АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН / ПРАКТИК

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, вырабатывать стратегию действий;

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

ПКО-5 - Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования 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 проведение комплексных исследований рынка гостиничных услуг с использованием современных научных методов.

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

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

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.

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;

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

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.

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 составляет 3 зачетные единицы, 108 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.

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.О.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 исциплинам обязательной части программы.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

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

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

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.

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.

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

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

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.

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 технологи 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 ак. ч.

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.

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;

ПКО-3. Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности 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.

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.

По дисциплине предусмотрено в четвертом семестре проведение учебных занятий следующих видов: лекций, в том числе проблемные лекции, лекции-дискуссии; занятий семинарского типа в форме семинаров– семинар-собеседование, практических занятий - деловых игр, разборов конкретных ситуаций, индивидуальных и групповых проектов, а также выездных занятий на специализированных выставках; самостоятельной работы обучающихся, групповые и индивидуальные консультации.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме защиты индивидуальной контрольной работы и защиты индивидуального проекта; промежуточная аттестация 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-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия.

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.

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:

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

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

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

ПКД-1.3. Формирует систему коммуникаций в управлении персоналом организаций сферы гостеприимства

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

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

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 формированиеуниверсальных компетенций:

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;

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.

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 и экзамена.

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

ПКД-1.3. Формирует систему коммуникаций 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.

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.

ПКД–2. Способен научно обосновывать и проектировать деятельность предприятий сферы гостеприимства.

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, использующимся 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.

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:

ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью 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

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.

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».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

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

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

Первый раздел «Основы управления доходами гостиничного предприятия» посвящен изучению история 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.

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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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

ПКД-2 Способен научно обосновывать и проектировать деятельность предприятий сферы гостеприимства

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 обучающие формируют навыки технико-экономическое 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. Обучающие 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.

Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Дисциплина Б1.В.ФТД.1 «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.

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.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

1.8. Аннотации программ практик

Аннотация 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);
- 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 кафедры туризма и гостеприимства БАТиП.

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 согласно календарному учебному графику. 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 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 кафедры туризма и гостеприимства БАТиП.

Содержание учебной практики охватывает круг вопросов, связанных с получением обучающимися знаний об особенностях деятельности предприятий сферы гостеприимства 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 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 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 на базе кафедры туризма и гостеприимства БАТиП.

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);
- Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6);
- 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 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 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 на базе кафедры туризма и гостеприимства БАТиП.

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

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 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 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».

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, вырабатывать стратегию действий (УК-1);
- способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия (УК-4);
- способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки (УК-6);
- способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОПК-2);
- способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности (ОПК-6);
- способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-1);
- способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций (ПКО-2);
- способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ПКО-5);
- способен научно обосновывать и проектировать деятельность предприятий сферы гостеприимства (ПКД-2).

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 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.

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, вырабатывать стратегию действий;

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

УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая 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;

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

ПКД–2. Способен научно обосновывать и проектировать деятельность предприятий сферы гостеприимства