занятия лекционного типа 2 часа, занятия семинарского типа в форме практических занятий 2 часа, консультации 2 часа, самостоятельная работа – 68 часов (2 зачетные единицы). На 2 курсе в 3 семестре: занятия лекционного типа 6 часов, занятия семинарского типа в форме практических занятий 6 часов, консультации 2 часа, самостоятельная работа – 56 часов, промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой - 2 часа (2 зачетные единицы).

Аннотация рабочей программы дисциплины

Дисциплина Б1.В.ФТД.1 «Проектная деятельность» является элективной дисциплиной программы магистратуры по направлению подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело, направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом» и является факультативной.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла:

УК-2.1 Разрабатывает концепцию проекта, определяет его цели и задачи;

УК-2.2 Разрабатывает и реализует проект в соответствии со своей ролью;

УК-2.3. Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 академических часа. Преподавание дисциплины на очной и заочной формах обучения ведется на 1 курсе в 1 семестре при условии выбора ее студентами для освоения в качестве дополнительной факультативной дисциплины.

На очной форме обучения занятия лекционного типа (академические и проблемные лекции) – 12 часов, занятия семинарского типа (семинары-дискуссии, семинары-конференции, практические занятия) – 12 часов, самостоятельная работа обучающегося (систематизация полученных знаний и навыков, изучение научной и научно-методической базы по поставленной проблематике, самостоятельная проектная деятельность) – 36 часов, 10 часов консультаций, 2 часа промежуточная аттестация в форме зачета.

На заочной форме обучения занятия лекционного типа (академические и проблемные лекции) – 12 часов, занятия семинарского типа (семинары-дискуссии, семинары-конференции, практические занятия) – 12 часов, самостоятельная работа обучающегося (систематизация полученных знаний и навыков, изучение научной и научно-методической базы по поставленной проблематике, самостоятельная проектная деятельность) – 36 часов, 10 часов консультаций, 2 часа промежуточная аттестация в форме зачета.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Дисциплина Б1.В.ФТД.2 «Организация учебной и научной деятельности магистра» являются элективными дисциплинами по направлению подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело, направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом» и является факультативной.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки:

УК-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы, оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания;

УК-6.2. Определяет приоритеты профессионального развития и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 академических часа. Преподавание дисциплины на очной и заочной формах обучения ведется на 1 курсе в 1 семестре при условии выбора ее студентами для освоения в качестве дополнительной факультативной дисциплины.

На очной форме обучения занятия лекционного типа (академические и проблемные лекции) – 12 часов, занятия семинарского типа (семинары-дискуссии, семинары-конференции, практические занятия) – 12 часов, самостоятельная работа обучающегося (систематизация полученных знаний и навыков, изучение научной и научно-методической базы по поставленной проблематике, самостоятельная проектная деятельность) – 36 часов, 10 часов консультаций, 2 часа промежуточная аттестация в форме зачета.

На заочной форме обучения занятия лекционного типа (академические и проблемные лекции) – 12 часов, занятия семинарского типа (семинары-дискуссии, семинары-конференции, практические занятия) – 12 часов, самостоятельная работа обучающегося (систематизация полученных знаний и навыков, изучение научной и научно-методической базы по поставленной проблематике, самостоятельная проектная деятельность) – 36 часов, 10 часов консультаций, 2 часа промежуточная аттестация в форме зачета.

1.8. Аннотации рабочих программ практик

Аннотация рабочей программы учебной ознакомительной практики

Б2.О.У.1

Вид практики: учебная

Тип практики: ознакомительная, магистерская программа по направлению 43.04.03 Гостиничное дело.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно.

Цель практики – освоить профессиональные компетенции, соответствующие виду профессиональной деятельности

Учебная практика студентов является составной частью основной профессиональной образовательной программы по направлению 43.04.03 Гостиничное дело, направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом».

Учебная практика направлена на формирование следующих универсальных и общепрофессиональных компетенций (УК, ОПК):

- Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки (УК-6);
- Оценивает свои ресурсы и их пределы, оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания (УК-6.1);
- Определяет приоритеты профессионального развития и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям (УК-6.2);
- Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6.1).

Учебная практика проводится в профильных организациях – предприятиях, оказывающих услуги размещения и питания, на базе Центра классификации объектов туристической индустрии РГУТИС.

Содержание учебной практики охватывает круг вопросов, связанных с получением обучающимися знаний об особенностях деятельности предприятий сферы гостеприимства

и общественного питания, приобретение навыков определения и реализации приоритетов собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки, представления результатов научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности.

Задачи учебной практики: профессиональная ориентация студентов и оформление документации по практике (отчета).

Учебная практика входит в Блок 2 «Практики» по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, является обязательным этапом обучения. Представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Общая трудоемкость учебной практики составляет 1 зачетная единица трудоемкости (ЗЕТ=36 ч), 36 часов. Проводится на 1 курсе в 1 семестре на очной и заочной формах обучения согласно календарному учебному графику¹. Промежуточная аттестация в форме зачета.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения учебной практики, должны быть использованы в дальнейшем при прохождении учебной исследовательской и производственной практик, а также изучении специальных дисциплин.

Аннотация рабочей программы учебной исследовательской практики Б2.О.У.2

Вид практики: учебная

Тип практики: исследовательская, магистерская программа по направлению 43.04.03 Гостиничное дело.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно.

Цель практики – освоить профессиональные компетенции, соответствующие виду профессиональной деятельности

Учебная практика студентов является составной частью основной профессиональной образовательной программы по направлению 43.04.03 Гостиничное дело, направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом».

Учебная практика направлена на формирование следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций обязательных (ОПК, ПКО):

- Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности (ОПК-6.2);
- Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях (ОПК 6.3);
- Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-5.1).

Учебная практика проводится в профильных организациях – предприятиях, оказывающих услуги размещения и питания, на базе Центра классификации объектов туриндустрии РГУТИС.

Содержание учебной практики охватывает круг вопросов, связанных с получением обучающимися знаний об особенностях деятельности предприятий сферы гостеприимства

¹ Для очной формы обучения первая неделя учебной практики проводится на базе РГУТИС

и общественного питания, приобретение навыков анализа деятельности предприятий данной сферы, изучение требований, предъявляемых к менеджерам этих предприятий.

Задачи учебной практики: изучение методов, приемов, технологий деятельности менеджеров; приобретение первичного опыта управления; выработка у магистрантов навыков практического применения теоретических знаний, полученных в процессе освоения базовых дисциплин; профессиональная ориентация студентов; ведение и оформление документации по практике (отчета).

Учебная практика входит в Блок 2 «Практики» по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, является обязательным этапом обучения. Представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Общая трудоемкость учебной практики составляет 9 зачетных единиц трудоемкости (ЗЕТ=36 ч), 324 часа. Проводится на 1 курсе в 1 семестре на очной форме обучения и на 1 курсе во 2 семестре на заочной форме обучения согласно календарному учебному графику. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения учебной практики, должны быть использованы в дальнейшем при прохождении производственной практики, а также изучении специальных дисциплин.

Аннотация рабочей программы производственной практики по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности Б2.О.П.1

Вид практики: производственная

Тип практики: практика по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности обучающихся в магистратуре по направлению 43.04.03 Гостиничное дело.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно.

Цель практики – освоить профессиональные компетенции, соответствующие виду профессиональной деятельности.

Производственная практика студентов является составной частью образовательной программы по направлению 43.04.03 Гостиничное дело, направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом».

Производственная практика проводится в профильных организациях – коллективных и иных средствах размещения, структурных подразделениях или в Центре классификации объектов туриндустрии РГУТИС.

Производственная практика направлена на формирование следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций обязательных (ОПК, ПКО):

- Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-3);
- Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-3.1);
- Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-3.2);
- Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов,

профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон (ОПК-3.3).

- Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6):
- Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6.1);
- Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности (ОПК-6.2);
- Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях (ОПК-6.3).
- На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-5.2).

Производственная практика входит в Блок 2 «Практики» по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело», является обязательным этапом обучения. Представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Общая трудоемкость производственной практики по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности на очной и заочной формах обучения, составляет 9 зачетных единиц трудоемкости (ЗЕТ=36 ч), 324 часа. Проводится на 1 курсе во 2 семестре на очной форме обучения и на 2 курсе в 3 семестре на заочной форме обучения согласно календарному учебному графику. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения производственной практики по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности, должны быть использованы в дальнейшем при изучении специальных дисциплин и при прохождении преддипломной практики.

Аннотация рабочей программы производственной организационно-управленческой практики Б2.В.П.1

Вид практики: производственная

Тип практики: организационно-управленческая, магистерская программа по направлению 43.04.03 Гостиничное дело.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно.

Цель практики – освоить профессиональные компетенции, соответствующие виду профессиональной деятельности.

Производственная практика студентов является составной частью образовательной программы по направлению 43.04.03 Гостиничное дело, направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом».

Производственная практика проводится в профильных организациях – коллективных и иных средствах размещения, структурных подразделениях или в Центре классификации объектов туристической индустрии РГУТИС.

Производственная практика направлена на формирование следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций обязательных (ОПК, ПКО):

- Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью

организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2):

- Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.1);
- Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.2);
- Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.3).
- Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-1);
- Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха (ПКО-1.1);
- Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-1.2);
- Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-1.3);
- Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-1.4).

Производственная практика входит в Блок 2 «Практики» по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело», является обязательным этапом обучения. Представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Общая трудоемкость производственной организационно-управленческой практики на очной и заочной формах обучения, составляет 9 зачетных единиц трудоемкости (ЗЕТ=36 ч), 324 часа. Проводится на 2 курсе в 3 семестре на очной форме обучения и на 2 курсе в 4 семестре на заочной форме обучения согласно календарному учебному графику. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения производственной организационно-управленческой практики, должны быть использованы в дальнейшем при изучении специальных дисциплин и при прохождении преддипломной практики.

Аннотация рабочей программы производственной (преддипломной) практики Б2.В.П.2

Вид практики: производственная.

Тип практики: преддипломная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики – дискретно.

Цель практики – освоить профессиональные компетенции, соответствующие виду профессиональной деятельности

Преддипломная практика студентов является составной частью образовательной программы высшего образования 43.04.03 Гостиничное дело, направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом».

Производственная практика проводится в профильных организациях – коллективных и иных средствах размещения, структурных подразделениях или в Центре классификации объектов туриндустрии РГУТИС.

Основная цель производственной (преддипломной) практики – закрепление и углубление теоретических знаний и практических навыков в области гостиничного дела в процессе сбора, систематизации и обобщения информации, необходимой для написания выпускной квалификационной работы.

Основными задачами производственной (преддипломной) практики являются:

- сбор и обобщение материалов по теме ВКР с учетом практического профессионального опыта, полученного в процессе практики;
- формирование теоретической и аналитической частей ВКР.

Производственная (преддипломная) практика направлена на формирование следующих компетенций:

- способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий (УК-1):

- анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними (УК-1.1);

- разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов (УК-1.2);

- способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия (УК-4):

- составляет, переводит и редактирует профессиональные и академические тексты (УК-4.1);

- использует современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке, в профессиональной деятельности, в том числе для представления результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях (УК-4.2);

- способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки (УК-6):

- оценивает свои ресурсы и их пределы, оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания (УК-6.1);

- определяет приоритеты профессионального развития и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям (УК-6.2);

- способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2):

- формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.1);

- использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.2);

- осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2.3);

- способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6):

- планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6.1);

- применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности (ОПК-6.2);

- представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях (ОПК-6.3).

- способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-1):

- проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха (ПКО-1.1);

- осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-1.2);

- обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-1.3);

- осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-1.4).

- способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций (ПКО-2):

- обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания (ПКО-2.1);

- проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-2.2);

- организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений (ПКО-2.3).

- способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-5):

- обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-5.1);

- на основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-5.2).

ПКУВ–2 - Способен научно обосновывать и проектировать процессы цифровой трансформации предприятий сферы гостеприимства и решать профессиональные задачи в цифровой среде:

ПКУВ-2.1. - Осуществляет исследования деятельности и процессов цифровой трансформации предприятий сферы гостеприимства;

ПКУВ-2.2. - Проектирует процессы цифровой трансформации деятельности предприятий сферы гостеприимства и решает профессиональные задачи в цифровой среде.

ПКУВ–3 - Способен формировать систему обеспечения безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ПКУВ-3.1. - Формирует систему пищевой безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКУВ-3.2. - Формирует систему инженерно-технической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКУВ-3.3. - Формирует систему санитарно-эпидемиологической безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Производственная (преддипломная) практика входит в Блок 2 «Практики» по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, является обязательным этапом обучения. Представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Общая трудоемкость производственной (преддипломной) практики составляет 21 зачетная единица трудоемкости (ЗЕТ=36 ч), 756 часа. Проводится на 2 курсе в 4 семестре на очной форме

обучения и на 3 курсе во 5 семестре на заочной форме обучения согласно календарному учебному графику. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения преддипломной практики, должны быть использованы при подготовке к ГИА и в профессиональной деятельности выпускника.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация»

Программа государственной итоговой аттестации (далее – «Программа») определяет порядок проведения государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе магистратуры по направлению подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль): Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом.

Настоящая Программа государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры», утвержденным Ученым советом РГУТИС (протокол №1 от 31.08.2017 г.).

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, вид ВКР: Магистерская работа.

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме контактной работы и в форме самостоятельной работы обучающихся.

Контактная работа включает в себя: групповые консультации, индивидуальную работу обучающихся с преподавателем по подготовке ВКР, аттестационные испытания государственной итоговой аттестации.

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации составляет 9 зачетных единиц, 324 часов, включая контактную работу.

Перечень компетенций, оценка освоения которых проводится в процессе выполнения и защиты ВКР:

УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий:

УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла:

УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели:

УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия:

УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия:

УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки:

ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений;

ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности;

ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам;

ПКО-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций;

ПКО-3. Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКО-4. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКО-5. Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

ПКО-6. Способен организовывать и проводить профессиональное обучение и образование, повышение квалификации в образовательных организациях по программам профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания;

ПКУВ-1. Способен формировать систему управления и стимулирования персонала организаций сферы гостеприимства, в том числе средствами цифровой коммуникации;

ПКУВ-2. Способен научно обосновывать и проектировать процессы цифровой трансформации предприятий сферы гостеприимства и решать профессиональные задачи в цифровой среде;

ПКУВ-3. Способен формировать систему обеспечения безопасности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Аннотация рабочей программы воспитания обучающихся ФГБОУ ВО «РГУТИС»

Программа призвана способствовать разностороннему развитию личности обучающегося, как гражданина российского общества, обладающего профессиональными знаниями и навыками; культурного, социально активного, с уважением относящегося к духовным ценностям и традициям, моральным устоям и нравственным ориентирам общества. Процесс воспитания носит комплексный и непрерывный характер, как во время учебных занятий, так и во внеучебное время, поскольку участие обучающихся во внеучебной деятельности создает оптимальные условия для раскрытия их творческих способностей, разностороннего развития и самореализации личности, приобретения организаторских и управленческих навыков.

Реализация Программы предполагает достижение следующих задач:

- формирование и развитие профессионально-ценностных ориентаций, интереса к будущей профессиональной деятельности, положительного отношения к выбранной специальности;

- формирование гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры;

- развитие ценностно-смысловой сферы и духовной культуры, нравственных чувств и крепкого нравственного стержня;

- формирование исследовательского и критического мышления, мотивации к научно-исследовательской и проектной деятельности;

- формирование культуры ведения здорового образа жизни, развитие способности к сохранению и укреплению здоровья;

- развитие творческого потенциала личности;

- развитие экологического сознания и устойчивого экологического поведения.

Исполнители Программы – административный и преподавательский состав Высших школ университета и колледжа; Департамент молодежной и социальной политики; органы самоуправления обучающихся; социальные партнеры.

Основными направлениями воспитательной деятельности являются:

1. Профессионально-трудовое воспитание.

В процессе формирования конкурентоспособного выпускника университета, обладающего профессиональными навыками и компетенциями, важнейшую роль играет профессионально-трудовое воспитание, сущность которого заключается в приобщении обучающихся к профессиональной деятельности и связанными с нею социальным функциям в соответствии со специальностью и уровнем квалификации.

2. Гражданско-патриотическое и духовно-нравственное воспитание.

Формирование таких качеств личности как гражданственность, патриотическое и национальное самосознание предполагает целенаправленное развитие у обучающихся социально-ценных качеств личности: любовь к Родине, высокая нравственность в семье и в обществе, уважение к старшему поколению и человеку труда; политическая культура и ответственность за будущее страны, доброта, коллективизм, упорство в достижении цели, готовность к сочувствию и сопереживанию, высокая нравственность, чувство собственного достоинства, справедливость.

3. Культурно-просветительское воспитание.

Первостепенная задача культурно-просветительского воспитания обучающихся состоит в их приобщении к культурным ценностям, знакомство с материальными и нематериальными объектами человеческой культуры.

4. Вариативные направления воспитательной деятельности: научно-исследовательская и проектная деятельность, физическое воспитание, экологическое воспитание, добровольчество и культурно-творческая деятельность.

Планируемым результатом реализации Программы воспитательной работы является выпуск специалиста с высоким уровнем профессиональных компетенций, сформированным комплексом морально-нравственных социально-значимых качеств, активной гражданской позицией и ответственностью за принимаемые решения.