

Аннотации рабочих дисциплин (практик)

43.04.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

Направленность (программа): Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства

Б1.О.01 ТЕОРИЯ И МЕТОДОЛОГИЯ СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ ВИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

Цели и задачи освоения дисциплины.

Рабочая программа дисциплины составлена на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Приказ Минобрнауки России от 15.06.2017 № 558 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратуры по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 06.07.2017 № 47328). Предназначена для магистров, обучающихся по магистерской программе «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» (1 семестр).

Основная цель – формирование у студентов знаний, умений и навыков в разработке и реализации социально-экономических исследований в индустрии гостеприимства

Задачи изучения дисциплины – раскрытие содержания профессиональной деятельности магистров в области туризма по проблемам использования социальных технологий в сфере туризма и сервиса. Для этого необходимо:

- показать методологическую роль социологической науки в логическом построении исследовательских гипотез, разработку теоретических основ и обоснование особенностей процесса измерения в туристских исследованиях;
- дать понимание сущности и специфики объектов туристских исследований;
- раскрыть структуру программы социологического исследования, регламентирующей нормы и логику исследования туристского, направленного на познание состояния развития туризма в исследуемом регионе или исследуемой туристской организации; обосновать теоретические основы и способы построения показателей и индикаторов в туристском социально-экономическом исследовании;
- раскрыть способы, используемые для обобщения и представления данных туристского исследования, структуру и логику разработки научного отчета.

Место дисциплины в структуре ОПОП ВО.

Дисциплина «Теория и методология социально-экономических исследований в индустрии гостеприимства» является обязательной для изучения и входит в базовую часть Блока 1 ФГОС ВО, предназначенной для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО ОПОП ВО по данному направлению подготовки. 43.04.03 «Гостиничное дело» (магистратура):

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

Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Введение в методологию социально-экономического исследования. Тема 2. Методологические подходы к исследованию экономических явлений. Тема 3. Методы экономических исследований. Тема 4. Модели, методы и инструменты эмпирического анализа экономики. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Форма контроля – зачет.

Б1.О.02 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И КОМПЬЮТЕРНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

Цель и задачи освоения дисциплины (модуля).

Программа дисциплины составлена на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Приказ Минобрнауки России от 15.06.2017 N 558 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 06.07.2017 № 47328). Предназначена для магистров, обучающихся по профилю «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» (1 семестр).

Основная цель –

изучение будущими работниками туристской индустрии современных информационных систем и технологий, используемых на предприятиях туристской индустрии.

Задачи изучения дисциплины:

анализ тенденций информационного обеспечения и компьютерных технологий в туристской индустрии; анализ подходов к внедрению и использованию информационного обеспечения компьютерных технологий в туристской индустрии;

оценка положительных и отрицательных сторон информационного обеспечения компьютерных технологий в туристской индустрии;

углубление теоретических знаний в области информатизации и компьютеризации предприятий туристской индустрии.

Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.

Дисциплина «Информационное обеспечение и компьютерные технологии в индустрии гостеприимства» относится к обязательной части Блока 1 модуля «Технология туроператорских и турагентских услуг»

базового учебного плана по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело программы магистратуры по профилю

«Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства».

Требования к результатам освоения дисциплины

В совокупности с другими дисциплинами программы магистратуры по профилю «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» курс «Информационное обеспечение и компьютерные технологии в индустрии гостеприимства» направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 – Гостиничное дело (уровень магистратуры):

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
-------	--

Содержание дисциплины (модуля):

Раздел 1. Программно-

информационные технологии в индустрии гостеприимства. Раздел 2. Информационные системы на предприятиях размещения.

Раздел 3. Информационные технологии баз данных. Разработка клиентской базы. Общая трудоемкость дисциплины (модуля): 4 зачетные единицы, 144 часа.

Форма контроля – экзамен.

Б1.О.03. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ СФЕРЕ (ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ)

Цель и задачи освоения дисциплины (модуля).

Программа дисциплины составлена на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Приказ Минобрнауки России от 15.06.2017 N 558 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 06.07.2017 № 47328). Предназначена для магистров, обучающихся по профилю «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» (2 семестр).

Основная цель –

Повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования; овладение студентами необходимыми достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной, профессиональной и научной деятельности.

Задачи изучения дисциплины:

освоение навыков устной и письменной речи, навыков общения на иностранном языке, навыков восприятия на слух и использования приобретенных знаний в процессе профессиональной деятельности и для дальнейшего самостоятельного изучения иностранного языка;

приобретение навыков владения различными стратегиями зрелого чтения, умения усваивать новый языковой и предметный информационный материал, и умения использовать информацию из иноязычных источников в научно-исследовательской и профессиональной деятельности.

Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной сфере» относится к коммуникативному модулю Б1.О.02.01. основной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03. «Гостиничное дело».

Требования к результатам освоения дисциплины

В совокупности с другими дисциплинами магистерской программы по профилю «Бизнес технологии в индустрии гостеприимства» дисциплина «Иностранный язык в профессиональной сфере» направлена на формирование следующих компетенций:

УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

Содержание дисциплины (модуля):

Тема 1.

Science and society Тема 2.

What is Science?

Тема 3. Branches and fields of science. Тема 4. Psychology and the teacher.

Тема 5. Modern achievements in architecture. Те

ма 6. Psychology as a branch of science.

Тема 7. My first steps in science

Общая трудоемкость дисциплины (модуля): 3 зачетные единицы, 108

часов. Форма контроля - зачет.

Б1.О.04 СОВРЕМЕННЫЙ ГОСТИНИЧНЫЙ ДЕВЕЛОПМЕНТ

Цель и задачи освоения дисциплины (модуля).

Программа дисциплины составлена на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Приказ Минобрнауки России от 15.06.2017 № 558 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 06.07.2017 № 47328). Предназначена для магистров, обучающихся по профилю «Бизнес технологии в индустрии гостеприимства» (1 семестр).

Основная цель – освоить принципы построения эффективного

девелопмента. Задачи изучения дисциплины:

получение теоретических представлений о современном девелопменте;

формирование представления о практическом применении инструментов и стратегий девелопмента на отдельных территориях;

приобретение навыков разработки и применения необходимых механизмов для решения конкретных задач в области девелопмента.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.

Дисциплина «Современный гостиничный девелопмент» относится к обязательной части базового модуля Б1.О.05, предназначенной для магистрантов, обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

Курс «Современный гостиничный девелопмент» обеспечивает преемственность теоретических и практических знаний при изучении дисциплин, таких как «Управление проектами и изменениями в сфере гостеприимства и общественного питания», «Виды и особенности управления гостиничным бизнесом», «Управление персоналом в индустрии гостеприимства» и ряда других. Курс ориентирован на формирование умений и навыков исследовательской деятельности и совершенствования рыночных туристических услуг

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки. 43.04.03 «Гостиничное дело» (магистратура):

УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
ОПК-2	Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3	Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в 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

Содержание дисциплины (модуля):

Тема 1. Понятие девелопмента. Задачи и виды

девелопмента. Тема 2. 15 принципов построения эффективного девелопмента. Тема 3. Практика построения эффективного девелопмента.

Тема 4. Бизнес-процессы и бизнес-компоненты эффективного
девелопмента.Общая трудоемкость дисциплины (модуля): 3 зачётные
единицы, 108 часов.Форма контроля-зачет, курсовая работа.

Б1.О.05СТРУКТУРАГОСТИНИЧНОГОБИЗНЕСА

Цели и задачи освоения дисциплины. Программа дисциплины составлена на основе требований
ФГОСВО по направлению подготовки 43.04.03.43.04.03 Гостиничное дело (Приказ Минобрнауки России от 15.06.201
7N 558 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования -
магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело» (Зарегистрировано в Минюсте
России 06.07.2017 № 47328). Предназначена для магистров, обучающихся по профилю «Бизнес-
технологии в индустрии гостеприимства» (3 семестр).

Основная цель-освоение магистрантами системы научно-
практических знаний, умений и компетенций в области гостиничного бизнеса и реализации их в своей
профессиональной деятельности.

Задачами дисциплины являются:

предоставление услуги потребителю, в том числе с учётом социальной политики
государства; участие в организации контактной зоны для обслуживания потребителей;
участие в исследовании психологических особенностей потребителя с учётом национально-
региональных и социально-демографических факторов.

Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.

Дисциплина «Структура гостиничного бизнеса» относится к обязательной части
основной образовательной программы (Б.1) предназначенной для студентов, обучающихся по направлению подготов
ки 43.04.03 Гостиничное дело.

Требования к результатам освоения дисциплины.

В совокупности с другими дисциплинами программы магистратуры по профилю «Бизнес – технологии
в индустрии гостеприимства» дисциплина «Структура гостиничного бизнеса» направлена на формирование следую
щих компетенций:

ОПК-3	Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность 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 технологии научно- прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности

Содержание дисциплины (модуля).

Тема 1. Индустрия гостеприимства: определение, сущность, основные направления.

Тема 2. Характеристика основных этапов развития индустрии гостеприимства в России и древних времен до наш
их дней.

Тема 3. Классификация средств размещения. Виды гостиниц. Современные тенденции развития гостиничного
бизнеса.

Тема 4. Характеристика здания гостиницы. Структура управления гостиничным предприятием. Службы гостиницы и их
характеристика.

Тема 5. Технология работы службы приема и размещения. Организация технологии обслуживания гостиничного
фонда. Организация работы отдела продаж и маркетинга.

Тема 6. Маркетинг гостиничных услуг. Требования к обслуживающему персоналу
гостиницы. Тема 7. Основные понятия ресторанного бизнеса. Виды предприятий.

Тема 8. Управление предприятиями питания. Основные формы обслуживания туристов на
предприятиях питания.

Общая трудоемкость дисциплин (модуля): 3 зачетные единицы, 108
часов. Форма контроля – зачет.

Б1.О.06ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВТУРИСТСКОЙ ИНДУСТРИИ

Цели и задачи освоения дисциплины.

Программа дисциплины составлена на основе требований ФГОСВО по направлению подготовки 43.04.03 Гост
иничное дело (Приказ Минобрнауки России от 15.06.2017 N 558 «Об утверждении федерального государственного обр
азовательного стандарта высшего образования- магистратура по направлению подготовки
43.04.03 Гостиничное дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 06.07.2017 № 47328). Предназначена
для магистров, обучающихся по профилю «Бизнес – технологии в индустрии гостеприимства» (2 семестр).

Основная цель-

формирование у студентов общекультурных и профессиональных компетенции, характеризующих этапы освоения
образовательной программы и обеспечивающих освоение законодательного и нормативно-правового аспекта,

регулирующего деятельность туристской индустрии.

Задачами дисциплины являются:

раскрыть содержание профессиональной деятельности магистров в области проблем правового регулирования отношений в сфере туризма;

сформировать теоретические знания и практически навыки, необходимые для достижения планируемых результатов по научно-исследовательскому виду деятельности.

Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.

Дисциплина «Правовое обеспечение деятельности в туристской индустрии» относится к базовой части основной образовательной программы (Б.1), предназначенной для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело программы магистратуры по профилю «Бизнес–технологии в индустрии гостеприимства».

Требования к результатам освоения дисциплины.

В совокупности с другими дисциплинами программы магистратуры по профилю «Бизнес – технологии в индустрии гостеприимства» дисциплина «Правовое обеспечение деятельности в туристской индустрии» направлена на формирование следующих компетенций:

УК-1	Использует системный подход для критической оценки проблемных ситуаций и разработки стратегии действий
------	--

Содержание дисциплины (модуля).

Тема 1. Понятие и сущность туристского права. Те

ма 2. Источники туристского права.

Тема 3. Правовой статус субъектов деятельности в сфере туризма.

Тема 4. Правовое регулирование создания, обеспечения функционирования и использования объектов туристской индустрии.

Тема 5. Правовое регулирование гостиничной деятельности и оказания услуг общественного питания. Тема 6.

Правовое регулирование санаторно–курортной деятельности.

Тема 7. Международное и зарубежное туристское право.

Общая трудоемкость дисциплин (модуля): 3 зачетные единицы, 108

часов. Форма контроля – зачет.

Б1.В.07 МАРКЕТИНГ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

Цель и задачи освоения дисциплины (модуля).

Программа дисциплины составлена на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Приказ Минобрнауки России от 15.06.2017 № 558 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 06.07.2017 № 47328). предназначена для магистров, обучающихся по программе «Бизнес–технологии в индустрии гостеприимства» (3 семестр).

Основная цель: освоение компетенций, необходимых для успешного решения организационно-управленческих задач в области осуществления маркетинговой деятельности туристской организации.

Задачи изучения дисциплины:

раскрыть принцип маркетинговых исследований, анализа

рынка; изучить приемы эффективной ценовой политики;

рассмотреть порядок разработки и реализации маркетинговой стратегии организации в области распределения и продвижения туристских услуг, а также управления маркетинговой деятельностью в организациях, оказывающих туристские услуги.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.

Дисциплина «Маркетинг в индустрии гостеприимства» относится к вариативной части базового блока (Б.1) предназначенной для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

Курс «Маркетинг в индустрии гостеприимства» обеспечивает преемственность теоретических и практических знаний при изучении дисциплин, таких как «Управление персоналом в индустрии гостеприимства», «Виды и особенности управления в гостиничном бизнесе», «Ценообразование в гостиничном бизнесе и ряд других. Курс ориентирован на формирование умений и навыков по исследовательской деятельности и развития современного управления гостиничными предприятиями

Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки. 43.04.03 «Гостиничное дело» (магистратура):

УК-1	Использует системный подход для критической оценки проблемных ситуаций и разработки стратегии действий
ОПК-4	Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Содержание дисциплины (модуля):

Тема 1. Маркетинг как концепция управления индустрией гостеприимства. Тема 2.

Разработка комплекса маркетинга в индустрии гостеприимства.

Тема3.Системамаркетинговойинформациипредприятиясферытуризма.Тема4. Маркетинговыеисследованиярынкагостиничныхуслуг. Тема5.Основысегментациирынкагостиничныхуслуг. Тема6.Маркетинговаяпродуктово-рыночнаястратегияпредприятияиндустриигостеприимства.Тема7. Ценоваястратегияи тактикапредприятиягостеприимства. Тема8.Маркетинговаябытоваястратегияпредприятия. Тема9.Маркетинговыекоммуникациивгостиничномбизнесе. Тема10.Организационнаядеятельностьмаркетинговойслужбыпредприятиясферытуризма.Тема11. Организация, управлениеипланированиемаркетинговойдеятельности. Тема 12. Маркетинговый контроль деятельности туристского предприятия.Общаятрудоёмкостьдисциплины(модуля):3зачётныеединицы,108 часов.

Формааттестации-экзамен.

Б1.В.01.01РЕСТОРАННЫЙМЕНЕДЖМЕНТ

Целизадачиосвоениядисциплины

ПрограммадисциплинысоставленанаосноветребованийФГОСВОпонаправлениюподготовки43.04.03Гостиничноедело(ПриказМинобрнаукиРоссииот15.06.2017N558«Обутверждениифедеральногогосударственногообразовательногостандартавысшегообразования-магистратурапонаправлениюподготовки 43.04.03 Гостиничное дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 06.07.2017 № 47328). Предназначена длямагистров, обучающихся по магистерской программе «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» (3семестр).

Основнаяцель-освоениепрофессиональныхкомпетенций,связанныхсвопросамиуправленияпредприятием ресторанного сервиса, а также разработки, продвижения и реализации услуг предприятий сферыресторанного бизнеса.

Задачиизучениядисциплины:

изучитьсовременныетенденцииразвитияиндустриигостеприимстваиихвлияниенаосновныеподходык управлению даннойдеятельностью; проанализироватьорганизационныеаспектыуправлениявресторанномбизнесе;изучитьособенности управленияфинансами вданнойсфере; рассмотреть качество услуг как объект управления в ресторанном бизнесе;проанализироватьособенностиуправленияперсоналомвресторанномбизнесе.Место дисциплины вструктуреОПОП ВО.

Дисциплина «Ресторанный менеджмент» относится к вариативной части (Б.1.В) предназначенной длястудентов,обучающихсяпонаправлениюподготовки43.04.03 Гостиничноедело.

Требованиякрезультатамосвоениядисциплины.

В совокупности с другими дисциплинами магистерской программы «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства»дисциплина«Ресторанныйменеджмент»направленанаформированиеиследующихкомпетенций:

ПКС-1	Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания
ПКС-2	Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Содержаниедисциплины(модуля):

Тема 1. Основы управленческой деятельности в ресторане.Тема2.Стратегическийменеджментвресторанномбизнесе.Тема3.Кадроваяполитика вресторанном бизнесе. Тема 4. Управление мотивацией гостей и сотрудников ресторана.Тема5. Маркетингвресторанномбизнесе. Тема6.Формированиеисбытовойсетипредприятияобщественногопитания.Тема 7.Технологияприготовления продукциивобщественномпитании. Тема8.Информационныетехнологиивресторанномбизнесе. Тема 9. Технология обслуживания потребителей в ресторанном бизнесе.Общая трудоёмкость дисциплины (модуля): 3 зачётные единицы, 108 часов.Формаконтроля–зачет.

Б1.В.01.02ПОСТРОЕНИЕЭФФЕКТИВНОЙСИСТЕМЫНАЙМАИОБУЧЕНИЯПЕРСОНАЛАВГОСТИНИЧНОЙ СФЕРЕ

Цельзадачиосвоениядисциплины(модуля).

ПрограммадисциплинысоставленанаосноветребованийФГОСВОпонаправлениюподготовки43.04.03Гост

инициальное дело (Приказ Минобрнауки России от 15.06.2017 № 558 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 06.07.2017 № 47328). Предназначена для магистров, обучающихся по профилю «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» (3 семестр).

Основная цель – овладение студентами рядом теоретических положений, методических и прикладных разработок в области управления человеческими ресурсами, позволяющие сформировать навыки принятия эффективных кадровых решений.

Основные задачи дисциплины:

формирования у студентов теоретических знаний и практических навыков, необходимых для: овладения понятийным аппаратом в области управления человеческими ресурсами; понимания ретроспективы концепций управления человеческими ресурсами;

осуществления деятельности по управлению человеческими ресурсами в соответствии с стратегией и фазами развития организации;

планирования процессовой найма и отбора персонала в организацию, а также формирования системы оценки результатов труда и аттестации различных категорий работников;

проведения адаптации работников, планирования их карьеры и профессионально-должностных перемещений, а также профессионального развития персонала;

формирования системы стимулирования персонала и мотивации труда. Место

дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.

Дисциплина «Построение эффективной системы найма и обучения персонала в гостиничной сфере» относится к вариативной части базового блока (Б.1) предназначенной для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

Курс «Построение эффективной системы найма и обучения персонала в гостиничной сфере» обеспечивает преемственность теоретических и практических знаний при изучении дисциплин, таких как «Управление персоналом в индустрии гостеприимства», «Управление маркетинговой деятельностью туристического предприятия» и ряда других. Курс ориентирован на формирование умений и навыков по исследовательской деятельности и развития современного управления гостиничными предприятиями.

Требования к результатам освоения дисциплины.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки. 43.04.03 «Гостиничное дело» (магистратура):

ПК-1	Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

Содержание дисциплины (модуля):

Тема 1. Определение потребностей в персонале организации. Тем

а 2. Подбор персонала: понятие, этапы, цели и

задачи. Тема 3. Кадровая политика подбора и отбора персонала.

Тема 4. Источники поиска и подбора

персонала. Тема 5. Основные инструменты отбора персонала.

Тема 6. Организация и проведение переговоров с соискателями.

Тема 7. Необходимость профессионального обучения и развития персонала.

Тема 8. Оценка эффективности действующей в организации системы найма

и адаптации персонала. Общая трудоёмкость дисциплины (модуля): 3 зачётные единицы, 108 часов.

Форма аттестации – зачет.

Б1.В.01.03 ВИДЫ И ОСОБЕННОСТИ УПРАВЛЕНИЯ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ

Цель и задачи освоения дисциплины (модуля).

Программа дисциплины составлена на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Приказ Минобрнауки России от 15.06.2017 № 558 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 06.07.2017 № 47328). Предназначена для магистров, обучающихся по профилю «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» (2 семестр).

Основная цель – формирование у студентов управленческого мышления, способности решать хозяйственные, социальные и психологические проблемы с использованием современных приемов и средств; формулирование компетенций, необходимых в профессиональной деятельности магистров по направлению «Гостиничное дело», а также приобретение опыта понимания тенденций развития современного управления гостиничными предприятиями, выявления недостатков деятельности предприятий индустрии гостеприимства; использовать профессиональные термины менеджмента.

Задачи изучения дисциплины:

изучить объект и предмет, ее место в системе наук, методы, приемы и средства; рассмотреть особенности управления предприятием сферы туризма; раскрыть цели и задачи управления предприятием туризма; проанализировать этапы управленческих решений в туристской индустрии. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.

Дисциплина «Виды и особенности управления в гостиничном бизнесе» относится к вариативной части базового блока (Б.1) предназначенной для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

Курс «Виды и особенности управления в гостиничном бизнесе» обеспечивает преемственность теоретических и практических знаний при изучении дисциплин, таких как «Инновационный менеджмент в туризме», «Управление рисками в туристическом бизнесе», «Управление маркетинговой деятельностью туристического предприятия» и ряда других. Курс ориентирован на формирование умений и навыков по исследовательской деятельности и развития современного управления гостиничными предприятиями.

Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки. 43.04.03 «Гостиничное дело» (магистратура):

УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию и достигая поставленной цели
ПКС-2	Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Содержание дисциплины (модуля):

Тема 1. Организация и управление туристической деятельностью. Те

ма 2. Особенности управления предприятием сферы

туризма. Тема 3. Функции управления в туризме.

Тема 4. Методы управления в туризме.

Тема 5. Цели и задачи управления предприятием туризма. Тема 6.

Управление процессами труда в туризме.

Тема 7. Проектирование организационных структур туристского

предприятия. Тема 8. Управление человеческими ресурсами предприятия индустрии

туризма. Тема 9. Управление конфликтами в туристской индустрии.

Тема 10. Управленческие решения в туристской индустрии

Тема 11. Менеджер и его роль в процессе управления туристской

организацией. Общая трудоемкость дисциплины (модуля): 3 зачетные единицы, 108 часов.

Форма контроля – экзамен.

Б1.В.01.04 УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

Цель и задачи освоения дисциплины (модуля).

Программа дисциплины составлена на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Приказ Минобрнауки России от 15.06.2017 № 558 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 06.07.2017 № 47328). Предназначена для магистров, обучающихся по профилю «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» (3 семестр).

Основная цель –

формирование понимания роли человеческого капитала в функционировании современных организаций, овладение теоретическими знаниями, умениями и практическими навыками в области управления персоналом.

Задачи изучения дисциплины:

изучить теоретические основы управления персоналом; систему управления персоналом, кадрового планирования; процессы найма, отбора персонала, текущей оценки результативности труда работников, развития персонала;

сформировать у студентов представление о корпоративной культуре и ее значении для развития предприятия и организаций; о механизмах формирования корпоративной культуры ее основных элементах.

Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.

Дисциплина «Управление персоналом в индустрии гостеприимства» является дисциплиной по выбору вариативной части Блока I ФГОС ВО магистерскую программу «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства».

Курс «Управление персоналом в индустрии гостеприимства» обеспечивает преемственность теоретических и практических знаний при изучении дисциплин, таких как «Управление персоналом в индустрии гостеприимства», «Виды и особенности управления в гостиничном бизнесе», «Ценообразование в гостиничном бизнесе и ряд других. Курс ориентирован на формирование умений и навыков по исследовательской деятельности и развития современного управления гостиничными предприятиями.

Требования к результатам освоения дисциплины.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии

и с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки. 43.04.03 «Гостиничное дело»(магистратура):

ПКС-2	Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
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

Содержание дисциплины(модуля):

Тема 1. Теоретико-методологические основы управления персоналом в гостиничной сфере. Тема 2. Организационное проектирование системы управления персоналом.

Тема 3. Планирование и анализ показателей труда.

Тема 4. Кадровая политика и стратегия управления персоналом. Тема 5. Технология управления формированием персонала.

Тема 6. Технология управления развитием персонала. Тема 7. Управление поведением персонала организации.

Общая трудоёмкость дисциплины(модуля): 3 зачётные единицы, 108 часов. Форма аттестации – зачет.

Б1.В.02.01 УПРАВЛЕНИЕ ПРОЕКТАМИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Цель задачи освоения дисциплины(модуля).

Программа дисциплины составлена на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Приказ Минобрнауки России от 15.06.2017 N 558 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 06.07.2017 № 47328). Предназначена для магистров, обучающихся по профилю «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» (3 семестр).

Основная цель – формирование у магистрантов компетенций в области проектирования бизнес-процессов в сфере гостеприимства и общественного питания в современных условиях.

Задачи изучения дисциплины:

сформировать систематизированные представления об основах бизнес-планирования, а также планирования в сфере маркетинга, производства, организации и финансов; исследовать методы организационного проектирования в сфере гостеприимства и общественного питания; развивать методы и способы принятия проектных решений в конкретных хозяйственных ситуациях; дать возможность овладеть практическими навыками разработки бизнес-плана в сфере гостеприимства и общественного питания.

Место дисциплины(модуля) в структуре ОПОП.

Дисциплина «Управление проектами и изменениями в сфере гостеприимства и общественного питания» относится к вариативной части Блока 1 модуля «Технология туроператорских и турагентских услуг» базового учебного плана по направлению подготовки 43.04.03 –

Гостиничное дело программы магистратуры по профилю

«Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства».

Требования к результатам освоения дисциплины

В совокупности с другими дисциплинами программы магистратуры по профилю «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» курс «Управление проектами и изменениями в профессиональной деятельности» направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 – Гостиничное дело (уровень магистратуры):

ПКС-3	Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПКС-4	Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций

Содержание дисциплины(модуля):

Тема 1. Методика разработки проекта развития в сфере гостеприимства и общественного питания.

Тема 2. Подготовка к разработке и составлению проекта в сфере гостеприимства и общественного питания.

Тема 3. Анализ внутренней и внешней среды предприятия. Тема

4. Анализ структуры рынка и расчет емкости рынка.

Тема 5. Оценка потребностей, позиция мотивации, потребительского поведения и рационального потребления

я.

Тема 6. Маркетинговое проектирование в сфере гостеприимства и общественного питания. Тема 7.

Этапы формирования ценовой политики.

Общая трудоемкость дисциплины (модуля): 4 зачётные единицы, 144 часа. Форма контроля – экзамен.

Б1.В.02.02 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРОЦЕССОВ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ ПРЕДПРИЯТИЙ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Цель задачи освоения дисциплины (модуля).

Программа дисциплины составлена на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Приказ Минобрнауки России от 15.06.2017 № 558 «Об утверждении федерального государственного стандарта высшего образования – магистратуры по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело») (Зарегистрировано в Минюсте России 06.07.2017 № 47328) (3 семестр).

Основная цель – формирование у студентов комплекса основных знаний в области проектирования, строительства, реконструкции и эксплуатации предприятий сферы гостеприимства – рекреационных комплексов, гостиниц, предприятий общественного питания.

Задачи изучения дисциплины:

изучение современных тенденций в проектировании и строительстве туристских гостинично-ресторанных комплексов;

изучение строительных норм и правил проектирования общественных зданий и сооружений сферы гостеприимства (туристские и санаторно-курортные комплексы, базы отдыха, гостиницы, предприятия общественного питания);

овладение практическими навыками использования нормативных документов при строительстве новых, оценка деятельности действующих рекреационных комплексов, их реконструкции и техническом перевооружении.

Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.

Дисциплина «Проектирование производственных процессов и технологических регламентов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания» относится к вариативной части Блока I профиля «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» базового учебного плана по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

Требования к результатам освоения дисциплины.

В совокупности с другими дисциплинами программы магистратуры по профилю «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» курс «Проектирование производственных процессов и технологических регламентов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания» направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры):

УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
ПКС-4	Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций

Содержание дисциплины (модуля):

Тема 1. Виды классификация туристских гостинично-ресторанных комплексов.

Тема 2. Планировочная организация туристских гостинично-ресторанных комплексов.

Тема 3. Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха. Структура планировочной организации санаторных комплексов.

Тема 4. Планировочная организация туристских комплексов. Тема 5. Планировочная организация ресторанных комплексов.

Тема 6. Планировочная организация помещений общественного назначения. Тема 7. Планировочная организация жилого этажа.

Общая трудоемкость дисциплины (модуля): 5 зачётных единиц, 180 часов. Форма контроля – экзамен, курсовая работа.

Б1.В.02.03 ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ В ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Цель задачи освоения дисциплины (модуля).

Программа дисциплины составлена на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Приказ Минобрнауки России от 15.06.2017 № 558 «Об утверждении федерального государственного стандарта высшего образования – магистратуры по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело») (Зарегистрировано в Минюсте России 06.07.2017 № 47328). Предназначена для магистров, обучающихся по профилю «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» (1 семестр).

Цель курса «Ценообразование в гостиничной деятельности»:

Овладение теоретическими и практическими знаниями в ценообразовании в гостиничном деле, исследование временной практики формирования контрактных цен, изучение методики и особенностей ценообразования на различ

ные виды услуг гостиничного предприятия, а также расширение на базе полученных знаний кругозора и компетентности в области управления гостиничным предприятием.

Задачи преподавания курса:

ознакомление с основными понятиями

курса; изучение различных видов цени их классификация;

рассмотрение основ государственного регулирования цен и тарифов;

изучение методов и приёмов калькулирования себестоимости и цен на различные виды услуг гостиничного предприятия;

изучение этапов ценообразования и методов формирования системы цен на гостиничном предприятии; обеспечение получения студентами знаний основных принципов работы по обоснованию цен на гостиничных предприятиях;

обеспечить приобретение студентами практических навыков в расчётах цен, формирования ценовой стратегии и политики гостиничного предприятия.

Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.

Дисциплина «Ценообразование в гостиничной деятельности» является дисциплиной проектного модуля (Б1.В.02.03) по направлению подготовки «Гостиничное дело» программы магистратуры по профилю «Бизнес-технологии и индустрии гостеприимства».

Требования к результатам освоения дисциплины.

В совокупности с другими дисциплинами программы магистратуры по профилю «Бизнес-технологии и индустрии гостеприимства» дисциплина «Ценообразование в гостиничной деятельности» направлена на формирование и развитие следующих компетенций:

ПКС-1	Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания
-------	--

Содержание дисциплины (модуля):

Тема 1. Теоретические основы

ценообразования. Тема 2. Классификация цени их система.

Тема 3. Ценообразование на предприятиях гостиничного сервиса.

Тема 4. Особенности налогообложения деятельности гостиничного предприятия. Тема 5. Методология ценообразования.

Тема 6. Методы и этапы формирования контрактных цен.

Тема 7. Ценовая политика и ценовые стратегии гостиничного

предприятия. Общая трудоёмкость дисциплины (модуля): 3 зачётные единицы, 108 часов. Форма контроля – зачет.

Б1.В.02.04 ТУРИСТСКО-РЕКРЕАЦИОННОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ И ОСВОЕНИЕ ТЕРРИТОРИЙ

Цели и задачи освоения дисциплины. Рабочая программа дисциплины составлена на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки

43.04.03 Гостиничное дело (Приказ Минобрнауки России от 15.06.2017 N 558 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратуры по направлению подготовки

43.04.03 Гостиничное дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 06.07.2017 № 47328). Предназначена для магистров, обучающихся по магистерской программе «Бизнес-технологии и индустрии гостеприимства» (2 семестр).

Основная цель дисциплины является комплексное изучение технологий туристско-рекреационного проектирования, методов проектирования туристского освоения территорий.

Задачами изучения дисциплины:

изучения понятийного аппарата технологий туристско-рекреационного проектирования освоения территорий;

изучения основ проектирования и стратегирования в данном вопросе;

обеспечить изучение новейших методологических и практических разработок в области туристско-рекреационного проектирования в условиях рынка туристских услуг.

Место дисциплины в структуре ОПОП.

Дисциплина «Туристско-

рекреационное проектирование и освоение территорий» относится к вариативной части базового модуля, предназначенной для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины.

В совокупности с другими дисциплинами программы магистратуры, направленность «Бизнес-технологии и индустрии гостеприимства» дисциплина «Туристско-

рекреационное проектирование и освоение территорий» направлена на формирование следующей компетенций:

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

Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Понятие туристско-рекреационных ресурсов. Классификация

ТРР. Тема 2. Понятие туристско-рекреационного потенциала территории.

Тема 3. Историко-

культурная обусловленность ландшафта Система аттракций и ее влияние на внутренний мир человека.

Тема 4. Концепция создания туристско-рекреационных объектов.

Тема 5. Структура и алгоритм создания туристско-рекреационных проектов как способ наилучшего освоения территорий.

Тема 6. Ожидаемый эффект применения технологий туристско-рекреационного проектирования как степени освоения территории.

Тема 7. Принципы устойчивого развития созданных вновь освоенных туристско-рекреационных территорий.

Тема 8. Туристско-рекреационное проектирование.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144

часа. Форма контроля – экзамен, курсовая работа.

Б1.В.ДВ.01.01 СОВРЕМЕННЫЕ СИСТЕМЫ ПРОДАЖ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ

Цель и задачи освоения дисциплины (модуля). Программа дисциплины составлена на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Приказ Минобрнауки России от 15.06.2017 N 558 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 06.07.2017 № 47328)). Предназначена для магистров, обучающихся по профилю «Бизнес-технологии и индустрии гостеприимства» (2 семестр).

Цель изучения дисциплины –

ознакомить студентов, обучающихся в магистратуре, с базовыми теоретическими знаниями в области современных систем продаж в гостиничном бизнесе и научить использовать их в профессиональных исследованиях.

Основные задачи изучения дисциплины – вооружить студентов теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для:

обучения принципам производственно-

технологической деятельности гостиничных средств размещения по вопросам продаж гостиничной услуги;

обучение основным особенностям системы продаж услуг в гостинице;

обеспечение высокого уровня подготовки специалистов, опирающегося на знания теоретических, практических и правовых основ гостиничной деятельности;

формирование мировоззрения, соответствующего закономерностям принципам деятельности в индустрии гостеприимства.

Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисциплина «Современные системы продаж в гостиничном бизнесе» относится к вариативной части базового модуля, предназначенной для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело программы магистратуры по профилю «Бизнес-технологии и индустрии гостеприимства».

3. Требования к результатам освоения дисциплины

В совокупности с другими дисциплинами программы магистратуры по профилю «Бизнес-технологии и индустрии гостеприимства» дисциплина «Современные системы продаж в гостиничном бизнесе» направлена на формирование следующих компетенций:

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

Содержание дисциплины (модуля):

Тема 1. Процессы глобализации и современные тенденции развития гостиничного рынка. Тема 2. Процесс маркетингового исследования гостиничного комплекса.

Тема 3. Выбор стратегии маркетинга, обеспечивающий высокое качество обслуживания. Тема 4. Организация и функционирование службы маркетинга.

Тема 5. Основные направления PR- деятельности в гостиничном

бизнесе. Тема 6. Маркетинговая работа с потребителями гостиничных услуг.

Тема 7. Интернет-маркетинговые методы и Интернет-реклама.

Тема 8. Выбор стратегии маркетинга, обеспечивающей высокое качество обслуживания.

Тема 9. Маркетинговая стратегия и определение эффективности маркетинговых мероприятий. Тема 10. Ценообразование в гостиничном бизнесе.

Тема 1.1. Продажи, техника продаж и дистрибуция в электронных системах бронирования.

Тема 1.2. Основные маркетинговые услуги для гостиничных предприятий на примере предложений консалтинговой компании.

Общая трудоемкость дисциплины (модуля): 3 зачётные единицы, 108 часов. Форма контроля – зачёт.

Б1.В.ДВ.01.02 ФОРМАТЫ ГОСТИНИЧНЫХ ПРОЕКТОВ

Программа дисциплины составлена на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Приказ Минобрнауки России от 15.06.2017 № 558 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 06.07.2017 № 47328). Предназначена для магистров, обучающихся по профилю «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» (1 семестр).

Цель задачи освоения дисциплины (модуля).

Цель – формирование у обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело знаний, умений, навыков и опыта гостиничной деятельности, характеризующих этапы формирования компетенции и обеспечивающих достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Основные задачи изучения дисциплины:

получение теоретических представлений о современном проектировании гостиничных объектов;

формирование представления о практическом применении инструментов и стратегий проектирования на отдельных территориях;

приобретение навыков разработки и применения необходимых механизмов для решения конкретных задач в области проектирования гостиничных объектов.

Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.

Дисциплина «Форматы гостиничных проектов» относится к обязательной части базового модуля, предназначена для магистрантов, обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело программы магистратуры по профилю «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства».

Требования к результатам освоения дисциплины

В совокупности с другими дисциплинами программы магистратуры, направленность «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» дисциплина «Форматы гостиничных проектов» направлена на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры):

ПКС-2	Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПКС-4	Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций

Содержание дисциплины (модуля):

Тема 1. Понятие деvelopeмента. Задачи и виды деvelopeмента.

Тема 2. 15 принципов построения эффективного деvelopeмента. Тема 3. Практика построения эффективного деvelopeмента.

Тема 4. Бизнес-процессы и бизнес-компоненты эффективного деvelopeмента. Общая трудоемкость дисциплины (модуля): 3 зачётные единицы, 108 часов. Форма контроля – зачёт.

Б1.В.ДВ.02.01 УПРАВЛЕНИЕ ДОХОДАМИ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

Цель задачи освоения дисциплины (модуля).

Программа дисциплины составлена на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Приказ Минобрнауки России от 15.06.2017 № 558 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 06.07.2017 № 47328). Предназначена для магистров, обучающихся по профилю «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» (1 семестр).

Цель курса «Управление доходами гостиничного предприятия» – формирование у студентов целостной системы теоретических знаний об управлении доходами гостиничного предприятия путем усвоения методологических основ и приобретения практических навыков оценки эффективности деятельности гостиничных предприятий, необходимых в дальнейшей профессиональной работе.

Задачи преподавания курса:

ознакомление с основными понятиями курса;

изучение путей и средств эффективного использования ресурсов предприятия с целью обеспечения прибыльного хозяйствования в условиях рыночных отношений;

формирование и закрепление навыков самостоятельной оценки экономических явлений, уровня динамики и

менения экономических показателей позиции рационализации хозяйственной деятельности предприятия.

Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.

Дисциплина «Управление доходами гостиничного предприятия» является дисциплиной проектного модуля (Б1.В.ДВ.02.01) по направлению подготовки «Гостиничное дело» программы магистратуры по профилю «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства».

Требования к результатам освоения дисциплины.

В совокупности с другими дисциплинами программы магистратуры по профилю «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» дисциплина «Управление доходами гостиничного предприятия» направлена на формирование следующих компетенций:

ПКС-2	Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
-------	--

Содержание дисциплины (модуля):

Тема 1. Экономические основы функционирования гостиничного предприятия. Тема 2.

Основные фонды гостиничных предприятий.

Тема 3. Оборотные средства гостиничных предприятий. Тема 4. Трудовые ресурсы гостиничного предприятия. Тема 5. Издержки и прибыль гостиничного предприятия.

Тема 6. Особенности налогообложения деятельности гостиничного

предприятия. Тема 7. Планирование деятельности гостиничного предприятия.

Общая трудоемкость дисциплины (модуля): 3 зачетные единицы, 108 часов. Форм контроля – зачет.

Б1.В.ДВ.02.02 МЕЖКУЛЬТУРНЫЕ КОММУНИКАЦИИ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ

Цель задачи освоения дисциплины (модуля).

Программа дисциплины составлена на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Приказ Минобрнауки России от 15.06.2017 № 558 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 06.07.2017 № 47328). Предназначена для магистров, обучающихся по профилю «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» (2 семестр).

Целью курса «Межкультурные коммуникации в гостиничном бизнесе» является формирование у студентов целостной системы теоретических знаний об управлении доходами гостиничного предприятия путем усвоения методологических основ и приобретения практических навыков в оценке эффективности деятельности гостиничных предприятий, необходимых в дальнейшей профессиональной работе.

Задачи преподавания курса:

ознакомление с основными понятиями курса;

изучение путей и средств эффективного использования ресурсов предприятия с целью обеспечения прибыльного хозяйствования в условиях рыночных отношений;

формирование и закрепление навыков самостоятельной оценки экономических явлений, уровня динамики изменения экономических показателей позиции рационализации хозяйственной деятельности предприятия.

Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.

Дисциплина «Межкультурные коммуникации в гостиничном бизнесе» является дисциплиной модуля «Маркетинг в индустрии гостеприимства» (Б1.В.ДВ.02.02) по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» программы магистратуры по профилю «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства».

Требования к результатам освоения дисциплины.

В совокупности с другими дисциплинами программы магистратуры по профилю «Туризм: эволюция, структура, менеджмент, маркетинг» дисциплина «Межкультурные коммуникации в гостиничном бизнесе» направлена на формирование следующих компетенций:

УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) академического и профессионального взаимодействия
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

4. Содержание дисциплины (модуля):

Тема 1. Экономические основы функционирования гостиничного предприятия. Тема 2.

Основные фонды гостиничных предприятий.

Тема 3. Оборотные средства гостиничных предприятий. Тема 4. Трудовые ресурсы гостиничного предприятия. Тема 5. Издержки и прибыль гостиничного предприятия.

Тема 6. Особенности налогообложения деятельности гостиничного предприятия. Тема

7. Планирование деятельности гостиничного предприятия.
Общая трудоемкость дисциплины (модуля): 3 зачётные единицы, 108 часов. Форм
а контроля - зачёт.

ТА Б1.В.ДВ.03.01 ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ И ПРОДВИЖЕНИЯ ГОСТИНИЧНОГО ПРОДУКТА

Цель и задачи освоения дисциплины (модуля).

Программа дисциплины составлена на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Приказ Минобрнауки России от 15.06.2017 № 558 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело» (Зарегистрирован в Минюсте России 06.07.2017 № 47328)) (2 семестр).

Цель освоения дисциплины «Технологии формирования и продвижения гостиничного продукта» - совершенствование технологии разработки гостиничного продукта, тактики формирования цен на гостиничный продукт, маркетинговые исследования распространения гостиничного продукта, калькуляция и продвижение гостиничного продукта на рынок.

Задачи изучения дисциплины «Технологии формирования и продвижения гостиничного продукта»: изучение технологий по формированию гостиничного продукта, использующихся в индустрии гостеприимства;

изучение методов исследования в сфере гостеприимства, технологии создания гостиничного продукта; приобретение знаний, связанных с созданием гостиничного продукта, выявлять приоритетные направления в проектировании и знать приоритетные направления в проектировании, соответствующие требованиям гостиничной индустрии и т.д.

Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.

Дисциплина «Практикум по технологиям формирования туристского продукта» относится к вариативной части Блока 1 «Дисциплины по выбору» основной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

Требования к результатам освоения дисциплины.

В совокупности с другими дисциплинами программы магистратуры дисциплина «Технологии формирования и продвижения гостиничного продукта» направлена на формирование следующих компетенций:

ПКС-2	Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
-------	--

Содержание дисциплины (модуля):

Тема 1. Теоретические основы разработки гостиничного продукта. Тема 2. Изучение спроса на разрабатываемый продукт. Тема 3. Технология и особенности формирования гостиничного продукта. Тема 4. Этапы разработки гостиничного продукта.

Тема 5. Основные этапы подготовки и проведения мероприятий по стимулированию сбыта. Общая трудоемкость дисциплины (модуля): 3 зачётные единицы, 108 часов.
Форма контроля - зачет.

Б1.В.ДВ.03.02 МЕЖДУНАРОДНЫЙ ГОСТИНИЧНЫЙ БИЗНЕС

Цель и задачи освоения дисциплины (модуля).

Программа дисциплины составлена на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Приказ Минобрнауки России от 15.06.2017 № 558 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело» (Зарегистрирован в Минюсте России 06.07.2017 № 47328)) (2 семестр).

В совокупности с другими дисциплинами программы магистратуры дисциплина «Международный гостиничный бизнес» направлена на формирование следующих компетенций:

ПКС-3	Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
-------	--

Общая трудоемкость дисциплины (модуля): 3 зачётные единицы, 108 часов. Форма контроля - зачет.

Б1.В.ДВ.04.01 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ УСЛУГ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ

Цель и задачи освоения дисциплины (модуля).

Программа дисциплины составлена на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Приказ Минобрнауки России от 15.06.2017 № 558 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 06.07.2017 № 47328)). Предназначена для магистров, обучающихся по профилю «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» (1 семестр).

Цель курса «Управление качеством услуг в гостиничном бизнесе»:

является изучение необходимых стандартов и правил сертификации туристских услуг, нормативно - правовых документов, а также подходов к критерию оценки эффективности предоставляемых услуг. Обеспечение обучения специалистов теоретических основ и практических навыков по разработке, организации и внедрению систем качества во всех сферах деятельности предприятий гостиничного бизнеса.

Достижение поставленной цели осуществляется посредством решения следующих основных задач: изучение основных инструментов управления контактными персоналом индустрии гостеприимства в системе внутреннего маркетинга;

описание взаимосвязи качества услуги и уровня развития системы внутреннего маркетинга на предприятиях индустрии гостеприимства;

ознакомление с основными методами оценки удовлетворенности персонала методами и результатами внутреннего маркетинга на предприятии;

освоение навыков разработки комплекса маркетинга в средствах размещения.

подготовка к выполнению работ по стандартизации и сертификации туристского продукта;

приобретение знаний по разработке и внедрению стандартов качества комплексного туристского обслуживания;

формирование навыков по применению статистических методов контроля качества услуг в туризме. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.

Дисциплина «Управление качеством услуг в гостиничном бизнесе» является дисциплиной проектного модуля (Б1.В.ДВ.04.01) по направлению подготовки «Гостиничное дело» программы магистратуры по профилю

«Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства».

Требования к результатам освоения дисциплины

В совокупности с другими дисциплинами программы магистратуры по профилю «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» дисциплина «Управление качеством услуг в гостиничном бизнесе» направлена на формирование следующих компетенций:

ПКС-1	Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания
ПКС-2	Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Содержание дисциплины (модуля):

Тема 1. Предмет, назначение, цели, задачи и содержание курса. Классификация показателей качества и методы их определения.

Тема 2. Нормативно-

правовое обеспечение качества услуг. Эволюция подходов к управлению качеством в России и за рубежом.

Тема 3. Концепция всеобщего управления качеством TQM. Международные стандарты ISO 9000.

Тема 4. Конкурентоспособность и качество как фактор успеха предприятия индустрии туризма.

Тема 5. Принципы менеджмента качества. Управление качеством туристских услуг.

Общая трудоемкость дисциплины (модуля): 3 зачетные единицы, 108 часов. Форм

а контроля – экзамен.

Б1.В.ДВ.04.02 ЭКОНОМИКА ОРГАНИЗАЦИЙ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Цель и задачи освоения дисциплины (модуля).

Программа дисциплины составлена на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Приказ Минобрнауки России от 15.06.2017 № 558 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 06.07.2017 № 47328). Предназначена для магистров, обучающихся по профилю «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» (1 семестр).

Цель курса «Экономика организаций гостеприимства и общественного питания»:

Формирование у студентов целостной системы теоретических знаний об управлении доходами гостиничного предприятия путем усвоения методологических основ и приобретения практических навыков во оценке эффективности деятельности гостиничных предприятий, необходимых в дальнейшей профессиональной работе.

Задачи преподавания курса:

ознакомление с основными понятиями курса;

изучение путей и средств эффективного использования ресурсов предприятия с целью обеспечения прибыльного хозяйствования в условиях рыночных отношений;

формирование и закрепление навыков самостоятельной оценки экономических явлений, уровня динамики и изменения экономических показателей позиции рационализации хозяйственной деятельности предприятия.

Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.

Дисциплина «Экономика организаций гостеприимства и общественного питания» является дисциплиной проектного модуля (Б1.В.ДВ.02.01) по направлению подготовки «Гостиничное дело» программы

магистратуры по профилю «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства».

Требования к результатам освоения дисциплины

В совокупности с другими дисциплинами программы магистратуры по профилю «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» дисциплина «Экономика организаций гостеприимства и общественного питания» направлена на формирование следующих компетенций:

ПКС-1	Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания
ПКС-2	Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПКС-4	Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отр

Содержание дисциплины (модуля):

Тема 1. Экономические основы функционирования гостиничного предприятия. Тема 2.

Основные фонды гостиничных предприятий.

Тема 3. Оборотные средства гостиничных предприятий. Тема 4. Трудовые ресурсы гостиничного предприятия. Тема 5. Издержки и прибыль гостиничного предприятия.

Тема 6. Особенности налогообложения деятельности гостиничного предприятия. Тема 7. Планирование деятельности гостиничного предприятия.

Общая трудоемкость дисциплины (модуля): 3 зачетные единицы, 108

часов. Форма контроля – экзамен.

ФТД.01 ЭКСТРЕМАЛЬНЫЙ ТУРИЗМ

Цель и задачи освоения дисциплины (модуля).

Программа дисциплины составлена на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Приказ Минобрнауки России от 15.06.2017 N 558 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 06.07.2017 № 47328)). Предназначена для магистров, обучающихся по профилю «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» (3 семестр).

Основная цель –

дать студентам общее представление о видах экстремального туризма и особенности развития данного вида туризма.

Задачи изучения дисциплины:

формировать у студентов системные знания о туризме;

рассмотреть организационную, производственную структуру, материально-техническую базу туризма; организацию работы в области экстремальных видов туризма.

Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП.

Дисциплина «Экстремальный туризм» относится к вариативной части базового модуля, предназначенной для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

Требования к результатам освоения дисциплины

В совокупности с другими дисциплинами программы магистратуры, направленность «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» дисциплина «Экстремальный туризм» направлена на формирование следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры):

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

Содержание дисциплины (модуля):

Тема 1. Социальные ценности активных путешествий и экстремальных видов спорта. Тема 2. Сущность и особенности экстремального туризма.

Тема 3. Человек в условиях экстремального тура. Те

ма 4. Виды экстремального туризма.

Тема 5. Проектирование и обеспечение экстремального

тура. Тема 6. Организация соревнований в экстремальном

туризме. Тема 7. Связи общественности с экстремальным

туризме

Тема 5. Общая трудоемкость дисциплины (модуля): 3 зачётные единицы, 108 часов.Формаконтроля-зачёт.

ФТД.02 ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ

Цели и задачи освоения дисциплины.

Рабочая программа дисциплины составлена на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Приказ Минобрнауки России от 15.06.2017 N 558 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело» (Зарегистрировано в Минюсте России 06.07.2017 N 47328)). Предназначена для магистров, обучающихся по магистерской программе «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» (2 семестр).

Основная цель – освоение профессиональных компетенций, связанных с вопросами формирования представления о сфере гастрономии и гастрономического туризма

Задачи изучения дисциплины

понимание значения гастрономии в развитии территории и роли гастрономии как инструмента продвижения туристической дестинации;

формировании гастрономического бренда стран, городов, регионов;

понимание сферы гастрономии и гастрономического туризма как элемента экономики впечатлений, как креативной индустрии;

получение базовых знаний и навыков применения подходов и инструментов гастрономического туризма. Мест о дисциплины в структуре ОПОП ВО.

Дисциплина «Гастрономический туризм» относится к факультативной части (ФТД) ФГОС ВО, предназначенной для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

Требования к результатам освоения содержания дисциплины.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующей компетенции в соответствии с ФГОС ВО ОПОП ВО по данному направлению подготовки. 43.04.03 «Гостиничное дело» (магистратура):

ПКС-1	Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания
ПКС-2	Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Содержание дисциплины (модуля):

Тема 1. Введение в гастрономический туризм.

Тема 2. Гастрономия: нематериальное культурное наследие, впечатление, престиж, искусство, креативность.

Тема 3. Гастрономический туризм: особенности,

классификация. Тема 4. Гастрономический брендинг туристской дестинации.

Тема 5. Гастрономический и культурный

туризм. Тема 6. Креативный гастрономический

туризм. Тема 7. Гастрономические фестивали.

Тема 8. Акторы гастрономического туризма.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108

часов. Формаконтроля-зачет.

Б2.О.01(У) ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

Цель и задачи ознакомительной практики

Целью ознакомительной практики является приобретение первичных профессиональных умений научно-исследовательской и организационно-управленческой деятельности, приобретение опыта научных исследований в области гостиничной деятельности, посредством самостоятельного выполнения исследовательской и научной работы.

Задачи практики:

формирование навыков осуществления сбора, обработки, анализа и систематизации научной информации по исследуемой теме;

научиться обрабатывать статистические данные с использованием традиционных методов и современной информации о новых технологиях;

изучить специальную литературу и другую профильную информацию, достижения отечественной и зарубежной науки в сфере гостеприимства;

выработать умения работать в профессиональных коллективах и обеспечивать работу данных коллективов с ответственными материалами;

принимать организационные решения в стандартных ситуациях и нести за них ответственность. Место о практики в структуре ОПОП ВО

Ознакомительная практика реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» (уровень магистратуры) по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства».

Прохождение практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Теория и методология социально-экономических исследований в индустрии гостеприимства», «Информационное обеспечение и компьютерные технологии

индустрии гостеприимства», «Виды и особенности управления в гостиничном бизнесе», «Управление качеством услуг в гостиничном бизнесе».

Прохождение ознакомительной практики является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Маркетинг в индустрии гостеприимства», «Управление проектами и изменениями в сфере гостеприимства и общественного питания».

Вид, способы и формы проведения практики

Ознакомительная практика - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков. Является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства».

Целью практики обучающихся является развитие практических навыков и умений, а также формирование компетенций обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практика направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью на основе требований к уровню подготовки выпускника и формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций.

Эта практика является частью научно-исследовательского компонента подготовки магистров. Она может быть связана как с разработкой теоретического направления (метода, методики, модели и пр.), так и с изучением работы реальных предприятий и организаций сферы гостеприимства.

Тип учебной практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков. Способы проведения учебной практики: стационарная.

Объем ознакомительной практики: 216 часов, 63 е.

Форма проведения практики – дискретная. Осуществляется путем чередования периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий в пределах учебной недели.

Место и время проведения практики

Ознакомительная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков проводится на базе КБГУ под руководством педагогических работников выпускающей кафедры. В исключительных случаях по заявлению обучающегося эта практика может проводиться на базе сторонней организации.

Практика проводится на основе договоров с организациями, осуществляющими деятельность соответствующего ОПОП профиля. Также обучающиеся могут проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими в указанных организациях, соответствует требованиям к содержанию практики.

Период проведения практики – 2 семестр (зачет).

Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Практика направлена на формирование у обучающихся следующих универсальных и общепрофессиональных компетенций в соответствии с основной профессиональной образовательной программой высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело: УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты

№	Код и содержание компетенции	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
1	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	основные современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), используемые в	представлять результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные, выбирая	навыками аргументированного и конструктивного отстаивания своих позиций и идей в академических и профессиональных дискуссиях на

	<p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p> <p>УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p> <p>УК-4.Способен применять современные коммуникативные технологии,в том числена иностранном(ых) академическогои профессионального взаимодействия</p>	академическомипрофессиональном взаимодействии; факторыулучшения коммуникациив организации, современные средства информационно-коммуникационных технологий	наиболееподходящий форматисоздавая текстынаучногои официально-делового стилей речипо профессиональным вопросам	государственном языкеРФ(ивтом числена иностранном(ых) языке(ах)); технологией построения эффективной коммуникациив организации; передачей профессиональной информациив информационно-телекоммуникационн ыхсетях; использованием современныхсредств информационно-коммуникационных технологий
2	ОПК-1.Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения общественного питания, организовывать внедрение технологических новацийи программного обеспеченияв деятельности организацийсферы гостеприимстваи общественногопитания	принципы формирования технологической концепции организаций размещения общественного питания; существующие технологические новациии программные продуктыв деятельности организацийсферы гостеприимстваи общественного питания	приниматьучастиев формировании технологической концепции организаций размещения общественного питания;внедрять технологические новациии программныепродукты вдеятельность организацийсферы гостеприимстваи общественногопитания	методикой формирования технологической концепции организаций размещения общественного питания;приемами внедрения технологических новацийи программного обеспеченияв деятельности организацийсферы гостеприимстваи общественного питания
	ОПК-2 Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	принципы формирования технологической концепции организаций размещения общественного питания; существующие технологические новациии программные продуктыв деятельности организацийсферы гостеприимстваи общественного питания	приниматьучастиев формировании технологической концепции организаций размещения общественного питания;внедрять технологические новациии программныепродукты вдеятельность организацийсферы гостеприимстваи общественногопитания	методикой формирования технологической концепции организаций размещения общественного питания;приемами внедрения технологических новацийи программного обеспеченияв деятельности организацийсферы гостеприимстваи общественного питания
3	ОПК-3.Способен разрабатыватьи	основысистемы менеджмента	внедрятьсистемы менеджментакачества	методамиконтроля качестваоказания

	внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	качество в организациях сферы гостеприимства и общественного питания на основе национальных и международных стандартов качества	деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	услуги 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
4	ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	Принципы разработки и внедрения маркетинговых стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания	разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	методами оценивания результатов реализации маркетинговых стратегий и их эффективности в организациях 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	Принципы разработки и внедрения маркетинговых стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания	разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	методами оценивания результатов реализации маркетинговых стратегий и их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	принципы формирования технологической концепции организаций размещения общественного питания; существующие технологические новации и программные продукты в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	принимать участие в формировании технологической концепции организаций размещения общественного питания; внедрять технологические новации и программные продукты в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	методикой формирования технологической концепции организаций размещения общественного питания; приемами внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
5	ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам	формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным	осуществлять педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным	методами планирования результатов обучения, технологией проведения текущего контроля знаний и промежуточной

	дополнительным профессиональным программам	профессиональным программам	профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для индустрии гостеприимства и общественного питания	аттестации по дисциплинам
--	--	-----------------------------	--	---------------------------

Структура и содержание практики
Структура практики

Общая трудоемкость ознакомительной производственной практики составляет: 4 недели (63 е.), 216 часов.

Разделы(этапы)практики	Трудоемкость			Форма текущегоконтроля
	Зач. ед.	Всего		
		Часов	Дней	
Общаятрудоёмкость	6	216	24	
Подготовительный этап. Инструктаж по практике(включаяделовуюэтикуиинструктажпотехникебезопасности)	1	36	4	Собеседование
Адаптивно-производственныйэтап.Знакомствостудентов со структурой предприятия местাপрохожденияпрактикииегопрофилемработы.	2	72	8	Промежуточный отчет
Основнаячастьпрактики(обработкаианализполученных результатов)	2	72	8	Представлениерезультатов
Завершающийэтап.Подготовкаотчетапопрактике	1	36	4	Защитаотчетных материалов попрактике
Итоговыйвидконтроля	Дифференцированныйзачет			

Содержание практики

№	Название тем/разделов для самостоятельного изучения практики	Содержание практики	Результаты	
			Вид отчетности	Код осваиваемой компетенции
1	Подготовительный этап. Инструктаж по практике (включая деловую этику и инструктаж по технике безопасности).	Изучение программы практики и методических указаний по прохождению практики; инструктаж руководителя практики от предприятия по правилам деловой этики и технике безопасности.	Собеседование; дневник практики с отметкой руководителя практики от предприятия с отметкой о прохождении техники безопасности	УК-4, ОПК-3, ОПК-7
2	Адаптивно-производственный этап. Знакомство студента со структурой предприятия, местом прохождения практики и его профилем работы.	Знакомство с правилами внутреннего распорядка предприятия (организации); Ознакомление с направлениями деятельности предприятия (организации); Изучение документации, в том числе знакомство с учредительными документами предприятия, Беседы	Дневник практики, приложения к отчету о прохождении практики (выписки из ЕГРЮЛ, учредительных документов)	УК-4, ОПК-1, ОПК-4

		с руководством практики от предприятия.		
3	Основная часть практики (работа студентов по индивидуальным планам)	Осуществление действий, связанных с исполнением должностных обязанностей работников предприятия (организации). Выполнение исследований и сбор материалов в соответствии с заданием на практику	Дневник практики	ОПК-1, ОПК-3
4	Завершающий этап.	Сбор и анализ материала. Подготовка отчета и презентации.	Дневник практики, отчет о прохождении практики	ОПК-4, ОПК-7

Б2.О.02(П)ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Целью задачи ознакомительной практики

Целью организационно-управленческой практики является приобретение первичных профессиональных умений научно-исследовательской и организационно-управленческой деятельности, приобретение опыта научных исследований в области гостиничной деятельности, посредством самостоятельного выполнения исследовательской и научной работы.

Задачи практики:

- формирование навыков осуществления сбора, обработки, анализа и систематизации научной информации по исследуемой теме;
- научить обрабатывать статистические данные с использованием традиционных методов и современных информационных технологий;
- изучить специальную литературу и другую профильную информацию, достижения отечественной и зарубежной науки в сфере гостеприимства;
- выработать умения работать в профессиональных коллективах и обеспечивать работу данных коллективов с ответственными материалами;
- принимать организационные решения в стандартных ситуациях и нести за них ответственность. Местом практики в структуре ОПОП ВО

Организационно-

управленческая практика реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.04.03

«Гостиничное дело» (уровень магистратуры) по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства».

Прохождение практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Теория и методология социально-экономических исследований в индустрии гостеприимства», «Информационное обеспечение и компьютерные технологии в индустрии гостеприимства», «Виды и особенности управления гостиничным бизнесом», «Управление качеством услуг в гостиничном бизнесе».

Прохождение организационно-

управленческой практики является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Маркетинг в индустрии гостеприимства», «Управление проектами и изменениями в сфере гостеприимства и общественного питания».

Вид, способы и формы проведения практики

Организационно-управленческая практика - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков. Является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы

«Бизнес-технологии и индустрия гостеприимства».

Целью практики обучающихся является развитие практических навыков и умений, а также формирование компетенций обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практика направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью на основе требований к уровню подготовки выпускника и формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций.

Эта практика является частью научно-исследовательского компонента подготовки магистров. Она может быть связана как с разработкой теоретического направления (метода, методики, модели и пр.), так и с изучением работы реальных предприятий и организаций сферы гостеприимства.

Тип учебной практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков. Способ проведения учебной практики: стационарная.

Объем: 540 часов, 153 е.п., 10 недель.

Форма проведения практики – дискретная. Осуществляется путем чередования периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий в пределах учебной недели.

Место и время проведения практики

Ознакомительная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по получению первичных профессиональных умений и навыков проводится на базе КБГУ под руководством педагогических работников выпускающей кафедры. В исключительных случаях по заявлению обучающегося эта практика может проводиться на базе сторонних организаций.

Практика проводится на основе договоров с организациями, осуществляющими деятельность соответствующего ОПОП профиля. Также обучающиеся могут проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими в указанных организациях, соответствует требованиям к содержанию практики.

Период проведения практики – 4 семестр (зачет с оценкой).

Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Практика направлена на формирование у обучающихся следующих универсальных и общепрофессиональных компетенций в соответствии с основной профессиональной образовательной программой высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело: УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты

№	Код и содержание компетенции	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
1	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	методы критического анализа и оценки современных научных достижений	выделять проблемную ситуацию, описывать ее, определять основные вопросы, на которые необходимо ответить в процессе анализа, формулировать гипотезы; описывать явления с разных сторон, выделять и сопоставлять разные варианты решения проблемной ситуации; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области.	навыками выделения оснований, преимуществ, дефицитов, границ применимости положений, навыков выделения скрытых связей, зависимостей на основе интеграции, синтеза информации, положений; навыками аргументации предлагаемой стратегии решения проблемной ситуации
2	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе, способы представления	выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их осуществлению в целях реализации проекта;	навыками управления проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности; разработки

		описания целей и результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта	обосновывать практическую и теоретическую значимость полученных результатов; прогнозировать развитие процессов в проектной деятельности; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы, проверять и анализировать проектную документацию	технического задания проекта, проектирования плана-графика реализации проекта, определения требований к результатам реализации проекта; организации совместной деятельности проектной команды; управления процессом обсуждения и доработки проекта
3	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая	принципы подбора эффективной команды с учетом возрастных,	определять эффективность командной работы; вырабатывать командную	организацией и управлением командным взаимодействием в решении
	командную стратегию для достижения поставленной цели	индивидуально-типологических особенностей участников, социально-психологических процессов развития группы; основные условия эффективной командной работы для достижения поставленной цели; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия людей в организации; методы научного исследования в области взаимодействия, взаимоотношений людей и управления человеческими ресурсами	стратегию; владеть технологией реализации основных функций управления, анализировать и интерпретировать результаты научного исследования в области управления человеческими ресурсами; применять принципы и методы организации командной деятельности; подбирать и использовать методы и методики исследования в области взаимодействия, взаимоотношений людей и управления человеческими ресурсами	поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участие в разработке стратегии командной работы; умением работать в команде; разработкой программы эмпирического исследования в области взаимодействия, взаимоотношений людей и управления человеческими ресурсами.
4	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) академическом и	основные современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), используемые в	представлять результаты академической профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные,	навыками аргументированного и конструктивного отстаивания своих позиций и идей в академических и профессиональных дискуссиях на

	профессионального взаимодействия	академическими профессиональным взаимодействии; факторы улучшения коммуникации в организации, современные средства информационно-коммуникационных технологий	выбирая наиболее подходящий формат создавая тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам	государственном языке РФ (в том числе на иностранном (ых) языке (ах)); технологией построения эффективной коммуникации в организации; передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях; использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий
	УК-5.	психологические основы социального	грамотно, доступно излагать	организацией продуктивного
	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	взаимодействия, направленное на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы организации проведения переговорного процесса, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и традиции населения; основные закономерности взаимодействия людей в организации, особенности диалектического, группового и межгруппового взаимодействия	профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия с учетом особенностей аудитории; соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей	взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; приемами преодоления коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия
	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способствовать ее совершенствованию на основе самооценки	взаимосвязь своей профессии с другими смежными профессиями; возможные перспективы своей профессиональной карьеры; основы саморазвития, самореализации, менеджмента, самоорганизации,	осуществлять рефлексию собственной деятельности и профессионально важных личностных качеств; оценивать собственные дефициты на основе самоанализа, рефлексии, определять направления работы по восполнению	навыками реализации намеченных целей с учетом условий, средств, личностных особенностей и тенденций развития сферы профессиональной деятельности, навыков тайм-менеджмента

		использования творческого потенциала собственной деятельности	дефицитов; анализировать потенциальные возможности и ресурсы среды для собственного развития; определять приоритетные задачи на основе выделенных критериев, имеющихся ресурсов и задач	
2	ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения общественного питания, организовывать внедрение	принципы формирования технологической концепции организаций размещения общественного питания; существующие технологические	принимать участие в формировании технологической концепции организаций размещения общественного питания; внедрять технологические новации	методикой формирования технологической концепции организаций размещения общественного питания; приемами внедрения технологических
	технологических новаций и программного обеспечения деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	новации и программные продукты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	программные продукты в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	новаций и программного обеспечения деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	формулировать направления деятельности по разработке реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания	методами контроля реализации стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания деятельности предприятий сферы туризма
3	ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	основы системы менеджмента качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания на основе национальных и международных стандартов качества	внедрять системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	методами контроля качества 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
4	ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять	принципы разработки и внедрения маркетинговых	разрабатывать и внедрять маркетинговые	методами оценивания результатов реализации

	маркетинговые стратегии и программы в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	маркетинговых стратегий и их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК-5. Способен обосновать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	основные факторы внешней и внутренней среды, влияющие на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания	обосновывать и осуществлять основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	методикой оценивания экономической эффективности управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	ключевые подходы, методы и технологии научных исследований в сфере профессиональной деятельности	представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях	технологией планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности
5	ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам дополнительным профессиональным программам	формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам дополнительным профессиональным программам	осуществлять педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для индустрии гостеприимства и общественного питания	методами планирования результатов обучения, технологией проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по дисциплинам

Структура и содержание

практики Структура практики

Общая трудоемкость организационно-управленческой практики составляет: 10 недель (15 з.е.), 540 часов.

Разделы(этапы)практики	Трудоемкость			Формат екущегок онтроля
	Зач. ед.	Всего		
		Часов	Дней	
Общаятрудоёмкость	15	540	60	
Подготовительныйэтап.Инструктажпопрактике (включаяделовуюэтикуиинструктажпотехникебез опасности)	1	36	4	Собеседование
Адаптивно-производственныйэтап.Знакомство студентов со структурой предприятия местапрохожденияпрактикииегопрофилемрабо ты.	6,5	234	26	Промежу- точныйотчет

Основная часть практики (обработка и анализ полученных результатов)	6,5	234	26	Представление результатов
Завершающий этап. Подготовка отчета по практике	1	36	4	Защита отчетных материалов по практике
Итоговый вид контроля	Дифференцированный зачет			

Содержание практики

№	Название тем разделов для самостоятельного изучения к практике	Содержание практики	Результаты	
			Вид отчетности	Коды вводимой компетенции
1	Подготовительный этап. Инструктаж по практике (включая деловую этику и инструктаж по технике безопасности).	Изучение программы практики и методических указаний по прохождению практики; инструктаж руководителя практики от предприятия по правилам деловой этики и технике безопасности.	Собеседование; дневник практики с отметкой руководителя практики от предприятия с отметкой о прохождении техники безопасности	УК-1, УК-2, УК-4, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-7
2	Адаптивно-производственный этап. Знакомство студентов со структурой предприятия места прохождения практики и его профилем работы.	Знакомство с правилами внутреннего распорядка предприятия (организации); Ознакомление с направлениями деятельности предприятия (организации); Изучение документации, в том числе знакомство с учредительными документами предприятия, Беседы с руководством практики от предприятия.	Дневник практики, приложения к отчету о прохождении практики (выписки из ЕГРЮЛ, учредительных документов)	УК-1, УК-3, УК-5, ОПК-2, ОПК-4, ОПК-7
3	Основная часть практики (работа студентов по индивидуальному плану)	Осуществление действий, связанных с исполнением должностных обязанностей работников предприятия (организации). Выполнение исследований и сбор материалов в соответствии с заданием на практику	Дневник практики	УК-1, УК-2, УК-5, УК-6 ОПК-3, ОПК-5, ОПК-7
4	Завершающий этап.	Сбор и анализ материала. Подготовка отчета и презентации.	Дневник практики, отчет о прохождении практики	УК-1, УК-3, УК-4, УК-6 ОПК-2, ОПК-4, ОПК-6

Б2.В.01(Н) НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

Цель задачи ознакомительной практики

Главная цель НИР магистранта по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело – формирование способностей, необходимых для самостоятельного осуществления исследовательских и проектных работ при решении профессиональных задач в современных условиях.

Задачи практики:

- способствовать становлению научно-исследовательского мышления магистрантов, формировать у них четкое представление об основных профессиональных задачах и способах их решения;
- формировать умения по использованию современных технологий сбора информации, обработки и интерпретации полученных экспериментальных и статистических данных;
- формировать навыки проведения комплексных исследований рынка гостиничных услуг

с использованием современных научных подходов;
развивать навыки организации проектной деятельности гостиницы, прогнозирования перспектив гостиничной деятельности;

обучить навыкам разработки, внедрения и оценки нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиницы и других средств размещения.

Место практики в структуре ОПОПВО

Производственная практика (научно-исследовательская работа) входит в Блок 2 учебного плана ОПОПВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры) по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства».

НИР предполагает исследовательскую работу, направленную на развитие у магистрантов способностей к самостоятельному теоретическому и практическому суждению, выводу, умений объективно оценивать научную информацию, вести научный поиск и применять научные знания в профессиональной деятельности.

Выполнению НИР предшествуют результаты обучения на предыдущей ступени высшего образования (бакалавриат), а также дисциплины общенаучного и профессионального циклов магистерской подготовки –

«Управление научными проектами», «Маркетинг в индустрии гостеприимства», «Управление качеством услуг в гостиничном бизнесе».

Вид, способы и формы проведения практики

Производственная практика – научно-исследовательская работа является обязательной частью ОПОП «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства».

Целью практики обучающихся является развитие практических навыков и умений, а также формирование компетенций обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практика направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью на основе требований к уровню подготовки выпускника и формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций.

Научно-исследовательская работа – часть научно-исследовательского компонента подготовки магистров в сфере гостеприимства. Она может быть связана как с разработкой теоретического направления (метода, методики, модели и пр.), так и с изучением работы реальных предприятий и организаций в сфере профессиональной деятельности.

Тип производственной практики: научно-исследовательская работа. Способы проведения учебной практики: стационарная.

Объем производственной практики: 648 часов, 18 з.е., 12 недель.

Форма проведения практики – дискретная. Осуществляется путем чередования периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий в пределах производственной недели согласно учебному плану.

Место и время проведения практики

Производственная практика – научно-исследовательская работа проводится на базе КБГУ под руководством педагогических работников выпускающей кафедры. В исключительных случаях по заявлению обучающегося эта практика может проводиться на базе сторонней организации.

Практика проводится на основе договоров с организациями, осуществляющими деятельность, соответствующую профилю. Также обучающиеся могут проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими в указанных организациях, соответствует требованиям к содержанию практики.

Период проведения практики – 1, 2 и 3 семестры (зачет с оценкой).

Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Практика направлена на формирование у обучающихся следующих универсальных и общепрофессиональных компетенций в соответствии с основной профессиональной образовательной программой высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело: УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6, ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3, ПКС-4.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен продемонстрировать следующие результаты

№	Код содержания компетенции	В результате прохождения практики обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
1	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.	методы критического анализа и оценки современных научных достижений	выделять проблемную ситуацию, описывать ее, определять основные вопросы, на которые необходимо ответить в процессе анализа, формулировать	навыками выделения оснований, преимуществ и недостатков, границ применимости положений, навыками выделения скрытых связей, зависимостей

			гипотезы; описывать явления с разных сторон, выделять и сопоставлять разные варианты решения проблемной ситуации; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области.	на основе интеграции, синтеза информации, положений; навыками аргументации предлагаемой стратегии решения проблемной ситуации
2	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе, способы представления и описания целей и результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта	выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их осуществлению в целях реализации проекта; обосновывать практическую и теоретическую значимость полученных результатов; прогнозировать развитие процессов в проектной деятельности; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы, проверять и анализировать проектную документацию	навыками управления проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности; разработки технического задания проекта, проектирования плана-графика реализации проекта, определения требований к результатам реализации проекта; организации совместной деятельности проектной команды; управления процессом обсуждения и доработки проекта
3	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	принципы подбора эффективной команды с учетом возрастных, индивидуально-типологических особенностей участников, социально-психологических процессов развития группы; основные условия эффективной командной работы для достижения поставленной цели; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного	определять эффективность командной работы; вырабатывать командную стратегию; владеть технологией реализации основных функций управления, анализировать и интерпретировать результаты научного исследования в области управления человеческими ресурсами; применять принципы и методы организации командной деятельности; подбирать и использовать методы и методики исследования	организацией и управлением командным взаимодействием в решении поставленных целей; создании команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы; умением работать в команде; разработкой программы эмпирического исследования в области взаимодействия, взаимоотношений людей и управления человеческими ресурсами.

		<p>климата и взаимодействия людей в организации; методы научного исследования в области взаимодействия, взаимоотношений людей и управления человеческими ресурсами</p>	<p>в области взаимодействия, взаимоотношений людей и управления человеческими ресурсами</p>	
4	<p>УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) академическом и профессиональном взаимодействия</p>	<p>основные современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), используемые в академическом и профессиональном взаимодействии; факторы улучшения коммуникации в организации, современные средства информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>представлять результаты академической и профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные, выбирая наиболее подходящий формат и создавая тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам</p>	<p>навыками аргументированного и конструктивного отстаивания своих позиций и идей в академических и профессиональных дискуссиях на государственном языке РФ (и в том числе на иностранном(ых) языке(ах)); технологией построения эффективной коммуникации в организации; передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях; использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий</p>
	<p>УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способ ее совершенствования на основе самооценки</p>	<p>взаимосвязь своей профессии с другими смежными профессиями; возможные перспективы своей профессиональной карьеры; основы саморазвития, самореализации, самоменеджмента, самоорганизации, использования творческого потенциала собственной деятельности</p>	<p>осуществлять рефлексию собственной деятельности и профессионально важных личностных качеств; оценивать собственные дефициты на основе самоанализа, рефлексии, определять направления работы по восполнению дефицитов; анализировать потенциальные возможности и ресурсы среды для собственного развития; определять приоритетные задачи на основе выделенных критериев, имеющихся</p>	<p>навыками реализации намеченных целей с учетом условий, средств, личностных особенностей и тенденций развития сферы профессиональной деятельности, навыков тайм-менеджмента</p>

			ресурсовизадач	
2	ОПК-1.Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения общественного питания, организовывать внедрение	принципы формирования технологической концепции организаций размещения общественного питания; существующие технологические	принимать участие в формировании технологической концепции организаций размещения общественного питания; внедрять технологические новации	методикой формирования технологической концепции организаций размещения общественного питания; приемами внедрения технологических
	технологических новаций и программного обеспечения в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	новации и программные продукты в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	программные продукты в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	новаций и программного обеспечения в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	формулировать направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания	методами контроля реализации стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания деятельности предприятий сферы туризма
3	ОПК-3.Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	основные системы менеджмента качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания на основе национальных и международных стандартов качества	внедрять системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	методами контроля качества 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
4	ОПК-4.Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	принципы разработки и внедрения маркетинговых стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания	разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	методами оценивания результатов реализации маркетинговых стратегий и их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

Структура и содержание практики
Структура практики

Общая трудоемкость научно-исследовательской практики составляет: 12 недель (18 з.е.), 648 часов.

Разделы(этапы)практики	Трудоемкость			Формат екущего онтроля
	Зач. ед.	Всего		
		Часов	Дней	
Общаятрудоёмкость	18	648	72	
Подготовительныйэтап.Инструктажпопрактике (включаяделовуюэтикуиинструктажпотехникебез опасности)	1	36	4	Собеседо- вание
Адаптивно- производственныйэтап.Знакомствостудентовсо структурой предприятияместа прохожденияпрактикиинеопрофилемработы.	8	288	32	Промежу- точныйотчет
Основнаячастьпрактики(обработкаианализполученн ыхрезультатов)	8	288	32	Представ- лениерезульт- татов
Завершающийэтап.Подготовкаотчетапоп рактике	1	36	4	Защитаотч етныхмате риалов попрактике
Итоговыйвидконтроля	Дифференцированныйзачет			

Содержание практики

№	Название тем разделов для самостоятельного изучения практики	Содержание практики	Результаты	
			Вид отчетности	Код освоаемой компетенции
1	Подготовительный этап. Инструктаж по практике (включая деловую этику и инструктаж по технике безопасности).	Изучение программы практики и методических указаний по прохождению практики; инструктаж руководителя практики от предприятия по правилам деловой этики и технике безопасности.	Собеседование; дневник практики с отметкой руководителя практики от предприятия с отметкой о прохождении техники безопасности	ПКС-3, ПКС-4

2	Экспериментальный этап научно-исследовательской работы	Непосредственное выполнение научно-исследовательской работы (сбор, анализ научно-теоретического материала, сбор эмпирических данных, интерпретация экспериментальных и эмпирических данных; участие в выполнении научно-исследовательских работ кафедры экономики и менеджмента в туризме в рамках договоров с образовательными учреждениями, исследовательскими коллективами; участие в организации и проведении научных, научно-практических конференций, круглых столов, дискуссиях, диспутах, организуемых кафедрой экономики и менеджмента в туризме, социально-гуманитарным институтом, университетом)	Проверка плана НИР, отчёт на заседании кафедры, проверка дневников практики	ПКС-3, ПКС-4
3	Основная часть практики (работа студента в индивидуальном плане)	Анализ и интерпретация экспериментальных и эмпирических данных участия в выполнении научно-исследовательских работ кафедры экономики и менеджмента в туризме в рамках договоров с образовательными учреждениями, исследовательскими коллективами; участие в организации и проведении научных, научно-практических конференций, круглых столов, дискуссиях, диспутах, организуемых кафедрой экономики и менеджмента в туризме, социально-гуманитарным институтом, университетом	Дневник практики, план НИР, отчёт на заседании кафедры	ПК-3, ПК-4

4	Завершающий этап.	Сбор и анализ материала. Подготовка отчета и презентации.	Дневник практики, отчет о прохождении практики	ПК-3, ПК-4
---	-------------------	---	--	------------

Научно-исследовательскую работу магистрант выполняет в соответствии с заданием, выданным ему руководителем магистерской диссертации, утвержденным руководителем магистерской подготовки.

НИР может осуществляться в следующих формах:

- выполнение заданий, отраженных в индивидуальном плане (приложение 1);
- осуществление самостоятельного исследования по одной из актуальных проблем в рамках магистерской диссертации;
- участие в исследовательских проектах, выполняемых кафедрой;
- выступление на научно-практических конференциях;
- подготовка и публикация тезисов докладов, научных статей;
- подготовка и защита магистерской диссертации.

Магистрант в конце каждого семестра публично докладывает о результатах выполнения индивидуального плана в части научно-исследовательской работы на научно-исследовательском семинаре. По результатам выполнения индивидуального плана работы в конце каждого семестра научный руководитель выставляет дифференцированную («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно») итоговую оценку.

Результаты НИР по семестрам приведены в нижеприведенной таблице:

Семестр	Планируемые результаты
1-й	В первом семестре осуществляется планирование НИР магистранта, отражающее составление и утверждение индивидуального плана работы; выбор и утверждение темы исследования, обоснование ее актуальности, изучение степени научной разработанности проблематики, аналитической обзор литературы по направлению диссертационного исследования, выступление на научной конференции или на научно-исследовательском семинаре.
2-й	Результатами научно-исследовательской работы в этом семестре являются: <ul style="list-style-type: none"> - утвержденная тема диссертации; - утвержденный план-график работы над диссертацией с указанием основных мероприятий и сроков их реализации; - постановка целей и задач диссертационного исследования; определение объекта и предмета исследования; - характеристика современного состояния изучаемой проблемы; характеристика методологического аппарата, который предполагается использовать; - изучение основных литературных источников, которые будут использованы в качестве теоретической базы исследования; публикация статьи по теме диссертационного исследования.
3-й	В третьем семестре должен быть завершен сбор фактического материала для диссертационной работы, включая разработку методологии сбора данных, методов обработки результатов, оценку их достоверности и достаточности для завершения работы над диссертацией. Результатом НИР является подробный обзор литературы по теме диссертационного исследования, основанный на актуальных научно-исследовательских публикациях и содержащий анализ основных результатов и положений, полученных ведущими специалистами в области проводимого исследования, оценку их применимости в рамках диссертационного исследования, а также предполагаемый личный вклад автора в разработку темы. Основу обзора литературы должны составлять источники, раскрывающие теоретические аспекты изучаемого вопроса, в первую очередь научные монографии и статьи научных журналов. Подготовка первой главы магистерской диссертации. Публикация статьи и тезисов доклада по теме диссертационного исследования.

Б2.В.02(П) ПРЕДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА

Цель задачи ознакомительной практики

Целью преддипломной практики является приобретение первичных профессиональных умений научно-исследовательской и организационно-управленческой деятельности, приобретение опыта научных исследований в области гостиничной деятельности, посредством самостоятельного выполнения исследовательской и научной работы.

Задачи практики:

формирование навыков осуществления сбора, обработки, анализа и систематизации научной информации по исследуемой теме;

научить обрабатывать статистические данные с использованием традиционных методов и современной информации технологий;

изучить специальную литературу и другую профильную информацию, достижения отечественной и зарубежной науки в сфере гостеприимства;

выработать умения работать в профессиональных коллективах и обеспечивать работу данных коллективов с ответственными материалами;

принимать организационные решения в стандартных ситуациях и нести за них ответственность. Место о практике в структуре ОПОП ВО

Преддипломная практика реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» (уровень магистратуры) по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства».

Прохождение практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Теория методологии социально-экономических исследований в индустрии гостеприимства», «Информационное обеспечение и компьютерные технологии

индустрии гостеприимства», «Виды и особенности управления гостиничным бизнесом», «Управление качеством услуг гостиничного бизнеса».

Прохождение преддипломной практики является базовым для последующего освоения программного материала учебных дисциплин: «Маркетинг в индустрии гостеприимства», «Управление проектами и изменениями в сфере гостеприимства и общественного питания».

Вид, способы и формы проведения практики

Преддипломная практика – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков. Является обязательной частью основной профессиональной образовательной программы «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства».

Целью практики обучающихся является развитие практических навыков и умений, а также формирование компетенций обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практика направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью на основе требований к уровню подготовки выпускника и формированию универсальных и общепрофессиональных компетенций.

Эта практика является частью научно-исследовательского компонента подготовки магистров. Она может быть связана как с разработкой теоретического направления (метода, методики, модели и пр.), так и с изучением работы реальных предприятий и организаций сферы гостеприимства.

Тип учебной практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков. Способы проведения учебной практики: стационарная.

Объем преддипломной практики: 324 часов, 9 з.е., 6 недели.

Форма проведения практики – дискретная. Осуществляется путем чередования периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий в пределах учебной недели.

Место и время проведения практики

Преддипломная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по получению первичных профессиональных умений и навыков проводится на базе КБГУ под руководством педагогических работников выпускающей кафедры. В исключительных случаях по заявлению обучающегося эта практика может проводиться на базе сторонних организаций.

Практика проводится на основе договоров с организациями, осуществляющими деятельность соответствующего ОПОП профиля. Также обучающиеся могут проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими в указанных организациях, соответствует требованиям к содержанию практики.

Период проведения практики – 4 семестр.

Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Практика направлена на формирование у обучающихся следующих универсальных и общепрофессиональных компетенций в соответствии с основной профессиональной образовательной программой высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело: УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3, ПКС-4.

Результат освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

№	Код содержания компетенции	Результат прохождения практики обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
1	УК-1. Способен осуществлять поиск,	методы критического анализа и оценки	выделять проблемную ситуацию, описывать	навыки выделения оснований,

	критический анализ и синтез информации, применение системного подхода для решения поставленных задач	современных научных достижений	ее, определять основные вопросы, на которые необходимо ответить в процессе анализа, формулировать гипотезы; описывать явления с разных сторон, выделять и сопоставлять разные варианты решения проблемной ситуации; собирать данные по сложным научным проблемам, относящимся к профессиональной области.	преимущества, дефицитов, границ применимости положений, навыками выделения скрытых связей, зависимостей на основе интеграции, синтеза информации, аргументации предлагаемой стратегии решения проблемной ситуации
2	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе, способы представления и описания целей и результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта	выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их осуществлению в целях реализации проекта; обосновывать практическую и теоретическую значимость полученных результатов; прогнозировать развитие процессов в проектной деятельности; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы, проверять и анализировать проектную документацию	навыками управления проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности; разработки технического задания проекта, проектирования плана-графика реализации проекта, определения требований к результатам реализации проекта; организации совместной деятельности проектной команды; управления процессом обсуждения и доработки проекта; организации проведения профессионального обсуждения проекта.

3	УК-3. Способен организовывать работу команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	принципы подбора эффективной команды с учетом возрастных, индивидуально-типологических особенностей участников, социально-психологических процессов развития группы; основные условия эффективной командной работы для	определять эффективность командой работы; вырабатывать командную стратегию; владеть технологией реализации основных функций управления, анализировать и интерпретировать результаты научного исследования в области управления человеческими	организацией и управлением командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы; умением работать в команде; разработкой программы
		достижения поставленной цели; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия людей в организации; методы научного исследования в области взаимодействия, взаимоотношений людей и управления человеческими ресурсами	ресурсами; применять принципы и методы организации командной деятельности; подбирать и использовать методы и методики исследования в области взаимодействия, взаимоотношений людей и управления человеческими ресурсами	эмпирического исследования в области взаимодействия, взаимоотношений людей и управления человеческими ресурсами.

	УК-4. Способен приме нять современные комм уникативные техн ологии, в том числена иностранном(ых) академического и профессионального взаимодействия	основные современные комм уникативные техн ологии, в том числена иностранном(ых) языке(ах), используемые академическими профессиональным взаимодействии; факторы улучшения коммуни кации в организации, современные средства информационно- коммуникационных технологий	представлять результаты академической и профессионально и деятельности на различных публичных мероприяти ях, включая международны е, выбирая наиболее подходящий формат ис здавая тексты научного и официально- делового стилей речи по профессиональным вопросам	навыками аргументированного и конструктивного отс таивания своих позиций и идей в академических и профессиональных дискуссионных на государственном м языке РФ (в том чис лена иностранном(ых) языке(ах)); технологией построения эф фективной коммуникации в организации; передачей профессиональной информации в информационно- телекоммуникационн ых сетях; использованием современных средств информацион но- коммуникационных технологий
5	УК-5. Способен анализ ировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	психологические основы социального взаимодействия, направленного на решение профессиональных за дач; основные принципы организации деловых к онтактов; методами организаци и и проведения переговорного	грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимо действия с учетом особен ностей аудитории; соблюдать этические н ормы и права человека; анали зировать	организацией прод уктивного взаимодей ствия в профессионально й среде с учетом национальных, этн окультурных, конф ессиональных особен ностей; приемам и преодоления комм уникативных,
		процесса, национальные, этн окультурные и конфессиональны е особенности и народные традиции населения ; основные законо мерности взаимодействия людей в организации, о собенности диадического, г руппового и межгруппового	особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей	образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессе межкультурного взаимодействия; выявлением разнообразия культур в процессе межкультурного взаимодействия

		овзаимодействи я		
6	УК-6. Способен пред елять реализовывать приоритеты собственной деятельности и способее совершенствования на основе самооценки	взаимосвязь своей профессии и дру гим смежными профессиями; возможные перспективы своей профессиона льной карьеры; осн овы саморазвития, самореализации, самоменеджмента, само организации, использо вания творческого потенциала с обственной деятельности	осуществлять рефлексию собственной деятельности и профессиональн ых личностных к ачеств; оценивать собственные дефициты на основе самоанализа, рефлeksi и, определять направлени я работы повосполнению дефицитов; анализировать потенциальные возможности и ресурсы реды для собственного развития; определять приоритетн ые задачи на основе выделенных критериев, имеющихся ресурсов и задач	навыками реализации намеченн ых целей с учетом условий, средств, лич ностных особенностей и тенденций развития сферы профессиональной деятельности, навыками тайм- менеджмента
7	ПКС-1. Способен осуще ствлять планиро вание, организа цию и контроль деятельности предприя тий сферы гостеприимства и общественного питания	Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания	осуществлять управление деятельностью предп риятий гостеприимства и общественного пи тания; обеспечивать стратегический контро ль деятельности предприя тий сферы гостеприимства и общественного питания	навыками осуществления эф фективного взаим одействия с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического у правления предприятий сферы гостеприимс тва и общественного питания

8	ПКС-2. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания	Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха	реализовать стратегию развития предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания	навыками проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции и развития
				предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания
9	ПКС-3. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций.	Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	обосновывать необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	организацией, контролем деятельности по разработке бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания
10	ПКС-4. Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	обосновывать планы и проекты по реформированию и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	технологией оценивания социально-экономических последствий реформирования и реструктуризации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Структура и содержание практики

Структура практики

Содержание практики

№	Название тем/разделов для самостоятельного изучения практики	Содержание практики	Результаты	
			Вид отчетности	Коды вводимой компетенции
1	Подготовительный этап. Инструктаж по практике (включая деловую этику и инструктаж по технике безопасности).	Изучение программы практики и методических указаний по прохождению практики; инструктаж руководителя практики от предприятия по правилам деловой этики и технике безопасности.	Собеседование; дневник практики с отметкой руководителя практики от предприятия с отметкой о прохождении	УК-1, УК-4, ПК-3, ПК-4
			техники безопасности	
2	Адаптивно-производственный этап. Знакомство студентов со структурой предприятия, места прохождения практики	Знакомство с правилами внутреннего распорядка предприятия (организации); Ознакомление с направлениями деятельности предприятия (организации); Изучение документации, в	Дневник практики, приложения к отчету о прохождении практики (выписки из ЕГРЮЛ, учредительных документов)	УК-2, УК-4, ПК-1, ПК-4

	него профиля работы.	том числе знакомство с учредительными документами предприятия, Беседы с руководством практики от предприятия.		
3	Основная часть практики (работа студентов по индивидуальному плану)	Осуществление действий, связанных с исполнением должностных обязанностей работников предприятия (организации). Выполнение исследований и сбор материалов в соответствии с заданием на практику	Дневник практики	УК-2, УК-5, ПК-1, ПК-3
4	Завершающий этап.	Сбор и анализ материала. Подготовка отчета и презентации.	Дневник практики, отчет о прохождении практики	УК-5, УК-6 ПК-1, ПК-4