**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

**«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ»**

**(ГУУ)**

|  |
| --- |
| Утверждаю:  Проректор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. |
|  |

**Образовательная программа высшего образования**

**магистратуры**

«Управление гостиничной деятельностью»

(наименование образовательной программы)

**Направление подготовки**

|  |
| --- |
| *43.04.03 «Гостиничное дело»* |

**Квалификация**

***магистр***

профильная направленность: «Российско-Кипрская программа»

«Российско-Швейцарская программа»

**Москва**

**2016**

**СТРУКТУРА ОП магистратуры**

**по направлению «Гостиничное дело»**

**Раздел 1. Общие положения**

1.1. Общая характеристика вузовской основной образовательной программы ВО.

1.1.1. Цель и миссия ОП магистратуры.

1.1.2. Срок освоения и трудоемкость ОП магистратуры.

1.2. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОП магистратуры.

**Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.

2.4. Направленность (профиль образовательной программы).

**Раздел 3. Планируемые результаты освоения ОП ВО**

3.1.Характеристика требуемых компетенций, приобретаемых выпускниками.

3.2.Матрица соответствия составных частей ОП и компетенций, формируемых ОП, с этапами формирования (семестр/модуль).

**Раздел 4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП ВО**

4.1. Календарный учебный график.

4.2. Учебный план.

4.3. Аннотации рабочих программ учебных дисциплин (модулей).

4.4. Аннотации программ всех видов практик, реализуемых ОП магистратуры.

4.5. Аннотация программы научно-исследовательской работы обучающихся.

4.6. Характеристика научных семинаров.

**Раздел 5. Ресурсное обеспечение ОП**

5.1. Кадровое обеспечение.

5.2. Материально-техническое обеспечение.

5.3. Информационно-библиотечное обеспечение.

**Раздел 6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения**

**обучающимся ОП**

6.1. Содержание, организация текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям). Характеристика фондов оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации.

6.2. Характеристика видов активных и интерактивных форм обучения, применяющихся при реализации ОП.

6.3. Государственная итоговая аттестация выпускника ОП.

6.3.1. Характеристика итогового государственного экзамена.

6.3.2. Характеристика выпускной квалификационной работы (ВКР) (магистерской диссертации).

**Раздел 7. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся**

7.1. Степень уникальности и соответствие образовательным программам ведущих российских вузов (федеральных, научно-исследовательских), включая зарубежные программы.

7.2. Соглашения (при их наличии) о порядке реализации совместных с зарубежными и российскими партнерами ОП и мобильности обучающихся преподавателей.

**Список разработчиков ОП**

# 

# ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

**1.1 Общая характеристика вузовской основной образовательной программы ВО**

ОП ВО, реализуемая в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования«Государственном университете управления» по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» и направленности (профилю ОП) магистерской программы «Управление гостиничной деятельностью», представляет собой систему документов, разработанную с учетом потребностей регионального рынка труда на основе ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки.

ОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, систему деятельности преподавателей, студентов, организаторов образования, средства и технологии оценки и аттестации качества подготовки студентов на всех этапах их обучения в вузе и включает в себя: учебный план, рабочие программы дисциплин и другие материалы, обеспечивающие воспитание и качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

**1.1.1 Цель и миссия ОП магистратуры**

### Миссией ОП магистратуры по направлению 43.04.03 «Гостиничное дело» является обеспечение качественной подготовки квалифицированных специалистов в области основ гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний; получение высшего профессионального профилированного образования, позволяющего выпускнику успешно работать в сфере гостиничной деятельности, обладать универсальными и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда в соответствии с профилем подготовки.

Целью образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» в области воспитания является: формирование социально-личностных качеств: нравственности, общекультурных навыков, способности к социальной адаптации, реализации творческого потенциала личности, целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданской позиции, коммуникативности, толерантности, понимания социального значения и социальных последствий профессиональной деятельности.

В области профессиональной подготовки целью образовательной программы магистратуры является:

- глубокая и системная подготовка выпускников в области основ гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний;

- овладение навыками, позволяющими выпускнику успешно работать в сфере гостиничного и туристического бизнеса после получения высшего профессионального профилированного образования;

- приобретение выпускниками универсальных и предметно специализированных компетенций, способствующих его социальной мобильности и конкурентоспособности на рынке труда;

- формирование у выпускников профессиональной ориентации на освоение послевузовских и дополнительных образовательных программ;

- формирование умений самостоятельно решать задачи, требующие инновационного подхода;

- развитие способностей находить нестандартные организационно-управленческие решения.

**1.1.2 Срок освоения и трудоемкость ОП магистратуры**

Нормативный срок освоения ОП ВО (для очной формы обучения) – 2 года, включая каникулы, предоставляемые после прохождения итоговой государственной аттестации.

Трудоемкость освоения студентом данной ОП ВО за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению составляет 120 зачетных единиц и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОП ВО.

**1.2 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОП магистратуры**

Лица, имеющие диплом бакалавра или специалиста и желающие освоить магистерскую программу, зачисляются в магистратуру по результатам вступительных испытаний, программы которых разрабатываются вузом с целью установления у поступающего наличия следующих общекультурных и профессиональных компетенций.

***Общекультурные компетенции*:**

* способность к интеллектуальному, культурному, нравственному, физическому и профессиональному саморазвитию и самосовершенствованию;
* способность к достижению целей и критическому переосмыслению накопленного опыта;
* способность понимать и анализировать мировоззренческие, социально и личностно значимые философские проблемы, использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности;
* владение культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения, умение логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь;
* готовность соблюдать этические и правовые нормы, регулирующие с учетом социальной политики государства отношения человека с человеком, обществом, окружающей средой; использует нормативные и правовые документы в туристской деятельности;
* способность работать в коллективе, руководить людьми и подчиняться;
* готовность к восприятию культуры и обычаев других стран и народов, с терпимостью относиться к национальным, расовым, конфессиональным различиям, способность к межкультурным коммуникациям в туристской индустрии;
* стремление к постоянному саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства; может критически оценить свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства их развития или устранения, способен к бесконфликтной профессиональной деятельности в туристской индустрии;
* способность понимать социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к профессиональной деятельности в туристской индустрии;
* способность к письменной и устной коммуникации на государственном и иностранном языках, готовность к работе в иноязычной среде;
* способность понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы в туризме, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны;
* владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, имеет навыки работы с компьютером как средством обеспечения информацией в туристской деятельности, способность работать в глобальных компьютерных сетях;
* владение основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, иных ситуаций в туристской деятельности;
* владение основами законодательства о физической культуре и спорте, методами и средствами физического воспитания для оптимизации работоспособности и здорового образа жизни.

Поступающий должен обладать и ***профессиональными компетенциями***:

***проектная деятельность:***

* владением теоретическими основами проектирования, готовностью к применению основных методов проектирования в туризме;
* способностью обрабатывать и интерпретировать с использованием базовых знаний математики и информатики данные, необходимые для осуществления проектной деятельности в туризме;
* способностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации по проекту туристского продукта;
* готовностью к реализации проектов в туристской индустрии;

***производственно-технологическая деятельность:***

* готовностью к разработке туристского продукта на основе современных технологий;
* способностью к реализации туристского продукта с использованием информационных и коммуникативных технологий;

***организационно-управленческая деятельность:***

* способностью к работе в трудовых коллективах предприятий туристской индустрии;
* способностью организовывать работу исполнителей, принимать управленческие решения в организации туристской деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства;
* умением рассчитать и оценить затраты по организации деятельности предприятия туристской индустрии;

***сервисная деятельность:***

* способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации в туристской индустрии;
* способностью к эффективному общению с потребителями туристского продукта;
* умением организовать процесс обслуживания потребителя;

***научно-исследовательская деятельность:***

* способностью находить, анализировать и обрабатывать научно-техническую информацию в области туристской деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
* способностью использовать методы мониторинга рынка туристских услуг;
* готовностью к применению прикладных методов исследовательской деятельности в туризме;
* готовностью к применению инновационных технологий в туристской деятельности;
* умеет использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности.

.

# 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

# ВЫПУСКНИКА

# 2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускника по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» и профилю «Управление гостиничной деятельностью» включает: организацию и координацию процессов гостиничной деятельности, удовлетворяющих требования потребителей и соответствующих современным стандартам.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС ВО объектами профессиональной деятельности выпускников программ магистратуры являются:

гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности и отдыха, объекты питания, досуга и другие объекты гостиничной деятельности;

гостиничный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги;

техника и оборудование, обеспечивающие технологические процессы гостиничной деятельности;

нематериальные активы, принадлежащие гостиничным предприятиям и другим средствам размещения на праве собственности или ином законном основании;

информационные ресурсы и системы, средства обеспечения компьютерных систем и технологий гостиничной деятельности;

нормативная правовая документация и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности;

результаты интеллектуальной деятельности в гостиничной индустрии;

ассоциации и объединения, национальные и международные организации, научно-исследовательские и проектные организации в сфере гостиничной деятельности;

профессиональные центры и объединения по подготовке, переподготовке и повышению квалификации кадров для гостиничной индустрии.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» и профилю «Управление гостиничной деятельностью» выпускник готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

организационно-управленческая;

научно-исследовательская;

проектно-конструкторская;

производственно-технологическая;

сервисная.

**2.4 Направленность (профиль образовательной программы)**

Выпускник по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

***организационно-управленческая деятельность:***

* организация и координация производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;
* управление и стимулирование персонала гостиниц и других средств размещения;
* организация системы контроля деятельности гостиниц и других средств размещения и обслуживания потребителей;
* планирование, анализ и оценка результатов деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей;

**научно-исследовательская деятельность:**

* проведение комплексных исследований рынка гостиничных услуг с использованием современных научных методов;
* разработка и внедрение инноваций в деятельность гостиниц и других средств размещения;
* оценка эффективности инноваций в гостиничной индустрии;

**проектно-конструкторская деятельность:**

* постановка целей и задач проектирования в гостиничной деятельности;
* организация проектной деятельности гостиниц и других средств размещения;
* прогнозирование перспектив гостиничной деятельности на федеральном, региональном, муниципальном уровне;

**производственно-технологическая деятельность:**

* разработка нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения;
* внедрение и оценка нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения;
* формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей;

**сервисная деятельность:**

* разработка и внедрение стандартов гостиничной деятельности;
* повышение качества обслуживания потребителей, формирование клиентурных отношений;
* организация работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.

**3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОП ВО**

**3.1 Характеристика требуемых компетенций, приобретаемых выпускниками**

В результате освоения ОП ВО у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, т.е. способности применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Выпускник программы магистратуры должен обладать следующими о**бщекультурными компетенциями (ОК):**

* способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
* готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);
* готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

Выпускник программы магистратуры должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями (ОПК):**

* готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);
* готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2).

Выпускник программы магистратуры должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК),** соответствующими виду профессиональной деятельности, на который ориентирована программа магистратуры

***организационно-управленческая деятельность:***

* готовностью к организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения (ПК-1);
* способностью принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности (ПК-2);
* готовностью формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения (ПК-3);
* готовностью организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-4);
* готовностью планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-5);

***научно-исследовательская деятельность:***

* способностью проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов (ПК-6);
* готовностью разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей (ПК-7);
* готовностью исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8);

***проектно-конструкторская деятельность:***

* готовностью ставить цели и задачи проектирования гостиничной деятельности (ПК-9);
* готовностью к организации проектной деятельности в гостинице и других средств размещения (ПК-10);
* готовностью прогнозировать перспективы развития гостиничной индустрии на федеральном, региональном, муниципальном уровне (ПК-11);

***производственно-технологическая деятельность:***

* способностью к разработке и внедрению нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения (ПК-12);
* готовностью к формированию и продвижению гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-13);

***сервисная деятельность:***

* способностью разрабатывать и внедрять стандарты гостиничной деятельности (ПК-14);
* готовностью к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений (ПК-15);
* готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-16).

**3.2 Матрица соответствия составных частей ОП и компетенций, формируемых ОП,**

**с этапами формирования (семестр/модуль)**

Матрица этапов формирования компетенций по ОП представлена в таблице.

**Матрица этапов формирования компетенций по ОП**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Индекс** | **Содержание** | **Зачетных единиц по семестрам** | | | | **Компетенции** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| о**бщекультурные** | | | **общепрофессиональные** | | **профессиональые** | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | ОК-1 | ОК-2 | ОК-3 | ОПК-1 | ОПК-2 | ПК-1 | ПК-2 | ПК-3 | ПК-4 | ПК-5 | ПК-6 | ПК-7 | ПК-8 | ПК-9 | ПК-10 | ПК-11 | ПК-12 | ПК-13 | ПК-14 | ПК-15 | ПК-16 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.Б | Базовая часть |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.Б.1 | Теория и методология социально-экономических исследований в гостиничной деятельности |  |  | 3 |  | v |  | v |  |  |  |  |  |  |  | v |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.Б.2 | Правовое обеспечение гостиничной деятельности |  |  | 3 |  |  |  | v |  | v |  |  |  |  |  |  |  | v |  |  |  | v |  |  |  |  |
| Б1.Б.3 | Информационное обеспечение и компьютерные технологии в научной и образовательной деятельности |  | 2 |  |  |  |  | v |  | v |  |  |  |  | v | v |  | v |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.Б.4 | Технология формирования и продвижения гостиничного продукта |  |  | 3 |  |  |  |  |  | v |  |  |  |  | v | v |  |  |  |  |  | v |  | v | v | v |
| Б1.Б.5 | Прогнозирование и планирование гостиничной деятельности |  |  | 3 |  |  |  | v |  |  |  | v |  |  |  | v | v |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.Б.6 | Управление персоналом гостиничного предприятия |  |  | 3 |  |  |  | v |  | v | v |  | v |  |  |  |  | v |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.В | Вариативная часть |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.В.ОД | Обязательные дисциплины |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.В.ОД.1 | Лингвокоммуникации в гостиничной индустрии | 3 |  |  |  |  |  | v | v | v |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.В.ОД.2 | Методы исследований в гостиничной индустрии | 2 |  |  |  |  |  |  |  | v |  | v |  |  |  |  | v |  |  |  |  | v |  | v |  |  |
| Б1.В.ОД.3 | Управление профессиональной деятельностью | 2 |  |  |  |  |  | v |  |  |  | v |  |  |  | v |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.В.ОД.4 | Анализ факторов внешней среды гостиничной индустрии | 3 |  |  |  | v |  |  |  | v |  |  |  |  |  |  |  | v |  |  |  |  | v |  |  |  |
| Б1.В.ОД.5 | Управленческая экономика в туризме |  | 2 |  |  | v |  | v |  | v |  | v |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.В.ОД.6 | Управление качеством продукции и услуг, конкурентоспособностью гостиничного предприятия |  | 2 |  |  |  |  | v |  |  |  |  |  |  | v |  |  | v | v |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.В.ОД.7 | Управленческий учет | 1 |  |  |  |  |  | v |  |  |  | v |  |  |  |  |  |  |  |  |  | v |  |  |  |  |
| Б1.В.ОД.8 | Управление рисками в гостинице |  |  | 3 |  |  |  |  |  | v | v |  |  | v |  |  | v | v |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.В.ОД.9 | Теория организации и организационное поведение |  | 2 |  |  |  |  |  |  | v | v |  |  | v |  |  | v | v |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.В.ОД.10 | Иностранный язык профессионального делового общения |  | 2 |  |  | v |  | v | v | v |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.В.ДВ | Дисциплины по выбору |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.В.ДВ.1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Международный деловой этикет и протокол | 3 |  |  |  |  |  | v | v | v |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | v | v |  |
| 2 | Система безопасности в туризме | 3 |  |  |  | v |  | v |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | v |  |  |  |  |
| 3 | Финансовая деятельность организаций туристской индустрии | 3 |  |  |  |  |  | v |  |  |  | v |  |  | v |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.В.ДВ.2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Организационная культура и приверженность организации | 3 |  |  |  |  |  | v | v |  | v | v |  | v |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Кросс-культурное корпоративное управление в туризме | 3 |  |  |  | v |  | v |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | v |  |  |  |  |
| 3 | Национальные и международные системы гостиничного хозяйства | 3 |  |  |  | v |  | v |  |  |  |  |  |  |  | v |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б1.В.ДВ.3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Управление маркетинговыми коммуникациями в туризме |  |  | 2 |  | v |  |  |  | v |  |  |  |  | v | v |  |  |  |  | v |  |  |  |  |  |
| 2 | Реклама в индустрии гостеприимства |  |  | 2 |  |  |  | v |  |  |  |  |  |  |  |  |  | v |  | v |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Лидерство и управление конфликтами |  |  | 2 |  |  | v | v |  |  | v |  |  | v |  |  |  |  |  |  |  |  | v |  |  |  |
| Б2.В.ДВ.4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Пабликрилейшнз в гостиничном деле |  |  | 2 |  |  |  | v |  |  |  |  | v | v | v |  |  | v |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Технологии продаж гостиничных услуг |  |  | 2 |  |  |  | v |  |  |  | v |  | v |  | v |  | v |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Технологии гостиничной деятельности |  |  | 2 |  | v | v | v |  |  | v |  |  | v |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б2.В.ДВ.5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Разработка и принятие управленческих решений | 3 |  |  |  |  |  |  |  | v | v |  | v |  | v |  |  | v |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Защита интеллектуальной собственности | 3 |  |  |  |  | v | v |  |  |  | v |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | v |  |  | v |
| 3 | Брендинг в туристской индустрии | 3 |  |  |  |  |  | v |  |  |  |  |  | v |  |  |  | v |  |  |  |  |  |  | v |  |
| Б2.В.ДВ.6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Документирование гостиничной деятельности |  | 2 |  |  | v |  |  |  |  |  |  |  | v |  | v |  | v |  | v |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Управление организационными изменениями |  | 2 |  |  |  | v |  |  |  |  | v | v |  |  |  |  | v |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Организация услуг питания в гостинице |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  | v | v | v |  |  |  | v |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б2.В.ДВ.7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Современный стратегический анализ |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  | v | v |  |  |  |  | v | v |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Технология предоставления развлекательных услуг в гостинице |  | 2 |  |  |  |  | v |  | v | v | v |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | v |  |
| 3 | Сервисная деятельность |  | 2 |  |  |  |  | v |  |  |  |  |  | v |  |  |  |  |  |  |  |  | v |  |  |  |
| Б2.В.ДВ.8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе |  |  | 2 |  |  |  | v |  |  |  | v |  | v |  |  |  | v |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Управление инвестициями |  |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  | v | v |  | v | v |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Маркетинг |  |  | 2 |  |  |  |  |  |  | v |  |  |  | v |  |  | v |  |  |  |  |  |  | v | v |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б2 | Практики |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б2.У | Учебная практика |  | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б2.У.1 | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков |  | 3 |  |  | v |  | v | v |  | v |  |  |  |  | v |  |  | v | v |  |  | v |  | v |  |
| Б3.П | Производственная практика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б3.П.1 | Технологическая практика |  |  |  | 9 |  |  | v |  |  |  |  |  |  |  | v | v |  |  |  |  |  | v |  | v |  |
| Б3.П.2 | Преддипломная практика |  |  |  | 12 |  |  | v |  | v |  |  |  |  |  |  |  |  | v | v |  |  | v |  | v |  |
| Б3.П.3 | Научно-исследовательская работа | 21 | 21 | 21 |  |  |  | v |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | v | v |  |  |  |  |  |  |
| Б3.П.4 | Научный семинар | 3 |  |  |  |  |  | v | v | v |  |  |  |  |  | v | v | v | v | v |  |  |  |  |  |  |
| Б3.П.5 | Педагогическая практика |  |  | 3 |  | v |  | v | v | v |  |  |  |  | v |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Б3 | Итоговая государственная аттестация |  |  |  | 9 |  | v | v |  |  |  | v | v | v | v |  |  |  |  |  | v | v | v | v |  |  |

# 4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И

# ОРГАНИЗА­ЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ

# РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО

В соответствии со Статьей 5 Федерального закона Российской Федерации от 1 декабря 2007 года № 309-ФЗ, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры и ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 43.04.03 Гостиничное дело содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОП регламентируются учебным планомс учетом его профиля (специализации, магистерской программы), рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); другими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; календарным учебным графиком, методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий, и другими документами.

**4.1 Календарный учебный график**

График учебного процесса устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, итоговой государственной аттестации, каникул. График разрабатывается в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сентябрь | | | |  | 29 - 5 | Октябрь | | | 27 - 2 | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | 29 - 4 | Январь | | | 26 - 1 | Февраль | | | 23 - 1 | Март | | | | 30 - 5 | Апрель | | | 27 - 3 | Май | | | | Июнь | | | | 29 - 5 | Июль | | | 27 -2 | Август | | | |
| 1 - 7 |  | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 3 - 9 | 10 - 16 | 17 - 23 | 24 - 30 | 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 5 - 11 | 12 - 18 | 19 - 25 | 2 - 8 | 9 - 15 | 16 - 22 | 2 - 8 | 9 - 15 | 16 - 22 | 23 - 29 | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 4 - 10 | 11 - 17 | 18 - 24 | 25 - 31 | 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 3 - 9 | 10 - 16 | 17 - 23 | 24 - 31 |
| 1 | Курс | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | I |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Н | Н | Н | Н | Э | Э | Э | К | К |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Э | Э | Н | Н | Н | Н | Н | Н | У | У | К | К | К | К | К | К |
|  | Э | Н | У | К |
|  | Э | Н | У | К |
|  | Э | Н | У | К |
|  | Н | У | К | Э |
|  | Н | У | К | Э |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | II |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | П | П | Э | Э | Н | Н | Н | Н | Н | Н | К | К | П | П | П | П | П | П | Э | П | П | П | П | П | П | П | П | Г | Г | Д | Д | Д | Д | К | К | К | К | К | К | К | К |
|  | Э | Н | Э | П |
|  | Э | Н | Э | П |
|  | Э | Н | П | Э |
|  | Н | Э | П | Э |
|  | Н | Э | П | Э |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | сем. 1 | сем. 2 | Всего | сем. 1 | сем. 2 | Всего |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Теоретическое обучение | 14 | 13 | 27 | 11 |  | 11 | 38 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Э | Экзаменационные сессии | 3 | 2 | 5 | 2 | 1 | 3 | 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| У | Учебная практика (концентр.) |  | 2 | 2 |  |  |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Учебная практика (рассред.) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Н | Научно-исслед. работа (концентр.) | 4 | 6 | 10 | 6 |  | 6 | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Научно-исслед. работа (рассред.) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| П | Производственная практика (концентр.) |  |  |  | 2 | 14 | 16 | 16 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Производственная практика (рассред.) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Д | Диссертация |  |  |  |  | 4 | 4 | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Г | Гос. экзамены |  |  |  |  | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| К | Каникулы | 2 | 6 | 8 | 2 | 8 | 10 | 18 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого | | 23 | 29 | 52 | 23 | 29 | 52 | 104 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Студентов | | 16 | | | 16 | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Групп | | 1 | | | 1 | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

4.2 Учебный план

В учебном плане отображена логическая последовательность освоения циклов и разделов ОП (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указана общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

В базовых частях учебных циклов указан перечень базовых модулей и дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 43.04.03 «Гостиничное дело». В вариативных частях учебных циклов сформирован перечень и последовательность модулей и дисциплин с учетом рекомендаций ОП ВО.

Для каждой дисциплины, модуля, практики указываются виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

Реализация компетентностного подхода должна предусматривать широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (семинаров в диалоговом режиме, дискуссий, компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий, результатов работы студенческих исследовательских групп, вузовских и межвузовских телеконференций) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Одной из основных активных форм обучения профессиональным компетенциям, связанным с ведением того вида (видов) деятельности, к которым готовится магистр (организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной, производственно-технологической, сервисной), для ОП магистратуры является семинар, продолжающийся на регулярной основе не менее двух семестров, к работе которого привлекаются ведущие исследователи и специалисты-практики, и являющийся основой корректировки индивидуальных учебных планов магистров.

В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется главной целью ОП, особенностью контингента обучающихся и содержанием конкретных дисциплин, и в целом в учебном процессе они должны составлять не менее 40 процентов аудиторных занятий. Занятия лекционного типа для соответствующих групп обучающихся не могут составлять более 20 процентов аудиторных занятий.

В программы базовых дисциплин профессионального цикла должны быть включены задания, способствующие развитию компетенций профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник, в объеме, позволяющем сформировать соответствующие общекультурные и профессиональные компетенции.

Объем факультативных дисциплин не включается в 120 зачетных единиц.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении ОП в очной форме обучения составляет 14 академических часов.

Образовательная программа магистратуры предусматривают изучение следующих блоков:

**Блок 1 «Дисциплины (модули)»**,который включаетдисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

**Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)»**, которыйв полном объеме относится к вариативной части программы.

**Учебный план**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование | Трудоемкость | | Распределение по семестрам, зачетные единицы | | | | Форма контроля | Часы в интерактивной форме |
| Зачет  ные единицы | часы | 1 | 2 | 3 | 4 |
|  | Итого | 120 | 4320 |  |  |  |  |  | 201 |
| Б1 | Дисциплины (модули) | 60 | 2160 |  |  |  |  |  | 201 |
| Б1.Б | Базовая часть | 17 | 612 |  |  |  |  |  | 61 |
| Б1.Б.1 | Теория и методология социально-экономических исследований в гостиничной деятельности | 3 | 108 |  |  | 3 |  | Экзамен | 9 |
| Б1.Б.2 | Правовое обеспечение гостиничной деятельности | 3 | 108 |  |  | 3 |  | Экзамен | 9 |
| Б1.Б.3 | Информационное обеспечение и компьютерные технологии в научной и образовательной деятельности | 2 | 72 |  | 2 |  |  | Экзамен | 9 |
| Б1.Б.4 | Технология формирования и продвижения гостиничного продукта | 3 | 108 |  |  | 3 |  | Экзамен | 12 |
| Б1.Б.5 | Прогнозирование и планирование гостиничной деятельности | 3 | 108 |  |  | 3 |  | Экзамен | 36 |
| Б1.Б.6 | Управление персоналом гостиничного предприятия | 3 | 108 |  |  | 3 |  | Экзамен | 36 |
| Б1.В | Вариативная часть | 43 | 1548 |  |  |  |  |  | 140 |
| Б1.В.ОД | Обязательные дисциплины | 24 | 864 |  |  |  |  |  | 25 |
| Б1.В.ОД.1 | Лингвокоммуникации в гостиничной индустрии | 3 | 108 | 3 |  |  |  | Экзамен | 10 |
| Б1.В.ОД.2 | Методы исследований в гостиничной индустрии | 3 | 108 | 2 |  |  |  | Экзамен | 8 |
| Б1.В.ОД.3 | Управление профессиональной деятельностью | 3 | 72 | 2 |  |  |  | Экзамен | 8 |
| Б1.В.ОД.4 | Анализ факторов внешней среды гостиничной индустрии | 3 | 108 | 3 |  |  |  | Экзамен | 10 |
| Б1.В.ОД.5 | Управленческая экономика в туризме | 2 | 72 |  | 2 |  |  | Зачет | 10 |
| Б1.В.ОД.6 | Управление качеством продукции и услуг, конкурентоспособностью гостиничного предприятия | 2 | 72 |  | 2 |  |  | Зачет | 12 |
| Б1.В.ОД.7 | Управленческий учет | 2 | 72 | 1 |  |  |  | Экзамен | 8 |
| Б1.В.ОД.8 | Управление рисками в гостинице | 3 | 108 |  |  | 3 |  | Экзамен |  |
| Б1.В.ОД.9 | Теория организации и организационное поведение | 2 | 72 |  | 2 |  |  | Зачет | 10 |
| Б1.В.ОД.10 | Иностранный язык профессионального делового общения | 2 | 72 |  | 2 |  |  | Зачет | 10 |
| Б1.В.ДВ | Дисциплины по выбору | 19 | 684 |  |  |  |  |  |  |
| Б1.В.ДВ.1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Международный деловой этикет и протокол | 3 | 108 | 3 |  |  |  | Зачет | 6 |
| 2 | Система безопасности в туризме | 3 | 108 | 3 |  |  |  | Зачет | 6 |
| 3 | Финансовая деятельность организаций туристской индустрии | 3 | 108 | 3 |  |  |  | Зачет | 6 |
| Б1.В.ДВ.2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Организационная культура и приверженность организации | 3 | 108 | 3 |  |  |  | Зачет | 8 |
| 2 | Кросс-культурное корпоративное управление в туризме | 3 | 108 | 3 |  |  |  | Зачет | 8 |
| 3 | Национальные и международные системы гостиничного хозяйства | 3 | 108 | 3 |  |  |  | Зачет | 8 |
| Б1.В.ДВ.3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Управление маркетинговыми коммуникациями в туризме | 2 | 72 |  |  | 2 |  | Зачет | 8 |
| 2 | Реклама в индустрии гостеприимства | 2 | 72 |  |  | 2 |  | Зачет | 8 |
| 3 | Лидерство и управление конфликтами | 2 | 72 |  |  | 2 |  | Зачет | 8 |
| Б2.В.ДВ.4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Пабликрилейшнз в гостиничном деле | 2 | 72 |  |  | 2 |  | Зачет | 8 |
| 2 | Технологии продаж гостиничных услуг | 2 | 72 |  |  | 2 |  | Зачет | 8 |
| 3 | Технологии гостиничной деятельности | 2 | 72 |  |  | 2 |  | Зачет | 8 |
| Б2.В.ДВ.5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Разработка и принятие управленческих решений | 3 | 108 | 3 |  |  |  | Зачет | 8 |
| 2 | Защита интеллектуальной собственности | 3 | 108 | 3 |  |  |  | Зачет | 8 |
| 3 | Брендинг в туристской индустрии | 3 | 108 | 3 |  |  |  | Зачет | 8 |
| Б2.В.ДВ.6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Документирование гостиничной деятельности | 2 | 72 |  | 2 |  |  | Зачет | 8 |
| 2 | Управление организационными изменениями | 2 | 72 |  | 2 |  |  |  | 8 |
| 3 | Организация услуг питания в гостинице | 2 | 72 |  | 2 |  |  |  | 8 |
| Б2.В.ДВ.7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Современный стратегический анализ | 2 | 72 |  | 2 |  |  |  | 8 |
| 2 | Технология предоставления развлекательных услуг в гостинице | 2 | 72 |  | 2 |  |  | Зачет | 8 |
| 3 | Сервисная деятельность | 2 | 72 |  | 2 |  |  |  | 8 |
| Б2.В.ДВ.8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 | Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе | 2 | 72 |  |  | 2 |  | Зачет | 8 |
| 2 | Управление инвестициями | 2 | 72 |  |  | 2 |  |  | 8 |
| 3 | Маркетинг | 2 | 72 |  |  | 2 |  |  | 8 |
| Б2 | Практики | 51 | 1836 |  |  |  |  |  |  |
| Б2.У | Учебная практика | 3 | 108 |  | 3 |  |  |  |  |
| Б2.У.1 | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков | 3 | 108 |  | 3 |  |  | Зачет с оценкой |  |
| Б3.П | Производственная практика | 24 | 864 |  |  |  |  |  |  |
| Б3.П.1 | Технологическая практика | 9 | 324 |  |  |  | 9 | Зачет с оценкой |  |
| Б3.П.2 | Преддипломная практика | 12 | 432 |  |  |  | 12 | Зачет с оценкой |  |
| Б3.П.3 | Научно-исследовательская работа | 21 | 256 | 21 | 21 | 21 |  | Зачет с оценкой |  |
| Б3.П.4 | Научный семинар | 3 | 108 | 3 |  |  |  | Зачет |  |
| Б3.П.5 | Педагогическая практика | 3 | 108 |  |  | 3 |  | Зачет с оценкой |  |
| Б3 | Итоговая государственная аттестация | 9 | 324 |  |  |  | 9 | Экзамен |  |

**Блок 3** «**Государственная итоговая аттестация»**,которыйв полном объеме относится к базовой части программы.

Каждый блок имеет базовую (обязательную) часть и вариативную (профильную), устанавливаемую вузом. Вариативная (профильная) часть дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений, навыков и компетенций, определяемых содержанием базовых (обязательных) дисциплин (модулей), позволяет обучающимся получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) продолжения профессионального образования в аспирантуре.

Базовая (обязательная) часть блока 1 в соответствии с ФГОС ВО предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Теория и методология социально-экономических исследований в гостиничной деятельности», «Правовое обеспечение гостиничной деятельности», «Информационное обеспечение и компьютерные технологии в научной и образовательной деятельности», «Технология формирования и продвижения гостиничного продукта», «Прогнозирование и планирование гостиничной деятельности», «Управление персоналом гостиничного предприятия».

План отображает логическую последовательность освоения циклов и дисциплин, а также практик ОП, обеспечивающих формирование компетенций.

4.3 Аннотации рабочих программ учебных дисциплин (модулей)

Рабочие программы учебных курсов, дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору обучающихся, находятся в разработке.

Программы дисциплин (модулей) представляются в форме аннотаций.

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Теория и методология социально-экономических исследований в гостиничной деятельности»»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Целями освоения дисциплины являются изучение магистрантами теоретических и методологических основ устойчивого развития гостиничной деятельности для формирования системного набора компетенций и навыков, необходимого современным специалистам по развитию и стратегическому управлению гостиничными предприятиями. Обучающийся овладевает знаниями о гостиничной деятельности как феномене и как отрасли. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);  готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  способность проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов (ПК-6). |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  Знать:  - концептуальные основы социально-экономических исследований в гостиничной деятельности;  - тенденции и перспективы развития туристской индустрии на федеральном, региональном и локальном уровнях,  - методики социально-экономических исследований туристской деятельности;  - мировой опыт проведения социально-экономических исследований в гостиничной деятельности;  - основные направления развития теории и методов исследования в сфере туризма;  Уметь:  - проводить исследования в области экономики и социологии туризма;  - осуществлять выбор исследовательского инструментария (методик, техник, процедур) и применять его в конкретных ситуациях;  - анализировать, систематизировать и обобщать результаты исследований в области экономики и социологии туризма;  - анализировать основные факторы развития рекреации и туризма на территориях разного ранга;  - самостоятельно применять комплексный подход к оценке туристско-рекреационного потенциала территории, анализировать степень его современного использования и перспективы дальнейшего развития;  - использовать научно-методические подходы в проектировании, организации и управлении туристско-рекреационными системами на основе принципа устойчивого развития потребительского спроса.  Владеть:  - принципами и технологией планирования и организации социально-экономических исследований в гостиничной деятельности;  - навыками получения и первичной обработки информации о туризме, анализа, систематизации и обобщения;  - методологией и методикой научных исследований (статистических, социологических и экономических);  - методами анализа и прогнозирования туристско-рекреационных потребностей;  - количественными и качественными методами оценки туристско-рекреационного потенциала территории и основами туристско-рекреационного районирования. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Основные проблемы теории и методология социально-экономических исследований в гостиничной деятельности. Методологии.  Тема 2. Общенаучные методы в исследованиях гостиничной деятельности.  Тема 3. Статистические методы при исследованиях гостиничной деятельности.  Тема 4. Методы менеджмента и маркетинга в туристском бизнесе.  Тема 5. Методы предпринимательской деятельности в гостеприимстве.  Тема 6. Социологические методы при исследованиях гостиничной деятельности  Тема 7. Применение географических методов в исследованиях гостиничной деятельности.  Тема 8. Методы финансово-экономической деятельности, используемые на предприятиях индустрии гостеприимства. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, ноутбук, Power Point. |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, реферат. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Экзамен. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Правовое обеспечение гостиничной деятельности»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Целями освоения дисциплины является углубленное изучение наиболее актуальных вопросов правового регулирования деятельности гостиничных предприятий, в целях формирования у обучающихся необходимых профессиональных компетенций, умений и навыков работы с нормативно-правовыми актами, умения применять их на практике, разрешать спорные ситуации. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2).  готовность исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8);  способность к разработке и внедрению нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения (ПК-12); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  Знать:  - основные понятия и положения российского законодательства, регулирующего предпринимательскую деятельность в гостиничной индустрии;  - основы международного права, регулирующего отношения в гостиничной индустрии;  - основные направления государственного регулирования деятельности в гостиничной индустрии;  - организационно-правовые формы участников деятельности в гостиничной индустрии;  - правила поведения участников предпринимательской деятельности в гостиничной индустрии при разрешении договорных и внедоговорных ситуаций;  Уметь:  - применять законы и иные нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность в сфере гостиничной индустрии;  - заключать и исполнять договоры, опосредующие продвижение гостиничных туристских услуг;  - ориентироваться в комплексе правовых норм, защищающих права потребителей, приобретающих гостиничные услуги;  - использовать внесудебные и судебные процедуры для урегулирования возможных конфликтных ситуаций с клиентами, в том числе уметь составлять претензии и исковые заявления;  - использовать правовые ресурсы Интернета для поиска необходимой правовой информации при разрешении конкретных ситуаций, пользоваться справочно-правовыми системами «Гарант» и «Консультант Плюс».  Владеть:  - юридической терминологией в сфере гостиничной индустрии;  - навыками использования правовых норм в профессиональной деятельности в области гостиничной индустрии;  - навыками составления договорной и иной правовой документации в практической деятельности в сфере гостиничной индустрии. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Предмет и задачи учебной дисциплины «Правовое обеспечение гостиничной деятельности».  Тема 2. Источники правового регулирования деятельности в гостиничной индустрии.  Тема 3. Понятие и виды субъектов предпринимательской деятельности в гостиничной индустрии  Тема 4. Государственно-правовое регулирование деятельности в гостиничной индустрии.  Тема 5. Правовое регулирование туристских формальностей.  Тема 6. Правовое регулирование страхования в гостиничной индустрии.  Тема 7. Правовое регулирование договорных отношений в гостиничной индустрии. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, ноутбук, Power Point. |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, реферат, контрольная работа. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Экзамен. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Информационное обеспечение и компьютерные технологии в научной

и образовательной деятельности»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Цель изучения дисциплины — сформировать у студентов понимание основ работы информационных систем с использование компьютерных технологий для последующего практического использования в науке и образовании с учетом современных тенденций. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2).  готовность планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-5);  способность проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов (ПК-6);  готовность исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  Знать:  основные возможности современных компьютерных технологий для научных исследований и разработок, а также образовательной деятельности.  Уметь:  осуществлять информационный поиск, анализировать и обрабатывать полученную информацию.  Владеть:  способностью использовать возможности современных информационных и компьютерных технологий. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Обзор современного профессионального программного обеспечения.  Тема 2. Информационный поиск. Работа с поисковыми системами Google, Яндекс, Nigma.  Тема 3. Основы гипертекста. Основы html и css. Работа с доменами.  Тема 4. LIMS - лабораторные информационные менеджмент системы.  Тема 5. Системы управления содержимым (CMS).  Тема 6. Облачные приложения: офисные программы, операционные системы, хранилища данных, заметки, браузеры.Тема 7. Информационные ресурсы и он-лайн базы данных. Wikipedia. Научные базы данных: scopus, web of science, elibrary. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, компьютерный класс. |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар,практикум, контрольная работа. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Экзамен. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Технология формирования и продвижения гостиничного продукта»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Задачи изучения дисциплины: формирование у обучающихся знаний о сущности категории «Технология формирования и продвижения гостиничного продукта»; рассмотрение основных средств формирования и продвижения гостиничного продукта; формирование практических умений использования основных средств продвижения гостиничного продукта. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2).  готовность планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-5);  способность проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов (ПК-6);  способность к разработке и внедрению нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения (ПК-12);  способность разрабатывать и внедрять стандарты гостиничной деятельности (ПК-14);  готовность к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений (ПК-15);  готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-16). |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, ролевые игры |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  Знать:  − основные понятия, элементы и принципы организации гостиничного дела;  − виды нормативно-технологической документации, применяемой в гостиничной индустрии;  - современные технологии формирования и продвижения гостиничных продуктов;  Уметь:  − проектировать, создавать и совершенствовать организационные структуры средств размещения, координировать производственно-технологические процессы гостиницы;  − выявлять и анализировать прогрессивные, конкурентоспособные формы обслуживания в сфере гостиничных услуг;  − формировать гостиничный продукт на основе перспективных потребностей и технологических возможностей гостиничного предприятия;  − разрабатывать каналы продвижения гостиничного.  Владеть:  − навыками разграничения обязанностей, прав и ответственности, средствами устранения организационных несоответствий;  − навыки разработки и реализации нормативно-технологической документации для гостиницы и других средств размещения;  − современными технологиями формирования и продвижения гостиничного продукта. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Маркетинговые исследования, их роль и значение в  формировании информационной базы предприятий гостеприимства  Тема 2. Гостиничный продукт, особенности формирования и.  продвижения.  Тема 3. Каналы сбыта и особенности продвижения гостиничного продукта.  Тема 4. Особенности формирования коммуникационной политики гостиничных предприятий.  Тема 5. Ценообразование на рынке гостиничного продукта.  Тема 6. Рынок туристских и гостиничных услуг и его компоненты. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, Power Point . |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, комплексные задания, контрольная работа. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Экзамен. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Прогнозирование и планирование гостиничной деятельности»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Целью изучения дисциплины «Прогнозирование и планирование гостиничной деятельности» является представление систематизированных знаний о методах прогнозирования и планирования гостиничной деятельности в различных типах организаций и на различных уровнях управления гостиничной индустрией. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  способность принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности (ПК-2);  способность проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов (ПК-6);  готовность разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей (ПК-7); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, задачи |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  Знать:  - теоретические основы прогнозирования и планирования гостиничной деятельности;  - нормативно-информационную базу прогнозирования и планирования гостиничной деятельности.  Уметь:   * применять на практике методы прогнозирования и планирования гостиничной деятельности; * обеспечивать прогрессивную технологию обслуживания потребителей на основе оптимальных планов и прогнозов гостиничной деятельности; * анализировать основные направления и проблемы взаимодействия гостиничного предприятия и потребителей;   Владеть:  - навыками создания планов и прогнозов гостиничной деятельности;  - теоретическими и научно-прикладными основами прогнозирования и планирования гостиничной деятельности. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Теоретические и методологические основы изучения прогнозирования и планирования гостиничной деятельности.  Тема 2. Прогнозирование и планирование рынка гостиничных услуг.  Тема 3. Прогнозирование и планирование технологической инфраструктуры гостиничных предприятий.  Тема 4. Прогнозирование и планирование инвестиционной и инновационной деятельности гостиничных предприятий.  Тема 5. Макропрогнозирование и планирование гостиничной деятельности. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Компьютерный класс Power Point, программа Forecast4AC PRO, статистические пакеты общего назначения, программа экспертного оценивания. |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, практикум, контрольная работа. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Экзамен. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Управление персоналом гостиничного предприятия»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Целями освоения дисциплины являются: овладение студентами знаниями о роли человека в организации, современной концепции управления персоналом гостиничного предприятия, основах формирования и организации системы управления персоналом, технологии управления персоналом и его развития, оценки эффективности системы управления персоналом гостиничного предприятия. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2).  готовность к организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения (ПК-1);  готовность формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения (ПК-3);  готовность исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, разбор ситуаций, тренинги по анализу и проектированию систем управления персоналом . |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  Знать   * место системы управления персоналом в общей системе управления гостиничного предприятия; * сущность и задачи управления персоналом гостиничного предприятия; * основные методы управления персоналом гостиничного предприятия;   Уметь   * выявлять проблемы в области управления персоналом гостиничного предприятия при анализе конкретных ситуаций, предлагать способы их решения и оценивать их ожидаемые результаты; * анализировать информацию в сфере управления персоналом гостиничного предприятия;   Владеть   * навыками выбора приоритетов кадровой политики гостиничного предприятия и стратегии управления персоналом;   - навыками реализации управленческих решений по организации деятельности персонала, созданию комфортных условий его труда, реализации технологии управления персоналом гостиничного предприятия. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Персонал гостиничного предприятия как объект управления  Тема 2. Концепция, принципы и методы управления персоналом гостиничного предприятия.  Тема 3. Цели, функции и организационная структура системы управления персоналом  Тема 4. Сущность кадрового планирования. Планирование потребности в персонале гостиничного предприятия.  Тема 5. Деловая оценк, аттестация, обучение персонала гостиничных предприятий.  Тема 6. Управление деловой карьерой и служебно-профессиональным продвижением персонала гостиничного предприятия.  Тема 7. Мотивация и стимулирование трудовой деятельности персонала гостиничного предприятия.  Тема 8. Организация труда персонала гостиничного предприятия. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, компьютерный класс Power Point . |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, практикум, контрольная работа, |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Экзамен. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Лингвокоммуникации в гостиничной индустрии»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Дисциплина имеет целью сформировать у обучающихся умения и навыки письменной и устной коммуникации в гостиничной индустрии и обеспечить готовность магистров к работе в иноязычной среде. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);  готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2). |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, разбор конкретных ситуаций. |
| Язык обучения | Государственный язык РФ, английский |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  *знать:*  - особенности письменной и устной коммуникации в гостиничной индустрии в различных странах;  - правила речевого этикета, принятые в иноязычной среде;  уметь:  - использовать знание иностранного языка в профессиональной гостиничной деятельности;  - составлять договорную документацию гостиничной индустрии на иностранном языке.  владеть:  - основами деловых коммуникаций и речевого этикета, принятых в гостиничной деятельности;  - навыками анализа и составления договорной документации гостиничной индустрии на иностранном языке. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Виды организационных коммуникаций и особенности коммуникативного процесса в гостиничной индустрии.  Тема 2. Преграды в организационных коммуникациях и совершенствование организационных коммуникаций  Тема 3.Коммуникационное обеспечение процесса планирования гостиничной деятельности.  Тема 4. Коммуникационное обеспечение функции организации и мотивации гостиничной деятельности  Тема 5. Коммуникационное обеспечение процесса контроля и принятия решений в гостиничном предприятии.  Тема 6. Коммуникационное обеспечение процесса делегирования полномочий.  Тема 7. Электронные коммуникации. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, Power Point. |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, практикум, деловая игра. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Экзамен. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Методы исследований в гостиничной индустрии»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Целью изучения дисциплины является получение систематизированных знаний и развитие навыков исследовательской работы будущих магистров в гостиничной индустрии. Задачами дисциплины являются: формирование научного представления об исследовательской деятельности; рассмотрение конкретных методов проведения исследований гостиничной индустрии. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2).  способность принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности (ПК-2);  готовность разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей (ПК-7);  способность к разработке и внедрению нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения (ПК-12);  способность разрабатывать и внедрять стандарты гостиничной деятельности (ПК-14); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, разбор конкретных ситуаций, работа в командах |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  Знать:  - основы методологии научных исследований в гостиничной индустрии;  - основные источники получения информации о гостиничной деятельности;  - систему социально-экономических параметров развития гостиничной индустрии;  - мировой опыт проведения социально-экономических исследований в гостиничной деятельности;  - основные направления развития методов исследования в сфере туризма;  Уметь:  - проводить исследования в о в гостиничной индустрии;  - осуществлять выбор исследовательского инструментария (методик, техник, процедур) и применять его в конкретных ситуациях;  - анализировать, систематизировать и обобщать результаты исследований в гостиничной индустрии;  Владеть:  - принципами и технологией планирования и организации социально-экономических исследований в гостиничной деятельности;  - методами системного и сравнительного анализа гостиничной деятельности;  - навыками получения и первичной обработки информации о гостиничной деятельности, анализа, систематизации и обобщения;  - методологией и методикой научных исследований (статистических, социологических и экономических). |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Проблемы теории научных исследований в гостиничной индустрии».  Тема 2. Методы научных исследований в гостиничной индустрии.  Тема 3. Планирование и организация научных исследований в гостиничной индустрии.  Тема 4. Оценка результатов исследований гостиничной индустрии.  Тема 5. Исследования гостиничной индустрии России.  Тема 6. Исследования гостиничной индустрии зарубежных стран. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, Power Point. |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, практикум, контрольная работа. тестовые задания. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Экзамен |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Управление профессиональной деятельностью

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Главной задачей курса является формирование научного представления об управлении, имеющего конкретно-практическое содержание и выработка потенциала интеграции всех знаний, определяющих профессионализм деятельности современного менеджера. Другими задачами являются: освоение студентами общетеоретических положений управления социально-экономическими системами; формирование творческого инновационного подхода к управлению. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  способность принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности (ПК-2);  способность проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов (ПК-6); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, кейсы. |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  *знать:*   * теоретические и методологические основы профессиональной деятельности в сфере менеджмента; * современные тенденции в области управления и организации гостиничными предприятиями;   *уметь:*   * учитывать в профессиональной деятельности спрос и потребности рынка, запросы конкретных потребителей; * получать оптимальные результаты с минимальными затратами; * использовать современные организационные формы и структуры управления различными гостиничными предприятиями, соответствующие процессам глобализации и интеграции экономики; * выявлять особенности и проблемы организации и управления гостиничным предприятием;   *владеть:*   * навыками корректирования цели и программы действий различных гостиничных предприятий в зависимости от состояния международного рынка; * методами управления гостиничной организацией. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1.Управление в деятельности человека.  Тема 2. Основные характеристики менеджмента.  Тема 3. Диверсификация менеджмента.  Тема 4. Ресурсы менеджмента.  Тема 5. Человек в системе менеджмента.  Тема 6. Развитие менеджмента.  Тема 7. Современные проблемы менеджмента. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Power Point, мультимедийный проектор. |
| Формы текущего контроля | Анализ онлайновой информации, научно-исследовательский семинар, практикум, контрольная работа. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Экзамен. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Анализ факторов внешней среды гостиничной индустрии»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Целью изучения дисциплины является рассмотрение гостиничной индустрии как сложной социально-экономическую системы, классифицирование типов гостиничных систем в зависимости от особенностей их эволюционного развития, влияния иностранного капитала, ориентации на потребительском рынке; определение основных проблем функционирования отечественной гостиничной индустрии; исследование конкурентоспособности гостиничного производства, позиции конкурентности страны на мировом гостиничном рынке. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);  готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2).  готовность исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8);  готовность к формированию и продвижению гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-13); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, творческий проект. |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  Знать:  - актуальные вопросы развития гостиничной индустрии;  - тенденции, факторы развития гостиничной индустрии;  - концепцию устойчивого развития гостиничной индустрии;  Уметь:  - анализировать, систематизировать и обобщать результаты исследований развития гостиничной индустрии;  - использовать научные методы изучения развития гостиничной индустрии;  - использовать научно-методические подходы в проектировании, организации и управлении гостиничными системами на основе принципа устойчивого развития потребительского спроса.  Владеть:  - методами системного анализа развития гостиничной индустрии;  - количественными и качественными методами оценки устойчивого развития гостиничной индустрии. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Гостиничная индустрии как многогранное динамичное явление современного мира.  Тема 2. Стратегия развития гостиничной индустрии в России.  Тема 3. Проблемы взаимодействия гостиничных предприятий с внешней средой.  Тема 4. Развитие международных гостиничных цепей.  Тема 5. Развитие предпринимательства в гостиничной индустрии.  Тема 6. Гостиная индустрии как составная часть туристкой системы. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, Power Point . |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, практикум, опрос. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Экзамен. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Управленческая экономика в туризме»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Задачами изучения дисциплины являются: изучение терминологии и содержания современной теории управленческих технологий в туризме; изучение специфики инновационных технологий в туризме и в гостиничном деле; освоение прикладных методов управленческих технологий в туризме; исследование отечественного и зарубежного опыта организации инновационных технологий в туризме. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);  готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2).  готовность исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8);  готовность к формированию и продвижению гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-13); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, кейсы |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  *знать:*   * -теоретические и методологические основы инновационных технологий в туризме и гостиничной индустрии; * -современные тенденции в области инновационных технологий в туризме;   *уметь:*   * -учитывать в профессиональной деятельности спрос и потребности рынка, запросы конкретных потребителей; * -получать оптимальные результаты с минимальными затратами; * -использовать в инновационных технологиях современные организационные формы и структуры управления различными предприятиями гостиничной индустрии, соответствующие процессам глобализации и интеграции экономики; * -выявлять особенности и проблемы инновационных технологий в туризме;   *владеть:*   * -навыками реализации инновационных технологий в туризме, корректирования цели и программы действий различных предприятий гостиничной индустрии в зависимости от состояния рынка; * -методами формирования инновационных технологий. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Объективная необходимость нововведений и особой науки – инновационного менеджмента.  Тема 2. Нововведения как объект инновационного управления.  Тема 3. Функции, методы, этапы и формы инновационного менеджмента.  Тема 4. Инновационный менеджмент и стратегическое управление.  Тема 5. Разработка программ и проектов нововведений.  Тема 6.Формирование конкурентных преимуществ, прогнозирование, планирование и финансирование инновационных проектов.  Тема 7. Основные направления инноваций в сфере туризма и гостеприимства.  Тема 8. Оценка эффективности инновационных проектов и их отбор для финансирования |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, компьютерный класс Power Point . |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, комплексное задание, контрольная работа. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Зачет.. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Управление качеством продукции и услуг, конкурентоспособностью

гостиничного предприятия»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Целью учебной дисциплины является обучение магистрантов основным понятиям качества гостиничного обслуживания как объекта управления, методам его оценки и измерения, концептуальным основам и методологии управления качеством и сертификации продукции и систем качества. Особое внимание уделяется организационным вопросам создания систем управления качеством, практическому решению проблем качества в гостиничных организациях, его нормативно-правовым и экономическим аспектам. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  готовность планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-5);  готовность исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8);  готовность ставить цели и задачи проектирования гостиничной деятельности (ПК-9); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, диспут |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  Знать:  - национальные стандарты на гостиничные услуги;  - факторы, определяющие качество гостиничных услуг;  - характеристики, показатели и методы определения качества гостиничного обслуживания, методы контроля качества услуг;  - организацию контроля качества гостиничного обслуживания;  - основные положения стандартизации; правила, порядок разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов обслуживания в гостинице.  Уметь:  - применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей;  - применять знания в области стандартизации гостиничных услуг и контроля её выполнения;  - организовывать систему контроля качества обслуживания потребителей в гостинице.  Владеть:  - методами контроля и оценки качества обслуживания, измерения удовлетворенности потребителей и персонала гостиницы;  - приёмами работы с жалобами потребителей гостиничных услуг;  - технологией применения стандартов качества гостиничного предприятия. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Качество как объект управления в конкурентном пространстве.  Тема 2. Оценка уровня качества гостиничных услуг.  Тема 3. Общие основы управления качеством гостиничных услуг.  Тема 4. Системы всеобщего управления качеством (TQM).  Тема 5. Нормативно-правовое обеспечение качества гостиничных услуг.  Тема 6. Экономика управления качеством гостиничных услуг.  Тема 7. Национальная и международная системы стандартизации.  Тема 8. Стандартизация в обеспечении качества и безопасности продукции.  Тема 9. Ответственность исполнителей за качество гостиничных услуг, достоверность и полноту информации об услуге. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, компьютерный класс Power Point . |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, практикум, тестовые задания. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Зачет. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Управленческий учет»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Целями изучения дисциплины являются: формирование теоретических знаний и практических навыков по организации управленческого учета на предприятиях; использование внутренней учетной информации для принятия управленческих решений; формирование навыков анализа существующей системы информационного обмена; |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  способность принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности (ПК-2);  способность к разработке и внедрению нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения (ПК-12); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, кейсы |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  Знать  - отличия системы управленческого и финансового учета;  - способы калькуляции затрат и методов калькуляции себестоимости;  - принципы бюджетирования в организациях;  - формы и методы ведения управленческого учета в организациях;  Уметь  - оценить объем информационных потоков организации и оптимальную структуру обмена учетной информацией;  Владеть  - навыками обоснования и принятия управленческих решений на основе учетной информации. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема1. Теоретические основы управленческого учета.  Тема 2. Управленческий учет в системе информационного обмена организации  Тема 3. Затраты и их классификация.  Тема 4. Организационные системы управленческого учета.  Тема 5.Калькуляция себестоимости продукции.  Тема 6. Использование учетной информации в процедурах планирования и контроля.  Тема 7. Использование учетной информации в процессе принятия управленческих решений. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Компьютерный класс Power Point . |
| Формы текущего контроля | Комплексные задания, тесты.. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Зачет. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Управление рисками в гостинице»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Целью учебной дисциплины является изучение основ риск-менеджмента, получение знаний, необходимых для анализа и управления рисками. Задачами дисциплины являются: обучение магистрантов практическим навыкам финансового анализа, математическому аппарату управления рисками; изучение автоматизации расчетов риск-менеджмента с помощью электронных таблиц MS Excel. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  способность принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности (ПК-2);  способность проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов (ПК-6);  готовность разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей (ПК-7);  готовность исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, кейсы |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  *Знать:*   * - сущность риска и основные виды рисков; * - методы оценки рисков и убытков в гостинице; * - теоретические основы риск-менеджмента; * - стратегические и тактические методы управления рисками и их возможные сочетания в гостиничном предприятии; * - методики принятия управленческих решений в условиях риска;   *Уметь:*   * - проводить экспресс-анализ среды функционирования гостиничного бизнеса с целью точного выявления всех возможных рисков; * - прогнозировать возможные варианты развития рисковых ситуаций в гостинице и их последствия; * - предвидеть последствия принимаемых решений в отношении риска.   *Владеть:*  - навыками оценки величины риска гостиничного предприятия;  - приемами и навыками создания, мониторинга и корректировки программы управления рисками в гостинице;  - методиками и инструментарием принятия управленческих решений в условиях риска. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Категория риска в науке и практике менеджмента гостеприимства.  Тема 2. Факторы и источники риска в управлении гостиничным предприятием.  Тема 3. Объекты управления рисками и классификация рисков гостиничного предприятия.  Тема 4. Роль неопределенности в формировании риска  Тема 5.Взаимосвязь риска и эффективности управления гостиничным предприятием.  Тема 6. Принципы и методы управления рисками.  Тема 6. Подходы к оценке рисков. Методы анализа рисков.  Тема 7. Разработка и реализация программы управления рисками гостиничного предприятия. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, компьютерный класс Power Point . |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, практикум, контрольная работа. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Экзамен. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Теория организации и организационное поведение»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Цель дисциплины - систематизировать знания о возникновении, настоящем состоянии и будущих тенденциях развития теории организации с учетом достижений мировой и отечественной науки..Для достижения цели необходимо охарактеризовать основные концепции теории организации, законы и принципы организации, возможности их применения в практике управления; сформировать современное управленческое мышление; развить и закрепить навыки решения разнообразных организационных проблем. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2).  готовность к организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения (ПК-1);  готовность организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-4);  готовность разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей (ПК-7);  готовность исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, ролевые игры |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  знать:  - основные характеристики концепций теории организации;  - специфику различных моделей и технологию организационного проектирования;  - содержание законов и принципов, регламентирующих деятельность организации;  уметь:  - реализовать полученные знания при управлении организациями различных форм собственности, размеров и масштабов бизнеса,  - самостоятельно и творчески использовать теоретические знания в процессе своей профессиональной деятельности;  владеть:  - перспективными технологиями и современным инструментарием управления для совершенствования взаимодействия элементов организации и повышения эффективности ее деятельност;  - специальной терминологией и лексикой данной дисциплины;  - методами анализа управленческих ситуаций с позиций теории организационного поведения. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1.Становление и основные этапы развития теории организации.  Тема 2.Общая теория систем как методологическая основа теории организации. Системные исследования. Законы системного мира.  Тема 3.Механизмы структурных преобразований и возникновения организационных форм.  Тема 4. Циклические закономерности структурного развития.  Тема 5. Технологические уклады. Экономическая эволюция и экономическая генетика.  Тема 6.Теория организации и практика развития социально-экономических систем.  Тема 7. Теории поведения человека в организации.  Тема 8. Личность в организации.  Тема 9. Формирование группового поведения в организации. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, Power Point . |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, практикум, тесты.. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Зачет. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Иностранный язык профессионального делового общения»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Дисциплина имеет целью развить у обучающихся умения и навыки письменной и устной коммуникации в гостиничной индустрии осознание ими социальной значимости профессиональной и служебной деятельности; и обеспечить готовность магистров к работе в иноязычной среде. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);  готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);  готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2).  готовность планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-5); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, разбор конкретных ситуаций. |
| Язык обучения | Английский, немецкий, французский |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  *знать:*  - особенности письменной и устной коммуникации в гостиничной индустрии в различных странах;  - правила речевого этикета, принятые в иноязычной среде;  уметь:  - использовать знание иностранного языка в профессиональной гостиничной деятельности;  - составлять договорную документацию гостиничной индустрии на иностранном языке.  владеть:  - основами деловых коммуникаций и речевого этикета, принятых в гостиничной деятельности;  - навыками анализа и составления договорной документации гостиничной индустрии на иностранном языке. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Виды организационных коммуникаций и особенности коммуникативного процесса в гостиничной индустрии.  Тема 2. Преграды в организационных коммуникациях и совершенствование организационных коммуникаций  Тема 3.Коммуникационное обеспечение процесса планирования гостиничной деятельности.  Тема 4. Коммуникационное обеспечение функции организации и мотивации гостиничной деятельности  Тема 5. Коммуникационное обеспечение процесса контроля и принятия решений в гостиничном предприятии.  Тема 6. Коммуникационное обеспечение процесса делегирования полномочий.  Тема 7. Электронные коммуникации. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, Power Point. |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, практикум, деловая игра. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Экзамен. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Международный деловой этикет и протокол»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Целью изучения дисциплины является освоение обучающимися правил и принципов протокола в сфере делового общения в интересах плодотворного, рационального делового общения, так как в условиях мирового рынка, владение эффективными правилами поведения значительно повышает конкурентоспособность специалиста. Предметом изучения дисциплины является этикетная культура делового общения, протокол делового общения. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);  готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2).  способность разрабатывать и внедрять стандарты гостиничной деятельности (ПК-14);  готовность к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений (ПК-15); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, ролевые игры |
| Язык обучения | Государственный язык РФ, английский |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  Знать:  - правила международного делового протокола;  - общие закономерности, нормы и правила делового общения;  - психологические аспекты делового общения;  - технологию делового общения;  Уметь:  - осуществлять взаимодействие с иностранными деловыми партнерами;  - принимать иностранные деловые делегации;  - вести переговоры с иностранными контрагентами:  - организовывать приемы;  - манеры и правила поведения выстраивать в соответствии с действующими нормами международного делового протокола.  Владеть:  - знаниями в области международного делового протокола и этикета;  - необходимыми навыками и умениями в области международного делового протокола. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1.Этические принципы и нормы в деловых отношениях.  Тема 2. Приветствие, представление, титулирование, визитная карточка в международном деловом протоколе.  Тема 3. Особенности и традиции в деловом этикете.  Тема 4. Этика письменного делового общения. Деловая переписка в международном протоколе.  Тема 5.Организация деловых переговоров. Современное техническое оснащение для ведения деловых переговоров.  Тема 6.Организация выставок, деловых приемов, презентаций |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, Power Point. |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, практикум, тестовые задания. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Зачет. |

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

«Система безопасности в туризме»

образовательной программы

«Управление гостиничной деятельностью»

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Основная задача курса – изучение основных аспектов обеспечения безопасности туристского бизнеса посредством рассмотрения современных угроз, возникающих в мировой и российской экономике, предпринимательской сфере, индустрии туризма, а также, изучение современных методов и технологий, позволяющих менеджменту выявить, предупредить и противостоять этим угрозам. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);  готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  способность к разработке и внедрению нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения (ПК-12); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, ролевая игра |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  *знать:*  - методы построения, управления и повышения эффективности системы безопасности туристов, их имущества и объектов туристской инфраструктуры;  - основные элементы системы безопасности туризма на микро, мезо и макро уровне.  - *Уметь:*  - прогнозировать потенциально опасные ситуации, которые могут возникать в процессе предоставления гостиничных услуг;  - оценивать туристские проекты с точки зрения безопасности их для экономики региона, демографической ситуации, культуры и экологии окружающей среды;  - разрабатывать систематизированные меры по предупреждению и преодолению различных типов проблемных ситуаций в гостиничной индустрии;  - организовывать комплексные защитные мероприятия при возникновении угроз жизни, здоровью или имуществу туристов на маршрутах, при чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера.  *Владеть:*  - навыками построения комплексной системы безопасности гостиничного объекта;  - навыками разрешения проблемных ситуаций, возникающими в ходе реализации гостиничного продукта;  - способностью к активным и энергичным действиям в условиях внештатных и потенциально опасных ситуаций. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Актуальные проблемы безопасности туристской деятельности  Тема 2. Факторы риска и угрозы безопасности туристской деятельности  Тема 3. Международное сотрудничество в области безопасности туризма.  Тема 4. Подходы к построению системы безопасности в туризме  Тема 5. Основные элементы и виды системы безопасности  Тема 6. Эффективность системы безопасности туризма.  Тема 7. Методы повышения эффективности системы безопасности. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, компьютерный класс, Power Point. |
| Формы текущего контроля | Обсуждение и взаимное рецензирование рефератов, практикум, контрольная работа. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Зачет. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Финансовая деятельность организаций туристской индустрии»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Основными задачами дисциплины является изучение способов и приемов экономического анализа (как традиционных, так и экономико-математических) и методики анализа основных показателей хозяйственной деятельности, а также изучение прогрессивных направлений в области развития финансовой деятельности организаций туристской индустрии. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  способность принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности (ПК-2);  готовность планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-5); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  знать:  - теоретические основы функционирования различных типов туристских предприятий;  - особенности применения, методику проведения анализа финансовой деятельности туристских предприятий;  - способы оценки производственно-экономического потенциала туристского предприятия и пути достижения высокой эффективности воспроизводственного цикла.  Уметь:  - пользоваться источником экономической информации, важнейшими приемами анализа;  - проводить анализ финансовой деятельности.  -  - находить пути повышения финансовой эффективности деятельности туристских предприятий.  Иметь навыки:  - расчета и анализа основных финансовых показателей;  - оценивать последствия принятия управленческих решений в области финансов. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Содержание, предмет и задачи финансовой деятельности организаций туристской индустрии.  Тема 2. Метод, методика, способы и технические приемы экономического анализа финансовой деятельности.  Тема 3. Анализ объемов реализации туристских услуг.  Тема 4. Анализ использования основных производственных фондов и оборотных средств.  Тема 5. Анализ трудовых ресурсов организаций туристской индустрии.  Тема 6. Анализ себестоимости туристских услуг.  Тема 15. Анализ инвестиционной деятельности туристского предприятия. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, компьютерный класс Power Point . |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, практикум, контрольная работа. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Зачет. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Организационная культура и приверженность организации»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Целью дисциплины являются: изучение различных подходов и методов исследования организационной культуры; изучение различных типологий организационных культур; рассмотрение подходов к управлению культурой организации; получение обучающимися представления о влиянии организационной культуры на деятельность организации; получение навыков формирования организационной культуры. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);  готовность к организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения (ПК-1);  способность принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности (ПК-2);  готовность организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-4); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, кейс |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  знать:  - основные подходы к интерпретации понятия «организационная культура»;  - психологические закономерности формирования и развития культуры в организации;  уметь:  - давать психологическую характеристику культуры организации;  - выделять психологический и непсихологические факторы, определяющие  - формировать культуры организации по конструктивному и деструктивному типу;  - видеть психологические последствия деструктивной организационной культуры;  - вырабатывать рекомендации по оптимизации культуры в организации;  владеть:  - литературным языком, навыками устной и письменной речи;  - пособностью выступать публично и работать с научными текстами;  - способностью организовать совместную деятельность и межличностное взаимодействие субъектов исследования. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Основные компоненты организационной культуры и приверженности организации.  Тема 2. Типология культур. Характеристика основных типов. Виды субкультур.  Тема 3. Организационная культура в системе руководства и подчинения.  Тема 4. Культура деловой коммуникации.  Тема 5. Организационная культура и мотивация.  Тема 6. Проблема управляемости организационной культурой.  Тема 7. Содержание и показатели анализа организационной культуры. Оценка организационной культуры.  Тема 8.Влияние организационной культуры на организационную эффективность. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, компьютерный класс Power Point . |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, практикум, контрольная работа. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Экзамен. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Кросс-культурное корпоративное управление в туризме»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Целью подготовки обучающихся по дисциплине является получение ими знаний, умений и навыков, позволяющих принимать обоснованные решения в сфере управления международными коллективами и международными деловыми переговорами. Выполняется анализ и сравнительная оценка поведения личностей и групп, принадлежащих к различному национально-культурному контексту; изучаются базовые вопросы кросс-культурной коммуникации и мотивации сотрудников международных компаний. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);  готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  способность к разработке и внедрению нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения (ПК-12); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, ролевые игры |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  Знать:   1. - особенности и параметры деловых культур различных стран; 2. - управленческую практику российских и зарубежных туристских компаний, осуществляющих свою деятельность в кросс-культурной среде.   Уметь:   1. - различать национальные модели менеджмента и деловые культуры; 2. - управлять кросс-культурной коммуникацией туристских организаций; 3. - использовать особенности национальных деловых культур, стилей менеджмента, поведения и мотивации для организации эффективной работы в мультикультурной среде.   Владеть:   1. - методическими приемами сравнительного анализа национальных моделей менеджмента, 2. - навыками кросс-культурной коммуникации туристских организаций; 3. - базовыми техниками управлениятуристскими организациями в кросс-культурной среде. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Историческое развитие международного туристкого бизнеса и становление сравнительного менеджмента.  Тема 2. Влияние институционального подхода на описание управленческих отношений на туристском предприятии  Тема 3. Анализ культурных кластеров  Тема 4. Сравнительный анализ деловых культур  Тема 5. Построение коммуникационных каналов в международном туристском бизнесе  Тема 6. Классификация национальных моделей менеджмента туризма  Тема 7. Отражение американских реалий в теории менеджмента туризма. Концепция евроменеджмента туризма. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, компьютерный класс Power Point . |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, рефераты, контрольная работа. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Зачет. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Национальные и международные системы гостиничного хозяйства»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Основными задачами изучения дисциплины являются: формирование наиболее полного представления об организации гостиничного хозяйства в зарубежных странах, о роли менеджера в системе организации и управления гостиничным бизнесом за рубежом; ознакомление с эффективными инструментами по практической организации современных зарубежных предприятий гостиничного бизнеса. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);  готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  способность проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов (ПК-6); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, эссе |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  *Знать*  - содержание ключевых терминов и понятий международного гостиничного бизнеса и менеджмента - основные подходы к пониманию роли владельца и управляющего в процессе управления гостиничным бизнесом;  *Уметь*  *- понимать базовые принципы,* роль и значение процессов, происходящих в гостиничном бизнесе,  - понимать действующие рыночные и социально - экономические механизмы, воздействующие на предприятия индустрии гостеприимства;  *Владеть*  *- навыками* анализа процессов и операций, связанных с управлением людьми, контроля, оценки и прогнозирования ситуаций при осуществлении профессиональной деятельности в предприятиях гостиничного бизнеса. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Развитие современных систем гостиничного хозяйства зарубежных стран.  Тема 2. Принципы и подходы к эффективной классификации гостиниц в зарубежных странах.  Тема 3. Проблемы регулирования международной деятельности в области гостиничного дела.  Тема 4. Структура гостиничного хозяйства зарубежных стран  Тема 5. Технологические требования к гостиничным предприятиям, процессам и операциям по обслуживанию клиентуры гостиниц за рубежом.  Тема 6. Экономическая структура современных зарубежных гостиниц и пути её улучшения.  Тема 7. Перспективы развития национальных и международных систем гостиничного хозяйства. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, Power Point. |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, практикум, анализ онлайновой информации. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Зачет. |

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины

«Управление маркетинговыми коммуникациями в туризме»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Цель дисциплины - формирование теоретических знаний функциональных областей маркетинга и развитие практических навыков, связанных с эффективным использованием маркетинговых коммуникаций в профессиональной деятельности туристской индустрии. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);  готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);  готовность планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-5);  способность проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов (ПК-6);  готовность прогнозировать перспективы развития гостиничной индустрии на федеральном, региональном, муниципальном уровне (ПК-11); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, разбор ситуаций. |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  *Знать:*  - понятия и составляющие системы маркетинговых коммуникаций;  - способы и методы оценки деятельности в сфере маркетинговых коммуникаций.  Уметь:  - самостоятельно разрабатывать стратегию маркетинговых коммуникаций для гостиничного предприятия;  - оценивать эффективность мероприятий в системе маркетинговых коммуникаций;  Владеть:  - навыками управления стратегией маркетинговых коммуникаций в туризме;  - методикой оценки эффективности маркетинговых коммуникаций в туризме. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Необходимость, сущность и основные категории маркетинговых коммуникаций.  Тема 2. Стратегия коммуникативной деятельности в туризме.  Тема 3. Управление рекламой как важнейшим инструментом маркетинговых коммуникаций.  Тема 4. Организация работы по связям с общественностью.  Тема 5.Управление стимулированием сбыта туристских услуг.  Тема 6. Управление системой продаж туристских услуг. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, Power Point. |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, практикум, контрольная работа. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Зачет. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Реклама в индустрии гостеприимства»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Дисциплина предназначена для освоения, изучения сущности, основных характеристик рекламной деятельности в индустрии гостеприимства, значения рекламы для сферы гостеприимства. Особое внимание уделено вопросам продвижения гостиничных услуг с помощью рекламы. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  готовность исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8);  готовность ставить цели и задачи проектирования гостиничной деятельности (ПК-9); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, кейсы |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  Знать:   * - базовые модели организации творческого процесса и методики поиска идей для креативной концепции рекламы в индустрии гостеприимства; * - технологии разработки текста и визуального ряда «продающей» рекламы и особенности создания креатива для основных медианосителей;   Уметь:   * - использовать методики поиска идей для креативной концепции рекламы в индустрии гостеприимства; * - составлять креативный бриф и техническое задание на производство рекламного продукта; * - оценивать качество креативных разработок рекламного агентства и выбирать оптимальный вариант; * - выбирать средства распространения рекламы и определять их эффективность;   Владеть:  - методами оценки социальной и экономической эффективности рекламы в гостиничной индустрии;  - методами проведения рекламных компаний;  - методами расчета рекламного бюджета. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Сущность и задачи рекламы для современной гостиничной индустрии.  Тема 2. Классификация рекламных средств в индустрии гостеприимства.  Тема 3. Виды рекламной деятельности. Средства распространения рекламы.  Тема 4. Психологическое воздействие рекламы, особенности ее восприятия.  Тема 5. Особенности рекламы услуг в сфере гостеприимства.  Тема 6. 9 Организация проведения рекламных кампаний.  Тема 7. Имидж гостиничного предприятия как средство рекламы.  Тема 8. Разработка рекламного бюджета. Планирование и этапы реализации рекламы.  Тема 9. Оценка эффективности рекламной деятельности. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, Power Point . |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, кейсы, тестовые задания. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Зачет. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Лидерство и управление конфликтами»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Цель дисциплины – формирование у обучающихся навыков эффективного использования различных источников власти и влияния во взаимодействии с людьми для достижения организационных целей, а также развития их личностных лидерских качеств. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);  готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  готовность к организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения (ПК-1);  готовность организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-4);  готовность к формированию и продвижению гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-13); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, тестовые задания. |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  Знать:  - теоретические основы эффективного лидерства;  - способы управления в критических ситуациях;  -образцы эффективной коммуникации лидера;  Уметь:  - анализировать сильные и слабые стороны менеджера;  - прогнозировать поведение контактных аудиторий и вырабатывать рациональные механизмы решения возникающих проблем;  Владеть:  - навыками формирования лидерских целей с учетом интересов управляемой системы;  - навыками удержания власти, развития эффективного лидерства;  - навыками выбора эффективных стратегий поведения;  - навыками формирования лидерского стиля поведения. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Функция лидера в современной организации.  Тема 2. История зарождения и развития психологии лидерства.  Тема 3. Личностные характеристики лидера.  Тема 4. Механизмы выдвижения в лидеры.  Тема 5. Понятие команды, типы команд. Особенности управления командой.  Тема 6 . Лидерство и социально-психологические аспекты управления гостиничным предприятием..  Тема 7 . Пути разрешения конфликтных ситуаций в гостиничном предприятии. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, Power Point . |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, практикум, тестовые задания. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Зачет |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Пабликрилейшнз в гостиничном деле»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Цель дисциплины – исследовать установление двустороннего общения между отелем и его общественностью (работниками, партнерами, потребителями). Выявленные общие представления или общие интересы между партнерами необходимы для решения проблем достижения взаимопонимания, обеспечивают руководство отеля информацией об общественном мнении, подготавливают персонал к различным переменам. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  готовность формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения (ПК-3);  готовность организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-4);  готовность ланировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-5);  готовность исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, ситуационные задачи. |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  Знать:  - сущность, роль и значение мероприятий паблик рилейшнз;  - методики планирования, организации и проведения ПР-кампаний;  - нормы поведения и морали в ПР-деятельности и при использовании рекламных коммуникаций.  - основные положения действующего российского законодательства в сфере PR-деятельности;  Уметь:  - ориентироваться в основных понятиях паблик рилейшнз,  - объяснить особенности внутреннего и внешнего ПР-консультирования, различать технологии и приемы создания рекламных и ПР-коммуникаций.  - Владеть:  - навыками планирования и разработки ПР-кампаний, формирования имиджа компаний и фирменной символики;  - навыками использования средств массовой информации при осуществлении связей с общественностью. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Проблематика паблик рилейшнз в гостиничной индустрии.  Тема 2. Жизнь общества и паблик рилейшнз в гостиничной индустрии.  Тема 3. Промышленные и финансовые отношения в гостиничной индустрии.  Тема 4. Международные отношения. Потребительские отношения в гостиничной индустрии.  Тема 5. Исследования и статистика феномена паблик рилейшнз в гостиничной индустрии.  Тема 6. Внутрифирменный PR  Тема 7. Управление процессом PR. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, Power Point . |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, ситуационные задачи. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Зачет. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Технологии продаж гостиничных услуг»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Целью учебной дисциплины является предоставление системных, профессиональных знаний, квалифицированные умения и навыки, необходимых для успешной деятельности в условиях хозяйственной самостоятельности предприятия гостиничной индустрии. Задачами дисциплины являются: изучение содержания современной теории технологии продаж гостиничных услуг; специфики технологии продаж гостиничных услуг; отечественного и зарубежного опыта организации технологии продаж гостиничных услуг. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  способность принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности (ПК-2);  готовность организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-4);  способность проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов (ПК-6);  готовность исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, деловая игра |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  *знать:*   * - теоретические и методологические основы технологии продаж гостиничных услуг; * - современные тенденции в области технологии продаж гостиничных услуг;   *уметь:*   * - учитывать в профессиональной деятельности спрос и потребности рынка, запросы конкретных потребителей; * - получать оптимальные результаты с минимальными затратами; * - использовать в технологии продаж гостиничных услуг современные организационные формы и структуры управления, соответствующие процессам глобализации и интеграции экономики; * - выявлять особенности и проблемы технологии продаж гостиничных услуг; * - принимать обоснованные решения по продажам гостиничных услуг.   *владеть:*   * - навыками технологии продаж гостиничных услуг, * - навыками корректирования цели и программы действий различных предприятий гостиничной деятельности в зависимости от состояния рынка;   - методами технологии продаж гостиничных услуг. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Особенности продвижения гостиничных услуг.  Тема 2. Стратегия поведения продавца гостиничных услуг.  Тема 3. Процесс принятия решения клиентом о покупке гостиничной услуги.  Тема 4. Схема обработки заказа клиента.  Тема 5. Информационное обеспечение продажи гостиничной услуги.  Тема 6. Эмоции в продаже гостиничных продуктов.  Тема 7. Послепродажные коммуникации. Конфликты в работе гостиничного предприятия. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, Power Point, Интернет-ресурсы.. |
| Формы текущего контроля | Исследовательский практикум, моделирование ситуаций продажи. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Зачет. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Технологии гостиничной деятельности»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Целью данной дисциплины является приобретение обучающимися знаний о структуре и специфике технологических процессов по оказанию основных видов услуг в сфере гостиничной деятельности и ознакомление с видами, эксплуатацией и рациональным использованием технических средств, применяемых в этих процессах.  Задачи преподавания дисциплины:  – формирование у студентов представлений о технологиях, используемых в индустрии гостеприимства.   * выработка у студента четкого понимания взаимосвязи технологии оказания услуги с техническими средствами, необходимыми для ее выполнения. * приобретение студентами навыков самостоятельной работы с литературой. * расширение кругозора студентов о технологиях, используемых в сфере гостеприимства * овладение навыками комплексного использования знаний при оценке современных технологий гостеприимства. * формирование высокого уровня культуры и знаний в сфере гостеприимства. * приобретение необходимых знаний для дальнейшего обучения по специальности.   1.2. Связь с другими дисциплинами |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);  способность готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);  готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  готовность к организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения (ПК-1);  готовность организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-4); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, кейсы |
| Язык обучения | Государственный язык РФ, английский |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  знать:   * совокупность технологий, используемых при организации гостиничного сервиса; * виды, принцип действия, эксплуатацию технических средств, используемых в технологических операциях; * технологии ресторанного обслуживания; * современные технологии, внедряемые в гостиничный бизнес.   уметь:   * определять потребность в технических средствах с учетом объема выполняемых ими работ и расходуемых материалов; * решать задачи эффективного использования технических средств и рационального размещения этих средств; * использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности;   владеть:   * современными технологиями для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей; * способностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта на основе новейших информационных и коммуникационных технологий; * способностью организовывать работу исполнителей в гостинице; * способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Проблематика совершенствования технологий гостиничной деятельности.  Тема 2. Процесс бронирования мест в гостиницах и совершенствование его технологии.  Тема 3. Технологии обслуживания номеров в гостинице.  Тема 4. Технологии вспомогательной и инженерно-технической службы гостиницы.  Тема 5. Технологии обеспечения безопасности в гостиничном комплекс.  Тема 6. Технологии ресторанного сервиса.  Тема 7. Технологии обеспечения качества услуг гостиницы. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор,, Power Point. |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, устное тестирование, имитационное моделирование . |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Зачет. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Разработка и принятие управленческих решений»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | * Целями дисциплины являются формирование у обучающихся системных теоретических знаний, умений и практических навыков в освоения методов принятия управленческих решений; изучение методов обеспечения качества принимаемого управленческого решения в условиях неопределенности внешней и внутренней среды, с учетом факторов неопределенности ситуации и риска; изучение технологии разработки, принятия, реализации и мотивации качественного управленческого решения; |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);  готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2).  готовность к организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения (ПК-1);  готовность формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения (ПК-3);  готовность планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-5);  готовность исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, кейсы |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен   * знать:   - методы решения организационных проблем;  - формулирование управленческих решений;  - методы исполнения управленческих решений;  - проблемы принятия решений в рисковых ситуациях.   * уметь:   - ставить задачи для разработки управленческих решений;  - производить анализ ситуации перед принятием управленческого решения;  - организовать разработку управленческого решения;  - организовать исполнение и контроль управленческих решений;  - разрабатывать и принимать управленческие решения в рисковых ситуациях.  владеть:  - навыками определения типа задачи, встречающейся на практике,  - навыками проектирования задачи и организации процесса ее решения,  - навыками использования математических методов выработки решений в условиях неопределенности и риска;  - навыками решения оптимизационных задач. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Понятие управленческого решения, его многозначность. Классификация управленческих решений.  Тема 2. Информационное обеспечение процессов разработки управленческих решений. Моделирование процессов разработки управленческих решений.  Тема 3. Разработка и принятие управленческих решений.  Тема 4.Методы активизации процессов разработки управленческих решений.  Тема 5. Реализация и контроль исполнения управленческих решений.  Тема 6. Качество и эффективность управленческих решений. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, компьютерный класс, Power Point. |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, практикум по принятию решений в гостиничной деятельности , тестовое задание. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Зачет. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Защита интеллектуальной собственности»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Цель преподавания дисциплины - приобретение обучающимся знаний, умений и навыков для осуществления деятельности в области защиты интеллектуальной собственности и патентоведения, а также создания новых объектов интеллектуальной собственности. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);  готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  способность принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности (ПК-2);  готовность к формированию и продвижению гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-13);  готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-16). |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, кейс |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  Знать:  - методику составления заявок на изобретения  - методы защиты и оценки стоимости объектов интеллектуальной деятельности,  - систему организации развития творческой инициативы, рационализации, изобретательства, внедрения достижений отечественной и зарубежной науки и техники,  - использования передового опыта, обеспечивающего эффективную работу гостиничного подразделения, предприятия.  Уметь:  - оформлять заявки на изобретения;  - организовывать аботы по осуществлению авторского надзора при изготовлении, монтаже, наладке, испытаниях и сдаче в эксплуатацию объектов;  Владеть:  - навыками составления заявок на изобретения;  - навыками организации работы по осуществлению авторского надзора при изготовлении, монтаже,наладке, испытаниях и сдаче в эксплуатацию объектов. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1..Объекты интеллектуальной собственности. Охрана и защита  интеллектуальной собственности.  Тема 2. Авторское право и смежные права. Правовая охрана программ для ЭВМ,  баз данных. Защита авторских и смежных прав. Авторский договор.  Тема 3. Интеллектуальная промышленная собственность. Изобретения. Объекты изобретения. Критерии патентоспособности.  *Тема 4.* Заявка на выдачу патента на промышленный образец. Экспертиза промышленных образцов.  *Тема 5. Товарные знаки и знаки обслуживания*. Международная  классификация товаров и услуг (МКТУ).  Тема 6. Патентная информация. Источники патентной  информации. Международная классификация объектов промышленной собственности.  Тема 7. Патентные исследования. Виды патентного поиска. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, компьютерный класс, Power Point, программное обеспечение и Интернет-ресурсы. |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, реферат, контрольная работа. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Зачет. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Брендинг в туристской индустрии»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Цель дисциплины – создание у обучающихся представления о построении и управлении брендом объектов туристской индустрии. Для достижения этой цели необходимо: охарактеризовать сферу брендинга; рассмотреть структуру бренда; сформировать представление о технологиях построения бренда; сформировать представление о технологиях управления брендом туристской индустрии. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  готовность организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-4);  готовность исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8);  готовность к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений (ПК-15); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, имитация процесса создания бренда. |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  *Знать:*  - особенности работы с брендами в туристской индустрии;  - основные технологии и формы брендинга;  - культурные и национальные особенностях брендинга.  *Уметь:*  *-* описывать ситуации стратегического или тактического развития бренда в туристской индустрии;  - выделять особенности бренда и их специфику;  - проектировать элементы бренда;  *Владеть:*  *-*представлением о сущности, видах и функциях брендинга;  - знаниями в области международного брендинга;  - необходимыми навыками и умениями в области брендирования в туристской индустрии. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Возникновение, становление и развитие брендинга.  Тема 2. Понятие «бренд», содержание и сущность. Социально-психологические аспекты брендинга в туристской индустрии..  Тема 3. Бренд-менеджмент в туристской индустрии.  Тема 4. Разработка бренда. Модели разработки бренда:«колесо бренда», «ТТВ».  Тема 5. Типология брендов. Портфель брендов и его архитектура.  Тема 6. Практические аспекты брендинга в гостиничной индустрии.  Тема 7.Интегрированные бренд-коммуникации туристской индустрии. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, компьютерный класс Power Point . |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, практикум, контрольная работа. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Зачет. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Документирование гостиничной деятельности»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Цели дисциплины - формирование у обучающихся системы практических навыков и закрепление знаний об основных положениях и правилах технологии и документооборота гостиничной деятельности. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);  готовность организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-4);  способность проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов (ПК-6);  готовность исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8);  готовность к организации проектной деятельности в гостинице и других средств размещения (ПК-10); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, кейс |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  знать:  - документоведческую терминологию и действующие государственные нормативно-методические документы, регламентирующие документирование и организацию информационно-документационного обслуживания гостиниц;  - тенденции развития документа и систем документации гостиничной деятельности, их структуру;  - правила составления и оформления управленческих документов;  - требования к рациональной организации работы с документами;  уметь:  - составлять и оформлять наиболее распространенные виды документов, применяемых в гостиничной деятельности;  - организовать рациональное хранение и эффективное использование информационно-документационных массивов на рабочем месте.  владеть:  - навыками создания различных видов документов на компьютере;  - навыками работы с автоматизированными системами управления документацией. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Роль и место информационно-документационного  обеспечения в работе аппарата управления гостиничным  предприятием.  Тема 2. Правила оформлении документов гостиничного предприятия..  Тема 3. Технологии работы с документами.  Тема 4. Оформление реквизитов документов.  Тема 5. Документационный менеджмент.  Тема 6. Составление и оформление организационно-распорядительных, информационно-справочных  документов. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, компьютерный класс Power Point . |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, устный опрос, контрольная работа. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Зачет. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Управление организационными изменениями»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Основной целью преподавания дисциплины является формирование у студентов теоретических основ в сфере организационной деятельности, изучение технологий и методов проведения изменений в организации. Задачами изучаемой дисциплины являются следующие: изучение особенностей формирования организаций в условиях непрерывных изменений; изучение форм и методов проведения изменений в организации; рассмотрение особенностей проведения изменений применительно к отдельным предприятиям гостиничной индустрии. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);  способность принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности (ПК-2);  готовность формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения (ПК-3);  готовность исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, деловые ситуации, игровое моделирование. |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  знать:  - основные закономерности организационного развития;  -теоретические основы управления организационными  изменениями;  - причины проявления и способы преодоления  организационного сопротивления изменениям.  уметь:  - идентифицировать причины проявления организационного  сопротивления изменениям;  - определять готовность организации к изменениям;  - определять стратегию и комплекс мероприятий проведения организационных изменений;  владеть  - навыками диагностики готовности организации к изменениям;  - навыками разработки стратегии организационных изменений;  - навыками реинжиниринга бизнес-процессов организации;  - навыками реализации и контроля эффективности проводимых  организационных изменений; |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Сущность и особенности управленческих изменений в организациях.  Тема 2. Состояние и проблемы управления изменениями.  Тема 3. Классификация изменений в организациях.  Тема 4. Система управления изменениями в организациях.  Тема 5. Отношение персонала организации к изменениям.  Тема 6. Моделирование организационных изменений.  Тема 7. Инструментарий диагностики готовности предприятия к внедрению изменений. Диагностика целесообразности внедрения организационных изменений.  Тема 8. Технологии профилактики и преодоления сопротивления изменениям в организациях.  Тема 9. Эффективность процесса управления изменениями. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, компьютерный класс Power Point . |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, практикум, контрольная работа. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Зачет. |

Анн**отация рабочей программы учебной дисциплины**

«Организация услуг питания в гостинице»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Целью дисциплины является подготовка магистра в области организации питания в гостинице, обладающего профессиональными компетенциями, необходимыми в индустрии гостеприимства. Задачами дисциплины являются: ознакомление со структурой службы питания гостиничных предприятий, ее ролью в гостиничном предприятии; изучение основ технологии производства полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий; ознакомление с назначением и характеристиками отдельных подразделений службы питания. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | способность принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности (ПК-2);  готовность формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения (ПК-3);  готовность организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-4);  готовность исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, кейс |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  *знать:*  - законодательную базу Российской Федерации в области защиты прав потребителей, Правила оказания услуг предприятий питания, нормативные и технические документы;  - теоретические основы современных технологий, применяемых на предприятиях питания в гостиницах;  *уметь:*  - организовывать деятельность предприятий питания различных типов и классов на основе современных технологий;  *владеть:*  *-* основными научными понятиями, терминами и определениями в области современных технологий предприятий питания. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Состояние и перспективы развития сферы питания.  Тема 2. Организационная структура службы питания в гостиничном предприятии.  Тема 3. Основы технологии производства продукции предприятий питания.  Тема 4. Основные принципы организации рационального питания.  Тема 5. Национальные и религиозные традиции питания. Особенности организации питания специальных контингентов в гостинице.  Тема 6. Основы организации работы предприятий питания в гостинице..  Тема 7. Организация торговой деятельности предприятий питания.  Тема 8. Маркетинг услуг предприятия питания в гостинице. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, Power Point . |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, практикум, контрольная работа. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Зачет. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Современный стратегический анализ»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Задачами дисциплины являются: изучение терминологии, содержания и специфики современной теории стратегического менеджмента и анализа в гостиничной индустрии; освоение прикладных методов стратегического анализа состояния деятельности гостиничного предприятия. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность к организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения (ПК-1);  способность принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности (ПК-2);  готовность разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей (ПК-7);  готовность исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, разбор конкретных ситуаций. |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  *знать:*   * теоретические и методологические основы современного стратегического анализа гостиничной индустрии; * современные тенденции в области управления и организации гостиничными предприятиями;   *уметь:*   * учитывать в профессиональной деятельности спрос и потребности рынка, запросы конкретных потребителей; * получать оптимальные результаты с минимальными затратами; * выявлять особенности и проблемы организации и стратегического управления гостиничным предприятием;   *владеть:*   * навыками корректирования цели и программы действий гостиничных предприятий в зависимости от состояния рынка; * методами стратегического управления гостиничным предприятием. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Теоретические основы стратегического анализа.  Тема 2. Стратегический анализ в системе стратегического менеджмента гостиничными предприятиями.  Тема 3. Типология процесса стратегического анализа  Тема 4. Технология проведения стратегического анализа гостиничного предприятия  Тема 5. Методы стратегического анализа  Тема 6. Технология стратегического анализа  Тема 7. Технология принятия стратегических решений |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, Power Point . |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, практикум, контрольная работа. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Экзамен. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Технология предоставления развлекательных услуг в гостинице»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Изучение дисциплины служит развитию у обучающихся креативных и коммуникативных способностей, изучению анимационной деятельности в России и за рубежом.  Рассматривается теоретическая основа вопросов организации социально-культурных услуг населению в гостинице, исследуется специфика технологии и организации внедрения анимационных программ в сфере услуг, показатели их качества и эффективности. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2).  готовность к организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения (ПК-1);  способность принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности (ПК-2);  готовность к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений (ПК-15); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, кейся |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  *знать:*   * содержание, функции, классификацию развлекательных услуг; * требования дифференцированного подхода к изучению и организации досуга различных категорий населения; * требования безопасности при проведении анимационных программ; * материально-технических средства для обеспечения развлекательными услугами посетителей гостиниц;   *уметь:*   * составлять алгоритм предоставления развлекательных услуг в гостинице; * создавать замысел развлекательной услуги мероприятия в соответствии с материально-техническими и кадровыми возможностями; * привлекать участников к планированию и организации развлекательных услуг в гостинице; * разрабатывать новую или адаптировать имеющуюся анимационную услугу к заданным условиям и целевой аудитории; * анализировать качественный уровень досуговых и анимационных программ;   *владеть навыками:*   * анализа потребностей в предоставления развлекательных услуг в гостинице; * - проектирования и реализации развлекательных услуг; - проектирования анимационных услуг и программ в составе гостиничного продукта; |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Теоретические основы предоставления развлекательных услуг в гостинице. Тема 2. Особенности индустрии  досуга и развлекательного сервиса в России и за рубежом. Тема 3 . Технологический процесс  создания анимационных программ. Региональное моделирование  анимационной деятельности. Тема 4. Гостиничная анимация Тема 5. Особенности предоставления развлекательных услуг в гостинице. Тема 6. Индустрия развлечений и отдыха. Развлекательные центры в России, в мире. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, Power Point . |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, практикум, контрольная работа. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Зачет. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Сервисная деятельность»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Целями изучения дисциплины предполагается ознакомление обучающихся со структурой и функциями сферы услуг, закономерностями ее развития, со стратегиями создания конкурентных преимуществ сервисных организаций, новыми технологиями в сфере услуг, элементами деловой этики и этикета. Предполагается научить организации пространства контакта, процессу предоставления услуги в «контактной зоне» между потребителем и продуцентом услуг. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  готовность организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-4);  готовность к формированию и продвижению гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-13); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, кейс |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  знать  - специфические особенности, основные цели, идеи и правила работы сервисных предприятий в условиях рынка;  - организационные и управленческие структуры, основанные на принципах полной самостоятельности в принятии производственно хозяйственных решений;   уметь  - самостоятельно принимать рациональные решения в области сервиса на основе анализа и оценки внутренней и внешней среды;  владеть:  - умением обеспечить оптимальную инфраструктуру обслуживания потребилелей с учетом природных и социальных факторов;  - методами этнокультурной диверсификации сервисной деятельности;  - основами профессиональной этики и этикета. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека.  Тема 2. Социальные предпосылки возникновения и развития сервисной деятельности. Специфика услуг как товара. Ценность услуги  Тема 3. Поведение потребителей и процесс принятия ими решения.  Тема 4. Теория организации обслуживания. Контактная зона.  Тема 5. Основные методы предоставления услуг и формы обслуживания. Качество обслуживания и производительность.  Тема 6 . Новые технологии в сфере услуг. Разработка и создание новых услуг |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, Power Point . |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, практикум, тестовое задание. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Зачет. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Клиентоориентированные технологии в гостиничном сервисе»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Изучение дисциплины направлена на формирование у обучающегося устойчивой установки на клиентоориентированный подход, обучение  инструментам реализации этого подхода на практике, формирования клиентоориентированного мировоззрения для обеспечения необходимой психологической и технической подготовки высококачественной  работы с потребителем гостиничной услуги.. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  способность принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности (ПК-2);  готовность формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения (ПК-3);  готовность организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-4);  готовность исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, творческое задание |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  знать:  -производственно-технологическая деятельность в гостиничном сервисе;.  - разработку и применение профессиональных стандартов и технологий в менеджменте;  - формирование системы функциональных процессов менеджмента сервиса.  уметь:  - осознать социальную значимость своей будущей профессии; - проявлять мотивацию к профессиональной деятельности;  владеть:  - одним из иностранных языков на уровне не ниже разговорного;  - готовностью к кооперации с коллегами, бесконфликтной работе в коллективе;  - способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях, готовностью нести за них ответственность;  - инновационными технологиями в гостиничной деятельности и новыми формами обслуживания потребителей. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1.Клиентоориентированный подход как основной  аспект организации сервисного обслуживания.  Тема 2. Работа с рекламациями.Использование жалоб  и рекламаций в интересах развития гостиницы.  Тема 3. Развитие клиентоориентированных  услуг населению в гостинице.  Тема 4. Рынок CRM в России.  Тема 5. Рынок CRM-решений за рубежом. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, компьютерный класс Power Point . |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, практикум, контрольная работа. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Зачет. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Управление инвестициями»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Целями освоения дисциплины являются: освоение обучающимися системы современных методов управления инвестиционной деятельностью; изучение инвестиционных технологий и инструментов, используемых в хозяйственной практике; приобретение навыков применения знаний в области управления инвестициями при организации комплексного гостиничного обслуживания. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-4);  готовность ланировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-5);  готовность разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей (ПК-7);  готовность исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8); |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, творческое задание |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  Знать:   * - теоретические\_и методологические основы управления инвестиционной деятельностью организации; * - методический инструментарий учета влияния различных факторов на инвестиционные потоки организации; * - методы и инструменты управления инвестиционными проектами;   Уметь:   * - применять на практике методы разработки инвестиционной стратегии организации, * - разрабатывать и реализовывать реальные инвестиционные проектыв гостиничной индустрии; * - оценивать инвестиционные качества отдельных финансовых инструментов инвестирования;   Владеть:   * - навыками разработки, реализации и контроля инвестиционных программ в гостиничных предприятиях. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Методологические основы управления инвестиционной деятельностью  Тема 2. Классификация инвестиций. Объекты и субъекты инвестиционной деятельности.  Тема 3. Инвестиционный проект, его структура и жизненный цикл.  Тема 4. Инвестиционные решения и их признаки. Источники и методы инвестирования.  Тема 5. Бизнес-план, экспертиза инвестиционных проектов.  Тема 6. Финансово – экономический анализ инвестиционных проектов.  Тема 8. Принципы и методы оценки эффективности инвестиционных  Тема 9. Современная инвестиционная ситуация в гостиничном бизнесе России. Инвестиционные рейтинги. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, компьютерный класс Power Point . |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, практикум, контрольная работа. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Зачет. |

**Аннотация рабочей программы учебной дисциплины**

«Маркетинг»

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание дисциплины | Целью учебной дисциплины является раскрытие сути концепции маркетинга. Для достижения поставленной цели необходимо формирование у обучающихся теоретических знаний, практических приемов и навыков: как описать рынок и разбить его на сегменты; как оценить нужды, запросы и предпочтения потребителей; как посредством цены донести до потребителя идею ценности гостиничной услуги; как рекламировать и продвигать гостиничную услугу. |
| Компетенции, формируемые в результате освоения учебной дисциплины | готовность к организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения (ПК-1);  готовность ланировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-5);  готовность исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8);  готовность к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений (ПК-15);  готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-16). |
| Методы обучения | Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, творческое задание |
| Язык обучения | Государственный язык РФ |
| Ожидаемые результаты обучения | Выпускник программы магистратуры должен  *знать:*   * теоретические основы маркетинговой деятельности; * современные маркетинговые методы повышения конкурентоспособности гостиничного предприятия на рынке; * сегментацию рынка гостиничных услуг; * структуру внутреннего маркетинга;   *уметь:*   * пользоваться основными законодательными актами и нормативно-правовыми документами, определяющими управление маркетингом в сфере гостеприимства; * применять полученные знания в практической деятельности; * обобщать и структурировать маркетинговую информацию.   *владеть:*   * навыками проведения маркетинговых исследований; * умением анализировать маркетинговую среду гостиничного предприятия; * способностью разработать комплекс маркетинга для гостиничного предприятия; * умением применить знания в области маркетинга для повышения эффективности работы гостиничного предприятия. |
| Перечень разделов/тем дисциплины | Тема 1. Современная концепция маркетинга – содержание, основные принципы, функции.  Тема 2. Цели, объекты и методы маркетинговых исследований.  Тема 3. Исследование рынков. Сегментация рынка гостиничных услуг.  Тема 4. Маркетинговая среда предприятия.  Тема 5. Ценообразование на рынке гостиничных услуг.  Тема 6. Организация маркетинга в гостинице. Маркетинговый контроль. |
| Используемые инструментальные и программные средства | Мультимедийный проектор, Power Point . |
| Формы текущего контроля | Научно-исследовательский семинар, практикум, контрольная работа. |
| Форма оценки окончательного результата обучения по дисциплине | Зачет. |

**4.4. Аннотации программ всех видов практик, реализуемых ОП магистратуры**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело», целями образовательной программы и задачами профессиональной деятельности магистров учебная и производственная практики являются обязательным разделом основной образовательной программы магистратуры и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся в соответствии с профилем подготовки. При реализации ОП магистратуры по данному направлению подготовки предусматриваются учебная и производственная практики, которая в свою очередь, включает следующие виды практик: технологическую, педагогическую, преддипломную.

Целями учебной и производственной практик является формирование следующих компетенций:

**общекультурных**

способности к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);

готовности к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

**общепрофессиональных**

готовности к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

готовности руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2).

**профессиональных**

готовности к организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения (ПК-1);

готовности организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-4);

способности проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов (ПК-6);

готовности разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей (ПК-7);

готовности ставить цели и задачи проектирования гостиничной деятельности (ПК-9);

готовности к организации проектной деятельности в гостинице и других средств размещения (ПК-10);

готовности прогнозировать перспективы развития гостиничной индустрии на федеральном, региональном, муниципальном уровне (ПК-11);

способности к разработке и внедрению нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения (ПК-12);

готовности к формированию и продвижению гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-13);

способности разрабатывать и внедрять стандарты гостиничной деятельности (ПК-14);

готовности к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений (ПК-15);

готовности к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-16).

При реализации данной ОП ВО предусматривается **учебная практика**. В соответствии с ФГОС ВО магистратуры по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» практика является обязательным разделом образовательной программы магистратуры. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, приобретения ими первичных профессиональных умений и навыков.

Задачами учебной практики является:

* закрепление теоретических знаний по профилирующим предметам;
* формирование у обучающегося общего представления о предприятии или ином объекте гостиничной индустрии;
* формирование у обучающегося представления об управленческих и других связях, характере взаимодействия с потребителем услуг.

Практика может проводиться в сторонних организациях (гостиницах и других средствах размещения, предприятиях питания, санаторно-курортных предприятиях и других предприятиях гостиничной деятельности в соответствии с профилем ОП вуза) или на кафедрах и в лабораториях вуза, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, материально-техническим обеспечением.

Практики планируется проводить на следующих предприятиях: в гостинице «Свиссотель Красные Холмы Москва», в гостиницах сетей «Марриотт» и «Холидей Инн», в ряде других предприятиях гостинично-туристического комплекса Москвы, использующих прогрессивные технологии обслуживания потребителей и современные методы менеджмента.

Аттестация по итогам практики проводится на кафедрах вуза.

При прохождении практики студентимеет возможность:

* изучать специальную литературу и получать другую справочную и научную информацию, отражающую достижения отечественной и зарубежной науки в области гостеприимства;
* осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию информации по теме (заданию);
* составлять отчеты (разделы отчета) по теме практики или ее разделу (этапу, заданию).

По результатам аттестиции выставляется дифференцированная оценка.

При реализации данной ОП ВО предусматривается **производственная** **практика.**

Задачами производственной практики является:

* закрепление теоретических знаний по профилирующим предметам;
* предоставление обучающемуся работы (или возможность работы в качестве дублера) на основных должностях работников гостиничной индустрии на предприятиях по профилю получаемого обучающимся образования;
* приобретение практических навыков в соответствии с выбранной специальностью на различных должностях в различных областях сферы обслуживания.

Практика может проводиться в сторонних организациях (гостиницы и другие средства размещения, другие объекты индустрии гостеприимства) или на кафедрах и в лабораториях вуза.

Производственная практика направлена на закрепление, расширение, углубление и систематизацию знаний, полученных при изучении профессиональных дисциплин на основе изучения деятельности предприятия сферы гостеприимства.

При прохождении практики обучающийсяимеет возможность:

* изучать специальную литературу и получать другую справочную и научную информацию, отражающую достижения отечественной и зарубежной науки в области гостеприимства;
* осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научной информации по теме (заданию);
* составлять отчеты (разделы отчета) по теме практики или ее разделу (этапу, заданию).

По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.

Содержание программы практик:

1. Цели практики

2.Задачи практики

3. Место практики в структуре ОП магистратуры

4. Формы проведения практики

5. Место и время проведения практики

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

7. Структура и содержание практики

8. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике

10. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

12. Материально-техническое обеспечение практики.

Аннотации рабочих программ практик представлены ниже.

**Аннотация программы**

**педагогической практики**

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Способ и форма (формы) проведения практики | Форма – Педагогическая  Способ - выездная |
| Место практики в структуре образовательной программы | Практика проходит в течение 4 недель (апрель-май) |
| Цели и задачи практики | практика служит развитию знаний, умений, навыков, сформированных во время обучения. данная практика базируется на таких дисциплинах, как правовое ообеспечение гостиничной деятельности, менеджмент качества продукции и услуг, технология формирования и продвижения гостиничного продукта, современный стратегический анализ, документирование гостиничной деятельности, технологии продаж гостиничных услуг. |
| Компетенции, формируемые в результате прохождения практики | готовностью к организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения (ПК-1);  готовностью организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-4);  готовностью разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей (ПК-7);  способностью к разработке и внедрению нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения (ПК-12);  готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-16). |
| Ожидаемые результаты обучения при прохождении практики | Выпускник программы магистратуры должен  Знать:  -методику проведения маркетинговых комплексных исследований гостиничной индустрии;  Необходимость внедрения инновационных разработок в практику гостиничной деятельности;  Требования потребителей гостиничных услуг;  Уметь:  Обобщать факты гостиничной деятельности;  Предвидеть перспективы инновационного развития гостиничной индустрии;  Осуществлять преобразования внутренней среды гостиничного предприятия;  Владеть: готовность к формированию и продвижению гостиничного продукта  Готовностью внедрения инновационных разработок в гостиничную деятельность,  - готовность использовать новые формы обслуживания потребителей,  готовность разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей. |
| Содержание практики | Практика включает 5 этапа. Этап 1 – подготовительный включающий инструктаж по технике безобразовательной программыасности, этап 2 – экспериментальный, этап 3 – сбор информации для анализа гостиничной деятельности, этап 4 - обработка и анализ полученной информации, этап 5 -подготовка отчета по практике. Разделом учебной практики может являться научно-исследовательская работа студентов. В процессе прохождения практики и приобретения конкретных практических навыков и компетенций в организации студент составляет представление о назначении, функциях каждого структурного подразделения организации и его места в организационной структуре управления всей компании. Изучаются соответствующие должностные инструкции, права и обязанности работников, осваиваются основные функции и оценивается их трудоемкость. Студент знакомится с условиями труда в организации, уровнем образовательной программылаты, системами материального и морального поощрения сотрудников организации.  Изучается информационное и техническое обеспечение организации, отдельных структурных подразделений, рабочих мест (средства и способы получения данных, периодичность поступления информации, методы контроля достоверности, виды и формы документов, технология обработки информации и используемые технические средства). Разрабатывается модель конкретного технологического процесса.  По окончании практики студент осуществляет обобщение и подведение итогов. Научно-производственная практика является составной частью учебного процесса, взаимоувязанной с теоретическими основами обучения студентов. Поэтому студент выполняет в отчете по практике сравнение теоретических концепций управления с существующей организацией управления гостиничного предприятия в практической жизни. |
| Форма отчетности по практике | Зачет с оценкой. |

**Аннотация программы**

**преддипломной практики**

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Способ и форма (формы) проведения практики | Форма – преддипломная  Способ - выездная |
| Место практики в структуре образовательной программы | Практика проходит в течение 4 недель (май- июнь) |
| Цели и задачи практики | Практика служит развитию знаний, умений, навыков, сформированных во время обучения. Данная практика базируется на таких дисциплинах, как Правовое обеспечение гостиничной деятельности,  Менеджмент качества продукции и услуг, стандартизация и сертификация в гостиничной индустрии, Технология формирования и продвижения гостиничного продукт. Современный стратегический анализ, Документирование гостиничной деятельности, Технологии продаж гостиничных услуг. |
| Компетенции, формируемые в результате прохождения практики | готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫК-2).  готовностью ставить цели и задачи проектирования гостиничной деятельности (ПК-9);  готовностью к организации проектной деятельности в гостинице и других средств размещения (ПК-10);  готовностью к формированию и продвижению гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-13);  готовностью к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений (ПК-15); |
| Ожидаемые результаты обучения при прохождении практики | Выпускник программы магистратуры должен  Знать:  -методику проведения маркетинговых комплексных исследований гостиничной индустрии;  Необходимость внедрения инновационных разработок в практику гостиничной деятельности;  Требования потребителй гостиничных услуг;  Уметь:  Обобщать факты гостиничной деятельности;  Предвидеть перспективы инновационного развития гостиничной идустри;  Осуществлять преобразования внутренней среды гостиничного предприятия;  Владеть: готовность к формированию и продвижению гостиничного продукта  Готовностью внедрения инновационных разработок в гостиничную деятельность,  - готовность использовать новые формы обслуживания потребителей,  готовность разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей. |
| Содержание практики | Практика включает 5 этапа. Этап 1 – подготовительный включающий инструктаж по технике безопасности, этап 2 – экспериментальный, этап 3 – сбор информации для анализа гостиничной деятельности, этап 4 - обработка и анализ полученной информации, этап 5 -подготовка отчета по практике. Разделом учебной практики может являться научно-исследовательская работа студентов. В процессе прохождения практики и приобретения конкретных практических навыков и компетенций в организации студент составляет представление о назначении, функциях каждого структурного подразделения организации и его места в организационной структуре управления всей компании. Изучаются соответствующие должностные инструкции, права и обязанности работников, осваиваются основные функции и оценивается их трудоемкость. Студент знакомится с условиями труда в организации, уровнем образовательной программы, системами материального и морального поощрения сотрудников организации.  Изучается информационное и техническое обеспечение организации, отдельных структурных подразделений, рабочих мест (средства и способы получения данных, периодичность поступления информации, методы контроля достоверности, виды и формы документов, технология обработки информации и используемые технические средства). Разрабатывается модель конкретного технологического процесса.  По окончании практики студент осуществляет обобщение и подведение итогов. Научно-производственная практика является составной частью учебного процесса, взаимоувязанной с теоретическими основами обучения студентов. Поэтому студент выполняет в отчете по практике сравнение теоретических концепций управления с существующей организацией управления гостиничного предприятия в практической жизни. |
| Форма отчетности по практике | Зачет с оценкой. |

**Аннотация программы**

**технологической практики**

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Способ и форма (формы) проведения практики | Форма – Технологическая  Способ - Выездная |
| Место практики в структуре образовательной программы | Практика проходит в течение 4 недель (май- июнь) |
| Цели и задачи практики | Практика служит развитию знаний, умений, навыков, сформированных во время обучения. Данная практика базируется на таких дисциплинах, как Правовое обеспечение гостиничной деятельности,  Менеджмент качества продукции и услуг, стандартизация и сертификация в гостиничной индустрии, Технология формирования и продвижения гостиничного продукт. Современный стратегический анализ, Документирование гостиничной деятельности, Технологии продаж гостиничных услуг. |
| Компетенции, формируемые в результате прохождения практики | способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);  способность проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов (ПК-6);  (ПК-7);  готовность к формированию и продвижению гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-13);  готовность к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений (ПК-15); |
| Ожидаемые результаты обучения при прохождении практики | Выпускник программы магистратуры должен  Знать:  -методику проведения маркетинговых комплексных исследований гостиничной индустрии;  Необходимость внедрения инновационных разработок в практику гостиничной деятельности;  Требования потребителей гостиничных услуг;  Уметь:  Обобщать факты гостиничной деятельности;  Предвидеть перспективы инновационного развития гостиничной индустрии;  Осуществлять преобразования внутренней среды гостиничного предприятия;  Владеть: готовность к формированию и продвижению гостиничного продукта  Готовностью внедрения инновационных разработок в гостиничную деятельность,  - готовность использовать новые формы обслуживания потребителей,  готовность разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей. |
| Содержание практики | Практика включает 5 этапа. Этап 1 – подготовительный включающий инструктаж по технике безобразовательной программыасности, этап 2 – экспериментальный, этап 3 – сбор информации для анализа гостиничной деятельности, этап 4 - обработка и анализ полученной информации, этап 5 -подготовка отчета по практике. Разделом учебной практики может являться научно-исследовательская работа студентов. В процессе прохождения практики и приобретения конкретных практических навыков и компетенций в организации студент составляет представление о назначении, функциях каждого структурного подразделения организации и его места в организационной структуре управления всей компании. Изучаются соответствующие должностные инструкции, права и обязанности работников, осваиваются основные функции и оценивается их трудоемкость. Студент знакомится с условиями труда в организации, уровнем образовательной программылаты, системами материального и морального поощрения сотрудников организации.  Изучается информационное и техническое обеспечение организации, отдельных структурных подразделений, рабочих мест (средства и способы получения данных, периодичность поступления информации, методы контроля достоверности, виды и формы документов, технология обработки информации и используемые технические средства). Разрабатывается модель конкретного технологического процесса.  По окончании практики студент осуществляет обобщение и подведение итогов. Научно-производственная практика является составной частью учебного процесса, взаимоувязанной с теоретическими основами обучения студентов. Поэтому студент выполняет в отчете по практике сравнение теоретических концепций управления с существующей организацией управления гостиничного предприятия в практической жизни. |
| Форма отчетности по практике | Зачет с оценкой. |

**Аннотация программы**

**учебной практики**

**образовательной программы**

**«Управление гостиничной деятельностью»**

|  |  |
| --- | --- |
| Способ и форма (формы) проведения практики | Форма - Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков,  Способ – Выездная. |
| Место практики в структуре образовательной программы | Практика проходит в течение 2 недель в конце 3 семестра (декабрь) и в течение 4 недель в начале 4 семестра (март). Служит приобретению первичных профессиональных умений и навыков по таким дисциплинам как лингвокоммуникации в гостиничной индустрии профессиональной деятельностью, управленческий учет  национальные и международные системы гостиничного хозяйства,  технология формирования и продвижения гостиничного продукта, управление персоналом гостиничного предприятия. |
| Цели и задачи практики | В процессе выполнения индивидуального задания студент знакомится с существом вобразовательной программыроса, с решением задач в предприятиях гостиничной сферы, вырабатывает свои рекомендации и предложения и при этом приобретает навыки самостоятельной работы с использованием теоретических и практических знаний и умений, полученных в вузе. |
| Компетенции, формируемые в результате прохождения практики | способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);  готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).  готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫК-1);  готовность к организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения (ПК-1);  способность проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов (ПК-6);  готовность ставить цели и задачи проектирования гостиничной деятельности (ПК-9);  готовность к организации проектной деятельности в гостинице и других средств размещения (ПК-10);  готовность к формированию и продвижению гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-13);  готовность к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений (ПК-15); |
| Ожидаемые результаты обучения при прохождении практики | Выпускник программы магистратуры должен  Знать:  - Методы анализа и синтеза исследуемых параметров гостиничной деятельности;  -Методы организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц;  Уметь:  - Творчески подходить к решению проблем гостиничной деятельности;  - Осуществлять коммуникации на рабочем месте в устной и письменной формах на различных языках;  Владеть:  - Методами проведения комплексных исследований гостиничного рынка;  - Готовностью ставить и решать задачи проектирования гостиничной деятельности;  - Готовностью формировать и продвигать гостиничный продукт;  - Готовностью к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений. |
| Содержание практики | Практика включает 5 этапа. Этап 1 – подготовительный включающий инструктаж по технике безопасности, этап 2 – экспериментальный, этап 3 – сбор информации для анализа гостиничной деятельности, этап 4 - обработка и анализ полученной информации, этап 5 -подготовка отчета по практике. Разделом учебной практики может являться научно-исследовательская работа студентов. В процессе знакомства с организацией у студента формируется представление об общей характеристике базы практики, об истории развития организации, о миссии организации, целях ее образования, задачах. Анализируется организационная структура управления, изучаются основные подразделения, связи между ними (горизонтальные и вертикальные). Анализируется деятельность организации с точки зрения предлагаемого гостиничного продукта, клиентов, партнеров, поставщиков и т.д. Изучаются экономические и финансовые результаты деятельности организации, составляется представление об уровне и динамике основных показателей функционирования и развития организации – основном и оборотном капитале, численности персонала, доходах, затратах, прибыльности, финансовом состоянии и устойчивости. Рассматривается использование современных информационных технологий управления в организации и их роль в повышении эффективности работы компании. Исследуется технология формирования гостиничного продукта с целью выявления слабых и сильных сторон деятельности организации. Анализируется маркетинговая деятельность организации, начиная с маркетинговых предплановых исследований и заканчивая рекламой.. Это позволяет студенту выявить существующие в организации проблемы и оценить перспективы развития организации в будущем |
| Форма отчетности по практике | Зачет с оценкой. |

**4.5 Аннотация программы научно-исследовательской работы обучающихся**

Научно-исследовательская работа обучающихся является обязательным разделом ОП магистратуры и направлена на формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями настоящего ФГОС ВО и ОП вуза. Предусматриваются следующие виды и этапы выполнения и контроля научно-исследовательской работы обучающихся:

* планирование научно-исследовательской работы, включающее ознакомление с тематикой исследовательских работ в данной области и выбор темы исследования, написание реферата по избранной теме;
* проведение научно-исследовательской работы;
* корректировка плана проведения научно-исследовательской работы;
* составление отчета о научно-исследовательской работе;
* доклад на семинаре, подготовка научной публикации или публичная защита выполненной работы.

Основой организации научно-исследовательской работы обучающихся является Положение о научно-исследовательской работе обучающихся, которое определяет цели и задачи, порядок организации и материальное обеспечение научно-исследовательской деятельности магистров, устанавливает взаимосвязь и единство учебного и научного процессов. Основной целью научно-исследовательской работы обучающихся является повышение качества подготовки магистров по направлению «Гостиничное дело», овладение ими передовыми достижениями в области науки, гостеприимства, культуры, углубленного и творческого усвоения программного материала.

Важнейшими задачами развития научно-исследовательской работы являются:

* формирование общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций магистров по направлению подготовки;
* совершенствование содержания научно-исследовательской работы с учетом ориентации тематики исследований на педагогическую, технологическую, инновационную проблематику, методику внедрения научных и практических достижений в сферу гостеприимства, определяющих основное содержание профессионального образования по направлению подготовки;
* совершенствование форм участия обучающихся в научно-исследовательской работе, широкое привлечение магистров к научно-исследовательской работе кафедр, деятельности научного общества обучающихся, проблемных исследовательских групп и др.;
* разработка и эффективная реализация планов кафедр по организации научно-исследовательской работы обучающихся на каждом уровне образовательного процесса согласно требованиям ФГОС ВО и ОП;
* достижение единства научно-исследовательской работы обучающихся и учебно-воспитательного процесса.

При выполнении НИР магистранты приобретают навыки:

* самостоятельного планирования научных исследований;
* составления технического задания по тематике исследований (разработок);
* проведения патентного и информационного поиска по заданной тематике и на этой основе – определения перспектив, формулирования направления и этапов, планирования результатов выполнения научных исследований;
* проведения теоретических исследований, планирования и проведения экспериментальных исследований;
* обработки экспериментальных данных и представления результатов исследования на всех этапах его проведения.

Таблица 1

Основные виды и этапы научно-исследовательской работы обучающихся

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Виды и этапы научно-исследовательской работ обучающихся** | **Форма участия** | **Степень вовлечения обучающихся** | **Контроль**  **выполнения** |
| Планирование научно-исследовательской работы, включающее ознакомление с тематикой исследовательских работ в данной области | Обязательная | Первый этап первого семестра | Планирование НИР |
| Выбор темы исследования | Обязательная | Первый семестр |  |
| Написание реферата по избранной теме | Обязательная | Первый семестр | Реферат |
| Проведение научно-исследовательской работы | Обязательная | Все годы обучения | Составление отчета по НИР |
| Корректировка плана проведения научно-исследовательской работы | Обязательная | Второй семестр | Корректировка плана проведения НИР |
| Составление отчета о научно-исследовательской работе | Обязательная | Конец каждого года обучения | Отчеты по НИР |
| Изучение специальной литературы и другой научно-техническую информацию, достижений отечественной и зарубежной науки и техники в области гостеприимства | Обязательная | Все годы обучения |  |
| Участие в проведении научных исследований кафедры по заказам организаций гостиничной индустрии | Добровольная | Все годы обучения |  |
| Участие в проведении научных исследований кафедры по тематике Министерства образования и науки Российской Федерации | Добровольная | Все годы обучения |  |
| Осуществление сбора, обработки, анализа и систематизация информации по гостиничной проблематике | Обязательная | Все годы обучения |  |
| Выступление с докладами и сообщениями на научных конференциях, круглых столах, диспутах и методических семинарах | Обязательная | Все годы обучения |  |
| Участие в конкурсах научных работ различного уровня по гостиничной тематике | Добровольная | Все годы обучения |  |
| Проведение молодежных исследовательских экспедиций. | Добровольная | Обучающиеся всех курсов |  |
| Участие в научных олимпиадах обучающихся | Добровольная | Обучающиеся всех курсов |  |
| Публикации результатов своих научных исследований | Добровольная | Все годы обучения |  |
| Публичная защита выполненной работы | Обязательная |  | Защита ВКР |

При разработке программы научно-исследовательской работы вуз должно предоставить возможность обучающимся:

* изучать специальную литературу и другую научную информацию, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний;
* участвовать в проведении научных исследований или выполнении научных разработок;
* осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научной информации по теме (заданию);
* составлять отчеты (разделы отчета) по теме или ее разделу (этапу, заданию;
* выступить с докладом на конференции.

Основной формой планирования и корректировки индивидуальных планов научно-исследовательской работы обучающихся является обоснование темы, обсуждение плана и промежуточных результатов исследования в рамках научно-исследовательского семинара.

В процессе выполнения научно-исследовательской работы и оценки ее результатов должно проводиться широкое обсуждение в учебных структурах вуза с привлечением работодателей, позволяющее оценить уровень компетенций, сформированных у обучающегося. Необходимо также дать оценку компетенций, связанных с формированием профессионального мировоззрения и определенного уровня культуры.

НИР, в конечном итоге, является подготовительной работой к выполнению магистерской диссертации. Подготовка к выполнению диссертации и создание её содержания проводятся планомерно в течение всех семестров обучения и практик. Наилучшим образом это реализуется при участии студентов в учебных научно-исследовательских работах, проводимых в рамках бюджетных или хоздоговорных тем выпускающей кафедры.

**4.6 Характеристика научных семинаров**

Научно-исследовательский семинар является неотъемлемой частью научно-исследовательской работы магистрантов, активной формой научно-исследовательской работы, которая дает возможность обеспечивать гибкое, интерактивное взаимодействие магистрантов и ведущих ученых.

Целью научно-исследовательского семинара является формирование у магистрантов навыков научных коммуникаций, публичного обсуждения результатов своей научно-исследовательской работы на ее различных этапах.

Задачами научно-исследовательского семинара являются:

* ознакомление магистрантов с актуальными научными проблемами в рамках выбранной ими программы и направления индивидуального исследования;
* формирование у магистрантов навыков планирования и проведения научно-исследовательской работы, систематизации ее результатов и формулирование научных выводов;
* представление и публичное обсуждение промежуточных результатов научных исследований магистрантов;
* итоговая апробация результатов научных исследований магистрантов, представляемая в форме научных докладов.

Участие в научно-исследовательском семинаре позволяет магистрантам приобрести следующие компетенции:

* готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).
* готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);
* готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2).
* способностью проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов (ПК-6);
* готовностью разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей (ПК-7);
* готовностью исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8);
* готовностью ставить цели и задачи проектирования гостиничной деятельности (ПК-9);
* готовностью к организации проектной деятельности в гостинице и других средств размещения (ПК-10).

Научно-исследовательский семинар проводится в конце 2 и 3 семестров обучения, в течение времени, отведенного на научно-исследовательскую работу магистрантов. Конкретные даты проведения научно-исследовательского семинара определяются в рамках программ обучения. Тематика вопросов, рассматриваемых на научно-исследовательском семинаре, определяется актуальными направлениями научных исследований, а также направлениями научных исследований, выбранными магистрантами для своей научно-исследовательской работы.

Формами проведения научно-исследовательского семинара являются: лекции ведущих ученых и практических работников; деловые игры; круглые столы; диспуты; обсуждения результатов научных исследований магистрантов; научная конференция магистрантов; а также другие формы, предложенные в рамках направления подготовки магистрантов.

Кафедрой назначается руководитель научно-исследовательского семинара из числа ведущих профессоров.

# 5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОП

5.1 Кадровое обеспечение

Реализация ОП по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» и профилю подготовки «Управление гостиничной деятельностью» обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

Среди преподавателей университета – 7 академиков и членов-корреспондентов РАН, 87 действительных члена отраслевых академий, 35 Заслуженных деятелей науки и Заслуженных работников высшей школы РФ, 75 Почетных работников высшего профессионального образования РФ, 17 Лауреатов премии Правительства РФ в области образования.

Образовательный процесс по магистерской программе обеспечивают 56 преподавателей (включая совместителей – 5 чел.), из них с учёной степенью доктора наук и учёным званием кандидата наук – 90% человек. Процент штатных ППС составляет 95 %.

Общая остепенённость (по ставкам) по ОП составляет 95%, доля преподавателей с учёной степенью доктора наук – 23%.

Уровень подготовленности профессорско-преподавательского состава соответствует требованием учебного процесса (табл. 2).

Таблица 2

Качество кадрового обеспечения подготовки магистрантов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **показателя** | Наименование показателя | **Результат деятельности кафедры** |
| 1. | Качественный состав ППС кафедры управления в международном бизнесе и индустрии туризма | Соответствует требованиям подготовки специалистов |
| 2. | Наличие у штатных преподавателей опыта работы на производстве | Имеется |
| 3. | Доля членов гос. и обществ. академий, заслужен. Работников высшей школы | 30 % |
| 4. | Доля профессоров | 31 % |
| 5. | Доля докторов наук | 15 % |
| 6. | Доля доцентов | 42 % |
| 7. | Доля кандидатов наук | 62 % |
| 8 | Качество порядка избрания преподавателей на вакантные должности | Соответствует требованиям |
| 9 | Возрастной состав ППС | Оптимальный |
| 10. | Доля преподавателей, защитивших докторские диссертации за последние 5 лет | 1 человек |
| 11. | Доля преподавателей, защитивших кандидатские диссертации (по годам за последние пять лет) | 1 человек |
| 12. | Доля преподавателей, прошедших ФПК (по годам за последние пять лет) | 95 % |
| 13. | Преподаватели – авторы учебников и учебных пособий | Чудновский А.Д.,  Жукова М.А.,  Кормишова А.В.,  Романов А.А.,  Белозерова Ю.М.  Леньков Р.В.  Колобкова В.А. |

На кафедре Управления в международном бизнесе и индустрии туризма по возрастному составу соблюдается оптимальное сочетание практического и научно-педагогического опыта преподавателей.

Среди преподавателей кафедры управления в международном бизнесе и индустрии туризма имеются члены Национальной академии туризма – проф. Чудновский А.Д., проф. Жукова М.А., член Академии естественных наук – проф. Чудновский А.Д., заслуженный работник высшей школы – Чудновский А.Д., профессор Академии военных наук – Леньков Р.В.В среднем на 1 штатного преподавателя кафедры на начало 2015 года приходилось 54 единицы цитирований в Российском индексе научного цитирования и «Scopus».

К образовательному процессу привлекаются преподаватели из числа действующих руководителей и ведущих работников гостиничной индустрии, таких как гостиницы «Свиссотель Красные Холмы», «Гранд отель Марриот», «Краун Плаза Москоу», «Лотте Отель Москва».

5.2 Материально-техническое обеспечение

Высшее учебное заведение, реализующее ОП магистратуры, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Минимально необходимый для реализации ОП магистратуры перечень материально-технического обеспечения включает:

* лаборатории по дисциплине «Информационное обеспечение и компьютерные технологии в научной и образовательной деятельности», а также по другим дисциплинам (модулям) ОП магистратуры, рабочие программы которых предусматривают формирование у обучающихся соответствующих умений и навыков в соответствии с профильной направленностью ОП вуза;
* специально оборудованные кабинеты и аудитории по дисциплине «Финансовая деятельность организаций туристской индустрии», а также по другим дисциплинам (модулям) ОП магистратуры, рабочие программы которых предусматривают формирование у обучающихся соответствующих умений и навыков в соответствии с профильной направленностью ОП вуза;
* проблемные учебно-научно-производственные лаборатории по дисциплинам (модулям) профессионального цикла ОП магистратуры, рабочие программы которых предусматривают формирование у обучающихся соответствующих умений и навыков в соответствии с профильной направленностью ОП вуза;
* компьютерные классы с комплектом программного обеспечения по дисциплинам (курсам, модулям) в области информатики, а также по другим дисциплинам (курсам, модулям), рабочие программы которых предусматривают цели формирования у обучающихся умений и навыков в соответствии с профилем подготовки.

С целью формирования у обучающихся профессиональных компетенций, ориентированных на профиль подготовки ОП магистратуры, вузом предусмотрены:

стенды по дисциплинам (модулям, курсам) в области экологии, гостиничного менеджмента, а также по дисциплинам (модулям, курсам) вариативной части, рабочие программы которых предусматривают цели формирования у обучающихся умений и навыков в соответствии с профилем подготовки;

бизнес-инкубаторы с комплектом программного обеспечения по дисциплинам (модулям) в области иностранных языков, информатики, маркетинга гостиничного предприятия, а также по другим дисциплинам (модулям), рабочие программы которых предусматривают цели формирования у обучающихся умений и навыков в соответствии с профилем подготовки.

При использовании электронных изданий вуз обеспечивает каждого обучающегося во время самостоятельной подготовки рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Каждый обучающийся обеспечен доступом к сетям типа Интернет.

Вуз обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

В настоящее время кафедра полностью обеспечена аудиторным фондом для чтения лекций и проведения практических, семинарских, лабораторных занятий, и укомплектована типовым оборудованием, рекомендованным требованиями к материально-техническому обеспечению учебного процесса по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело».

Образовательный процесс в вузе организован в зданиях и помещениях с учебно-лабораторной площадью 71845,90 м2, предоставленной университету в оперативное управление.

В составе используемых помещений имеются 53 поточные лекционные аудитории, 80 аудиторий для практических и семинарских занятий, 27 специализированных кабинетов и лабораторий, 35 компьютерных классов, библиотека с читальными залами на 340 посадочных мест, актовый зал, крытый спортивный комплекс и стадион, административные и служебные помещения. Общая площадь зданий, находящихся в оперативном управлении вуза составляет 124339,10 м2.

Университет располагает современной социальной инфраструктурой. Иногородние студенты обеспечены общежитием на 83,7%. В университетском городке 2 общежития (общей площадью 36983,60 м2 на 1656 спальных мест) для студентов и аспирантов, в том числе имеются места для проживания семейных пар.

Питание студентов организовано в учебных корпусах и общежитиях, столовой, залах быстрого обслуживания. Общее количество посадочных мест – 1088. Студенческая столовая оборудована 800 посадочными местами. Количество посадочных мест в кафе и 7 буфетах - 208, в том числе в обще­житии (корпус № 12) – 36 посадочных мест.

Медицинское обслуживание студентов осуществляется городской поликлиникой № 167 (Юго-Восточного административного округа г. Москвы) и студенческим здравпунктом – филиалом поликлиники № 167 со следующими кабинетами: терапевтический, процедурный, гинекологический, стоматологический. Здравпункт расположен на территории университета.

В университете имеется Центр учебно-воспитательных программ площадью 3605,0 м2 , актовый зал на 800 посадочных мест и музей площадью 441,0 м2. На их базе организуются досуговые мероприятия для студентов. В вузе функционирует 22 творческих коллектива, объединяющих более 1500 чел. Среди них студии бальных и спортивных танцев, команда КВН, изостудия, хоровая студия и другие.

В распоряжении студентов спортивная база университета, включающая крытый спорткомплекс площадью 4849,4 м2 с 3 игровыми и 2 тренажерными залами, а также футбольное поле и многофункциональная (хоккейная, футбольная, волейбольная и баскетбольная) площадка с искусственным покрытием.

В университете организованы 35 компьютерных классов, в учебном процессе используются 2320 персональных компьютеров. К общеуниверситетской сети, имеющей выход в Интернет, подключены 2230 персональных компьютера. В вузе для хранения и представления доступа к учебной информации используется 14 серверов.

Учебно-научные помещения и лаборатории в достаточной мере оснащены приборами и оборудованием естественнонаучного, общепрофессионального и специального назначения.

Компьютерный парк кафедры управления в международном бизнесе и индустрии туризма, реализующей ОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» и направленности (профилю ОП) магистерской программы «Управление гостиничной деятельностью», насчитывает 27 персональных компьютеров класса Pentium и выше, объединенных в локальные сети. Кафедра располагает каналом в системе «Интернет».

Наличие двух компьютерных классов позволяет обеспечивать свободный доступ студентов к вычислительной технике и широко применять ее при работе над выпускной квалификационной работой. Имеется мультимедийная учебная аудитория и мультимедийный лекторий. В лектории установлена современная оргтехника, позволяющая проводить лекционные занятия, защиту курсовых работ и диссертаций на высоком уровне. Мультимедийная аудитория востребована для проведения занятий по многим дисциплинам.

Обеспечение образовательного оборудования учебными кабинетами и обеспеченности их специализированным и лабораторным оборудованием, свидетельствует о том, что по своему количественному и качественному составу материальная база кафедры управления в международном бизнесе и индустрии туризма для организации учебного процесса по циклам дисциплин и отдельным дисциплинам учебного плана является достаточной.

**5.3 Информационно-библиотечное обеспечение**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело», целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности магистров ОП магистратуры обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам ОП вуза. Содержание каждой из таких учебных дисциплин представлено в сети Интернет или локальной сети образовательного учреждения.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам. При этом обеспечена возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к такой системе не менее чем для 25% обучающихся.

**Библиотечный фонд** укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 10 лет (для дисциплин базовой части общенаучного цикла – за последние 5 лет), из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Библиотека ГОУ ВО «Государственный университет управления» обеспечивает широкий доступ обучающихся к отечественным и зарубежным газетам, журналам и изданиям научно-технической информации (НТИ), обзор которых представлен в таблице.

Таблица 3

Обзор подписки библиотеки университета на газеты, журналы и научно-технические издания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Обзор подписки на газеты, журналы и издания НТИ** | **Комплектность**  **подписки** |
| 1. | Отечественные газеты | 42 назв./57 компл. |
| 2. | Отечественные журналы | 368 назв./507 компл. |
| 3. | Отечественные издания научно-технической информации | 34 назв./35 компл. |
| **ВСЕГО:** | | **446 назв./599 компл.** |
| 4. | Электронные форматы доступа к отечественным журналам | 24 электр. изд. |
| 5. | Электронные форматы доступа к отечественным журналам по общественным и гуманитарным наукам | 82 электр. изд. |
| 6. | Электронные форматы доступа к отечественным газетам | 66 электр. изд. |
| **ВСЕГО:** | | **172 электр. изд.** |
| 7. | Зарубежные газеты и журналы, на которые имеется бумажный формат доступа | 6 изд. |
| 8. | Зарубежные газеты и журналы, на которые имеется электронный формат доступа | 111 изд. |
| **ВСЕГО:** | | **117 изд.** |

Каждому обучающемуся в библиотеке университета обеспечен доступ к следующим отечественным журналам:

Таблица 4

Отечественные журналы библиотеки ГУУ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **№ п/п** | **Наименование** |
|  | ТУРИЗМ: ПРАКТИКА, ПРОБЛЕМЫ, ПЕРСПЕКТИВЫ. | 16 | КОММЕРСАНТЪ – ДЕНЬГИ |
|  | ТУРИСТИЧЕСКИЙ БИЗНЕС | 17 | КОНСУЛЬТАНТ |
|  | ТУРИНФО | 18 | МАРКЕТИНГ. МЕНЕДЖМЕНТ |
|  | ОТЕЛЬ | 19 | МЕЖУНАРОДНАЯ ЭКОНОМИКА |
|  | СТАНДАРТ И КАЧЕСТВО | 20 | МИРОВАЯ ЭКОНОМИКА И МЕЖДУНАРОДНЫЕ ОТНОШЕНИЯ |
|  | БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ | 21 | НАЛОГИ И НАЛОГООБЛОЖЕНИЕ |
|  | ПЯТЬ ЗВЁЗД | 22 | ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ |
|  | ВЕСТНИК АССОЦИАЦИИ ВУЗОВ ТУРИЗМА И СЕРВИСА | 23 | ПРОБЛЕМЫ ТЕОРИИ И ПРАКТИКИ УПРАВЛЕНИЯ |
|  | СТАНДАРТ 5 ЗВЁЗД | 24 | УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ |
|  | РОССИЙСКАЯ ТУРИСТСКАЯ ГАЗЕТА | 25 | ФИНАНСЫ И КРЕДИТ |
|  | ВОЯЖ И ОТДЫХ | 26 | ЭКОЛОГИЯ И ЖИЗНЬ |
|  | АВТОМОБИЛЬНЫЕ ДОРОГИ | 27 | ЭКОНОМИСТ |
|  | АВТОТРАНСПОРТ | 28 | АРГУМЕНТЫ И ФАКТЫ |
|  | ВОПРОСЫ ЭКОНОМИКИ | 29 | ФИНАНСОВАЯ ГАЗЕТА |
|  | ИНВЕСТИЦИИ В РОССИИ | 30 | ЭКОНОМИКА И ЖИЗНЬ |

Каждому обучающемуся в библиотеке университета обеспечен доступ к следующим зарубежным журналам (в том числе электронным):

1. NATIONAL GEOGRAPHIC
2. ECONOMIST (на английском языке )
3. FINANCIAL TIMES (NPD) (на английском языке)
4. MANAGER MAGAZINE (на немецком языке)

Таблица 5

Электронные зарубежные журналы

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **№ п/п** | **Наименование** |
| 1 | Accounting, Auditing & Accountability Journal | 20 | International Journal of Productivity and Performance Management |
| 2 | Asia Pacific Journal of Marketing and Logistics | 21 | International Journal of Quality & Reliability Management |
| 3 | Balance Sheet | 22 | International Journal of Quality Science |
| 4 | Benchmarking: An International Journal | 23 | International Journal of Service Industry Management |
| 5 | British Journal of Clinical Governance | 24 | International Marketing Review |
| 6 | Business Process Management Journal | 25 | Internet Research |
| 7 | Career Development International | 26 | Journal of Business & Industrial Marketing |
| 8 | Clinical Performance and Quality Healthcare | 27 | Journal of Fashion Marketing and Management |
| 9 | Corporate Communications: An International Journal | 28 | Journal of Intellectual Capital |
| 10 | Corporate Governance | 29 | Journal of Management Development |
| 11 | Empowerment in Organizations | 30 | Journal of Property Investment & Finance |
| 12 | European Business Review | 31 | Journal of Property Valuation and Investment |
| 13 | European Journal of Innovation Management | 32 | Journal of Services Marketing |
| 14 | European Journal of Marketing | 33 | Library Management |
| 15 | Health Manpower Management | 34 | Library Review |
| 16 | International Journal of Agile Management Systems | 35 | Management Research News |
| 17 | International Journal of Health Care Quality Assurance | 36 | Managerial Finance |
| 18 | International Journal of Law and Management | 37 | Managing Service Quality |
| 19 | International Journal of Operations & Production Management |  |  |

Обучающиеся имеют возможность оперативного обмена информацией с рядом отечественных и зарубежных вузов, предприятий и организаций с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным отечественным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам «Консультант Плюс», «Гарант», «Экономика. Социология. Менеджмент. Образовательный портал», «Российский ресурсный центр учебных кейсов», а также к электронно-библиотечным системам и полнотекстовым зарубежным базам данных, представленным в таблице 6.

Информационное обеспечение основывается как на традиционных (библиотечных и издательских), так и на новых телекоммуникационных технологиях, что соответствует требованиям государственных образовательных стандартов.

Библиотечно-информационное обеспечение учебного процесса осуществляется библиотекой ГОУ ВПО «Государственный университет управления».

Общий фонд библиотеки составляет 1228585 экземпляров (119973 названия), в том числе фонд учебной и учебно-методической литературы – 565416 экземпляров (96187 названий), фонд научных изданий – 631832 экземпляра (96187 названий), художественной – 31337 экземпляров (14195 названий), зарубежных изданий – 28880 экземпляров, диссертаций – 4555 экземпляров, издания университета – 974754 экземпляра (3556 названий) и свыше 300 экземпляров электронных изданий.

С учетом степени устареваемости литературы фонд библиотеки укомплектован изданиями основной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет: по циклу общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин – на 64%, по циклу специальных дисциплин - на 95%; вышедшими за последние 10 лет: по циклу общих математических и естественнонаучных дисциплин – на 94%, по циклу общепрофессиональных дисциплин – на 95%.

Анализ показывает достаточность и современность источников учебной информации по всем дисциплинам учебного плана направления подготовки.

Обеспеченность обучающихся дополнительной литературой составляет: официальные издания – 355 названий (9590 экземпляров); периодические центральные и местные массовые общественно-политические издания – 173 названия (1712 годовых комплектов); отраслевые периодические издания по профилю реализуемых образовательных программ – 328 названий (2695 годовых комплектов); справочно-библиографические издания различных видов – 888 названия (7092 экземпляра); научная литература – 96109 названий (690743 экземпляра).

В библиотеке функционирует отдел «Электронная библиотека» с читальным залом на 64 посадочных места, которые оборудованы персональными компьютерами.

В университете имеется издательство, осуществляющее подготовку и выпуск необходимой учебной и учебно-методической литературы.

Таблица 6

Доступ к электронно-библиотечным системам и полнотекстовым

зарубежным базам данных

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Название ресурса** | **Описание ресурса** | **Адрес для работы** |
| **Полнотекстовые зарубежные базы данных** | | | |
| 1 | EBSCO | Универсальная база данных зарубежных полнотекстовых научных журналов по всем областям знаний. Содержит электронные версии периодических изданий, предлагаемых компанией EBSCO Pablishing. В комплект подписки входят 11 баз данных. | Доступ с любого рабочего места на территории Университета |
| 2 | Emerald Management Extra 111 | База данных по экономическим наукам, включает 111 полнотекстовых журналов издательства Emerald по менеджменту и смежным дисциплинам.: маркетинг, бизнес, информатика, экономика, техника, библиотечное дело, образование, материаловедение, бухгалтерский учет и аудит, медицина, экология, здравоохранение, документоведение, логистика, компьютерные коммуникации, дизайн, трудовые отношения. | [Адрес для работы: http://emeraldinsight.com/ft/](http://emeraldinsight.com/ft) |
| 3 | ProQuest ABI/Inform Global | Полнотекстовая база данных по бизнесу, менеджменту и экономике. Ресурс включает 3000 научных журналов и множество другой информации по всем дисциплинам релевантным тематике ГУУ. | [Адрес для работы: http://proquest.umi.com/login](http://proquest.umi.com/login) |
|  | Library.PressDisplay.com | Иностранные и отечественные газеты (45 наименований) в единой поисковой оболочке: 500 газет из 65 стран на 45 языках. Газеты доступны с момента выхода, архивный поиск возможен в течение 60 дней с момента выхода номера. | Адрес для работы: http://library.pressdisplay.com Логин (адрес электронной почты): Пароль: welcomesum@library.pressdisplay.com |
| **Обзор электронных библиотек и электронно-библиотечных систем,**  **к которым в Университете имеется доступ** | | | |
| 4 | Электронная библиотека дисссертаций Российской Государственной Библиотеки | Российская Государственная библиотека (РГБ) является хранилищем подлинников диссертаций по всем областям знаний, в настоящее время база данных содержит около 320000 полных текстов диссертаций и авторефератов. | [Адрес для работы: http://diss.rsl.ru/](file:///D:\Local%20Settings\Temp\Адрес%20для%20работы:%20http:\diss.rsl.ru\) |
| 5 | Универсальные базы данных | Подписка включает три базы данных на русском языке:  «Издания по общественным и гуманитарным наукам»  «Центральные газеты»  «Статистические издания России и стран СНГ» | [Адрес для работы: http://www.ebiblioteka.ru/search/simple/ http://udbstat.eastview.com/search/simple.jsp?enc=rus](http://www.ebiblioteka.ru/search/simple/) |
| 6 | Полпред. Экономика и право 230 стран. Связи с Россией | Содержит разнообразные сведения по экономике и праву зарубежных стран. Промышленная политика России и зарубежья с 1998 г. Наиболее полная информация содержится в изданиях «Полпред Справочники» | [Адрес для работы: http://www.polpred.com/](http://www.polpred.com/) |
| 7 | Деловая онлайн библиотека | Содержит более 400 книг издательства (по менеджменту, маркетингу, финансам, рекламе, политике, праву и т.д.), написанных авторитетными зарубежными и отечественными специалистами. | [Адрес для работы: http://www.guu.alpinabook.ru/](http://www.guu.alpinabook.ru/) |
| 8 | Электронная библиотека GrebennikOn | Содержит статьи по маркетингу, менеджменту, финансам, управлению персоналом, опубликованные в специализированных журналах издательского дома Гребенникова. | [Адрес для работы: http://grebennikon.ru/](http://grebennikon.ru/) |
| 9 | Университетская библиотека онлайн | Является информационно-образовательным порталом, предоставляющим коллекции электронных книг и другие информационные сервисы. «Университетская библиотека» – плод десятилетней работы издательства «Директмедиа Паблишинг» над созданием многотомной электронной библиотеки научной и художественной литературы, справочников, словарей, энциклопедий, иллюстрированных изданий по искусству на рус., нем. и англ. языках. | [Адрес для работы: http://www.biblioclub.ru/](http://www.biblioclub.ru/) |
| 10 | Интернет-библиотека СМИ "Public.ru" | Фонды Public.Ru включают: более 40 млн. статей русскоязычных СМИ ; материалы более 3500 СМИ газет, журналов, информационных агентств, интернет-изданий, телеканалов и радиостанций ; издания из всех регионов России и зарубежья, таких как Украина, Белоруссия, Латвия, Эстония, США и др., архивные материалы российских изданий с 1990 года. | Адрес для работы: http://www.public.ru логин: Guu.1 пароль: 1 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Электронно-библиотечные системы – Новые электронные ресурсы - ЭБС** | | | |
| 11 | ЭБС Издательского Дома "Инфра-М" | Специализированный электронный ресурс, по которому предоставлена возможность работы с каталогом изданий и их полной электронной версией книг, выпущенных издательствами Группы компаний «ИНФРА-М»: «Весь мир», ИД «Форум», ИД «Вузовский учебник», «Магистр», «Норма», «Финансы и статистика» и другие издательства.  Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М» предоставляет пользователям доступ к электронным ресурсам с помощью автоматизированных пользовательских мест. ЭБС доступна в режиме удалённого доступа посредством сети Интернет из авторизованных точек подключения с территории Университета. | Доступ из сети Интернета |
| 12 | ЭБС Book.ru | Единая система доступа к коллекции электронных версий книг современной учебной и научной литературы. Система рассчитана на неограниченный доступ пользователей из любой точки мира сети Интернет. Пользователи могут ознакомиться с ассортиментом и фрагментами книг еще до регистрации в системе. Любому незарегистрированному и неавторизованному посетителю системы BOOK.ru доступны поисковая система и тематический каталог системы. Незарегистрированным и неавторизованным посетителям BOOK.ru также предоставляется возможность ознакомиться с первыми 10-ю страницами любой книги. | Адрес для работы: <http://book>  Доступ из сети Интернет |
| **Электронная библиотека полнотекстовых документов ГУУ** | | | |
| 13 | Электронная библиотека полнотекстовых документов | Разработана и ведется библиотекой Университета. Электронные издания представлены в разделах: учебная литература и монографии, методические пособия и программы, материалы конференций, сборники научных трудов, авторефераты диссертаций, периодика, история ГУУ. | [Адрес для работы: http://elib.guu.ru](http://elib.guu.ru/) |

В соответствии со стратегическим планом развития университета в настоящее время в библиотеке осуществляется внедрение системы электронной выдачи заказов на основе использования технологии штрихового кодирования, электронного читательского формуляра, электронного заказа документов, а также электронного продления пользования документами фонда библиотеки.

Информационная поддержка принятия управленческих решений руководством университета в области образовательного процесса, а также возможность использования современных информационных сетевых технологий его совершенствования обеспечивается Центром новых информационных технологий.

# 6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОП

В соответствии с ФГОС ВО и Типовым положением о вузе оценка качества освоения обучающимися ОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся осуществляются в соответствии с Основными положениями балльно-рейтинговой системы, Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в ГУУ и Порядком проведения зачетов, экзаменов и ликвидации академических задолженностей.

Балльно-рейтинговая система оценки успеваемости студентов является составной частью системы качества обучения. Она позволяет осуществлять комплексную оценку результативности учебной работы студентов и качества освоения ими ОП. Ее использование повышает мотивацию студентов к освоению ОП за счет более высокой дифференциации оценки их учебной работы, стимулирует регулярную и результативную аудиторную и самостоятельную работу студентов в семестре, ведет к повышению уровня учебно-организационной и методической работы кафедр и факультетов.

**6.1 Содержание, организация текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям). Характеристика фондов оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации**

Оценка качества освоения программ магистратуры обучающимися включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговую (государственную итоговую) аттестацию.

Вузом созданы условия для максимального приближения текущей и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины и т.п.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОП вуз создает и утверждает фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ / проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Фонды оценочных средств разработаны и утверждены вузом. Вуз также на основе требований ФГОС ВО разработал:

* методические рекомендации преподавателям по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам (модулям) ОП (заданий для контрольных работ, вопросов для коллоквиумов, тематики докладов, эссе, рефератов и т.п.);
* методические рекомендации преподавателям по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) ОП (в форме зачетов, экзаменов, курсовых работ / проектов и т.п.) и практикам).

**6.2 Характеристика видов активных и интерактивных форм обучения,**

**применяющихся при реализации ОП**

Одним из требований к условиям реализации образовательных программ магистратуры является широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Применение в учебном процессе активных методов обучения призвано обеспечить решение таких проблем, как обучение магистрантов самостоятельному углублению собственных знаний и применение их знаний в конкретных условиях.

Основными задачами активных и интерактивных форм обучения являются:

* эффективное усвоение учебного материала;
* самостоятельный поиск учащимися путей и вариантов решения поставленной

учебной задачи;

* обучение работать в команде;
* формирование жизненных и профессиональных навыков.

Необходимо ориентировать обучающихся на творческий отбор, анализ и систематизацию прорабатываемого материала, эффективную подготовку к будущей профессиональной деятельности. Активные методы применяются в комплексе с традиционными. Характеристика видов активных и интерактивных форм обучения, используемых при реализации образовательной программы по направлению «Гостиничное дело» приведена в таблице 7.

Таблица 7

Характеристика видов активных и интерактивных форм обучения, применяющихся

при реализации образовательной программы магистратуры

|  |  |
| --- | --- |
| **Формы проведения занятий** | **Коды**  **компетенций** |
| Дискуссии | ОК-1 |
| Компьютерные симуляции | ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-11 |
| Интерактивные лекции | ОК-1, ОК-3, ПК-9, ПК-12 |
| Деловые игры | ПК-1, ПК-2 |
| Ролевые игры | ПК-1, ПК-2, ПК-13, ПК-14 |
| Разбор конкретных ситуаций (кейсов) с заданиями, способствующими развитию профессиональных компетенций | ОК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-14, ПК-15 |
| Иные тренинги | ОК-2, ПК-11 |
| Групповые дискуссии | ОК-1, ПК-11, ПК-12 |
| Групповые проекты | ОК-3, ОПК-1, ПК-7, ПК-8, ПК-10, ПК-11, ПК-12 |
| Обсуждение результатов работы студенческих  исследовательских групп | ОПК-2, ПК-10, ПК-11, ПК-12 |
| Участие в вузовских и межвузовских телеконференциях | ОК-1, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-12 |

Преподавателям следует придерживаться следующего алгоритма проведения активных форм обучения:

1. Подготовка занятия (изучение литературы, различных методик решения поставленной задачи, инструментария, сценария проведения занятия и т.п.).

2. Вступление (каковы правила поведения на данном занятии, какова роль каждого обучающегося на данном занятии, какое оборудование может быть использовано на занятии).

3. Основная часть (проведение занятия по запланированному сценарию).

4. Выводы (подведение итогов занятия).

В первую очередь, активные и интерактивные методы обучения должны применяться при проведении занятий по дисциплинам профессионального цикла.

**6.3 Государственная итоговая аттестация выпускника ОП**

Итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения, которая направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО, является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

Итоговая государственная аттестация включает государственный экзамен и защиту выпускной квалификационной работы.

**6.3.1 Характеристика итогового государственного экзамена**

Государственный итоговый междисциплинарный экзамен выпускников организуется и проводится в соответствии с требованиями нормативных и руководящих документов Минобрнауки России.

Государственный экзамен вводится по решению Ученого совета вуза. Программа государственного экзамена разрабатывается вузом самостоятельно. Процесс подготовки и проведения государственного экзамена регулируется «Программой итогового государственного экзамена», разработанной кафедрой управления в международном бизнесе и индустрии туризма ГУУ.

Для объективной оценки компетенций выпускника тематика экзаменационных вопросов и заданий должна быть комплексной и соответствовать избранным разделам из различных учебных циклов, формирующих конкретные компетенции.

Государственный итоговый междисциплинарный экзамен проводится в виде устного итогового междисциплинарного экзамена, позволяющего установить соответствие уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО.

В программе государственного экзамена содержатся требования к содержанию, объему, структуре, процедуре проведения государственного экзамена на основании «Положения об итоговой государственной аттестации выпускников Государственного университета управления».

Программой предусмотрено проведение оценки готовности выпускника осуществлять профессиональную деятельность на основе сформированных у него общекультурных и профессиональных компетенций в разрезе полученных навыков: «знать», «уметь», «владеть навыками». В связи с этим экзаменационные вопросы и задания формулируются комплексно и соответствуют разделам из разных учебных дисциплин и циклов, формулирующих конкретные компетенции. Также оценка уровня сформированности компетенций проводится в рамках готовности магистра осуществлять виды профессиональной деятельности: организационно-управленческий; научно-исследовательский; проектно-конструкторский; производственно-технологический; сервисный.

В программе приводится список литературы, необходимой для подготовки к государственному экзамену.

К Государственному итоговому междисциплинарному экзамену допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» с профилем подготовки «Управление гостиничной деятельностью».

Государственный итоговый междисциплинарный экзамен включает проверку теоретических знаний студентов путем их устных ответов на вопросы экзаменационных билетов по дисциплинам общенаучного и профессионального циклов.

За 2-3 недели до даты проведения государственного итогового междисциплинарного экзамена преподаватели кафедр проводят обзорные лекции для выпускников по учебным дисциплинам, которые включены в программу экзамена.

**6.3.2 Характеристика выпускной квалификационной работы (ВКР)**

**(магистерской диссертации)**

При выполнении выпускной квалификационной работы обучающиеся должны показать свою способность и умение, опираясь на полученные углубленные знания, умения и сформированные общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации) определяются высшим учебным заведением на основании действующего Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, а также данного ФГОС ВО в части требований к результатам освоения основной образовательной программы магистратуры.

Выпускная квалификационная работа в соответствии с ОП магистратуры выполняется в виде магистерской диссертации в период прохождения практики и выполнения научно-исследовательской работы и представляет собой работу научного содержания, которая имеет внутреннее единство и отражает ход и результат разработки выбранной темы. Магистерская диссертация относится к разряду учебно-исследовательских работ. Диссертация должна соответствовать современному уровню развития науки, а ее тема – быть актуальной. В диссертации должно содержаться решение задачи, имеющей теоретическое или практическое значение для гостиничной индустрии, либо изложение сделанной студентом научно обоснованной разработки, обеспечивающей решение конкретных прикладных задач, в том числе, и учебно-методического характера.

При выполнении выпускной квалификационной работы, обучающиеся должны показать свою способность и умение, опираясь на полученные углубленные знания, умения и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности в области гостиничной индустрии; профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

Магистерская диссертация базируется:

* на дисциплинах входящих в рабочий учебный план магистратуры;
* на научных результатах, полученных при выполнении научно-исследовательской работы в магистратуре;
* на итогах производственной практики.

Являясь завершающим этапом второго уровня высшего образования, диссертация должна обеспечивать как закрепление академической культуры, так и необходимую совокупность методологических представлений и методических навыков в области гостиничной деятельности.

Магистерскую диссертацию в качестве квалификационного труда оценивают не только по теоретической научной ценности, актуальности темы и прикладному значению полученных результатов, но и по уровню общеметодической подготовки этого труда, что, прежде всего, находит отражение в его композиции.

Композиция диссертации – это последовательность расположения ее основных частей, к которым относят основной текст (т.е. разделы и подразделы), а также части её справочно-сопроводительного аппарата. Каждый магистрант может избрать любой строй и порядок организации научных материалов, чтобы получить их внешнее расположение и внутреннюю логическую связь в таком виде, какой он считает лучшим, наиболее убедительным для раскрытия своего творческого замысла. Однако сложились определённые традиции в построении композиционных структур выпускных квалификационных работ программ высшего образования.

В этой связи рекомендуется руководствоваться следующим:

магистерская диссертация состоит, как правило, из рукописи, называемой пояснительной запиской или собственно диссертацией, и иллюстрационного графического материала;

объём магистерской диссертации (пояснительной записки) в общем случае должен быть примерно равным объёму пояснительной записки к дипломному проекту (работе) по родственной специальности, что в среднем составляет 90-100 страниц машинописного текста через 1,5 интервала (без учёта списка использованных источников, иллюстраций и приложений);

рукопись (пояснительная записка или диссертация) должна содержать титульный лист, задание на выполнение работы (магистерской диссертации), аннотацию, содержание, введение, разделы основной части, заключение и библиографический список использованных источников; часть материалов (вспомогательного и дополнительного характера) может быть помещена в приложении к рукописи;

объем иллюстрационного графического материала составляет 7-9 листов формата А4 (как альтернатива – возможно использование компьютерной презентации совместно с раздаточным материалом).

**7. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**7.1 Степень уникальности и соответствие образовательным программам ведущих**

**российских вузов (федеральных, научно-исследовательских),**

**включая зарубежные программы**

ГУУ имеет официальные процедуры утверждения, периодической проверки и мониторинга образовательных программ, что подтверждается следующими документами: Система менеджмента качества. Управление учебным процессом; Текущими приказами и распоряжениями.

Университет осуществляет регулярную проверку хода разработки и содержания основных образовательных программ и УК, а также их реализации, включая проверку внешними экспертами: анализ учебных планов во Всероссийском центре (г. Шахты).

Для оценки качества подготовки выпускников университет на постоянной основе взаимодействует с работодателями, представителями рынка труда и другими организациями, что подтверждается письмами, договорами с организациями-работодателями, отзывами работодателей.

Студенты университета принимают участие в процедурах гарантии качества образовательных программ, что подтверждается результатами анкетирования студентов о качестве учебного процесса, отчетом по результатам опроса студентов, в которых содержатся вопросы.

В ГУУ осуществляется сбор, анализ и использование информации о качестве образовательных программ, которое оценивается на основе: результатов анкетирования первокурсников и выпускников, сбора отзывов от предприятий - работодателей, сбора и систематизации благодарственных писем, анализа претензий потребителей, результатов рейтинга вузов РФ и заключения экспертных комиссий различного уровня.

В ГУУ разработаны стандарты, системы менеджмента качества по описанию процессов обеспечения качества образовательных программ, в том числе:

- Система менеджмента качества. Реализация основных образовательных программ.

- Система менеджмента качества. Управление учебным процессом.

- Система менеджмента качества. Контроль учебного процесса в ГУУ.

- Система менеджмента качества. Итоговая государственная аттестация выпускника.

В ГУУ разработаны и применяются критерии и согласованные с ними процедуры оценки знаний и умений студентов:

* Положение о системе оценки знаний студентов при проведении текущего контроля и промежуточной аттестации в Государственном университете управления;
* Положение о текущей и промежуточной аттестации;
* Стандарт университета. Система менеджмента качества. Итоговая государственная аттестация выпускника.

Квалификация ППС обеспечивается следующими мероприятиями:

* подготовкой кадров высшей квалификации по программам научного послевузовского образования в аспирантуре и докторантуре;
* повышением квалификации ППС (не реже одного раза за пять лет, в соответствии с планом повышения квалификации);
* присвоением ученых степеней ППС университета посредством диссертационных советов;
* присвоением ученых званий работникам университета согласно Положению о порядке присвоения ученых званий;
* ежегодными стажировками преподавателей в вузах России и за рубежом;
* профессиональной переподготовкой для получения дополнительной квалификации, в том числе и по программе «Преподаватель высшей школы».

Преподаватели обладают умением и опытом, а также достаточной полнотой знаний преподаваемой учебной дисциплины, которые необходимы для эффективной передачи знаний студентам, что подтверждается дипломами об образовании и квалификационными документами по соответствующему профилю. Полнота знания и понимания преподавательским составом преподаваемого предмета также подтверждается результатами централизованного Интернет-тестирования студентов и результатами текущего и промежуточного контроля знаний студентов.

Анализ качества преподавания в ГУУ проводится путем оценки результатов контроля учебного процесса, рейтинга преподавателей, повышения квалификации ППС, опроса студентов о качестве, взаимопосещений занятий ППС.

Положение о балльно-рейтинговой системе оценивания обучающихся находится в процессе разработки.

**7.2 Соглашения (при их наличии) о порядке реализации совместных с зарубежными и**

**российскими партнерами ОП и мобильности обучающихся преподавателей**

В рамках международного сотрудничества в ГУУ разработана Концепция международного сотрудничества. Концепция определяет цели, задачи, общие принципы и организацию работ по международному сотрудничеству в Университете. Она является основой для перспективного текущего планирования работы по международному сотрудничеству, проведения соответствующей политики, решения организационных, финансовых и кадровых вопросов управления международной деятельностью Университета.

Концепция отражает современные представления о возрастающей роли университетов в обеспечении социального и экономического развития стран и укрепления дружественных связей и взаимопонимания между ними, сформулированные в Программном документе Всемирной конференции ЮНЕСКО по высшему образованию, Совместной декларации министров образования Европы в Болонье от 19 июня 1999 года с учетом особенности и традиции российской системы образования.

Основной целью работ по международному сотрудничеству ГУУ является интеграция Университета в мировое образовательное пространство.

Степень ориентированности образовательных программ на рынок труда является ключевым показателем эффективности высшего образования и качества подготовки обучающихся по направлению подготовки (специальности) 43.04.03 «Гостиничное дело» с профилем подготовки «Управление гостиничной деятельностью».

Кафедра поддерживает партнерские связи с большим количеством работодателей, включая вузы, социальные организации, коммерческие организациями, предприятия, региональная служба занятости, муниципалитет) как в гостиничной, так и в других сферах деятельности, чтобы адекватно реагировать на их заказ.

Таблица 9

Список основных работодателей

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сегмент рынка** | **Страна** | **Организация** |
| Гостиницы | Российская Федерация | Свиссотель Красные Холмы Москва |
| Российская Федерация | Марриотт Гранд Отель Москва |
| Российская Федерация | Марриотт Ройял Аврора Москва |
| Российская Федерация | Коуртъярд Марриотт Москва Центр |
| Российская Федерация | ВАО ИНТУРИСТ |
| Российская Федерация | Холидей Инн Сущевский Москва |
| Российская Федерация | Холидей Инн Лесная Москва |
| Российская Федерация | Марриот Коуртъярд Павелецкая Москва |
| Российская Федерация | Ирис Конгресс Отель Москва |
| Российская Федерация | Золотое кольцо Москва |
| Российская Федерация | Аэротель Домодедово Москва |
| Российская Федерация | Космос Москва |
| Российская Федерация | Новотель Шереметьево 2 Москва |
| Туристские  компании | Российская Федерация | Содис |
| Российская Федерация | Московский спутник |
| Российская Федерация | ТКБ Сервис |
| Российская Федерация | Авиастиль-тур |
| Российская Федерация | СПУТНИК-СТОЛИЦА |
| Российская Федерация | ВАО ИНТУРИСТ |
| Российская Федерация | АКАДЕМСЕРВИС |
| Образовательные  учреждения | Российская Федерация | [НОУ ВО «Российская международная академия туризма» (РМАТ)](http://www.vuz-moskow.ru/servises/1963-nou-vpo-rossiyskaya-mezhdunarodnaya-akademiya-turizma-rmat.html) |
| Российская Федерация | [Институт сервиса (г. Москва) (филиал) ФГОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса» (РГУТиС)](http://www.vuz-moskow.ru/servises/168-institut-servisa-g-moskva-filial-fgou-vpo-rossiyskiy-gosudarstvennyy-universitet-turizma-i-servisa-rgutis.html) |
| Франция | Университет г. Анже |
| Франция | Высшая Коммерческая Школа в г. Ла-Рошель |
| Кипр | Институт туристического и гостиничного менеджмента, г. Никосия |
| Канада | Университет, г. Калгари |
| Швейцария | School of management Neufchatel |
| Великобритания | Университет Нозумбрии в г. Ньюкасл-на-Тайн |
| Великобритания | Вулвергемптонский университет в г. Вулвергемптон |

Ориентированность на рынок труда реализуется через систематизированное взаимодействие образования и работодателей и формализуется в виде критериев и требований к выпускникам с точки зрения их текущей практической готовности к занятости.

К основным направлениям совместной деятельности ГУУ и работодателей следует отнести:

* организация постоянных каналов коммуникации, включая формирование информационно-аналитических баз данных, доступных участникам профессионального сообщества. Важными формами организации общения являются дискуссионные клубы, круглые столы и другие формы общения, рабочие и творческие группы, советы и комиссии по проблемам гостеприимства;
* организация интеллектуальных услуг: содействие заключению договоров с предприятиями-заказчиками «целевых» выпускников, привлечение кафедр к новой образовательной технологии, обеспечение документооборота внутри и вне вуза, нормативно-правовое и методическое сопровождение деятельности, стыковка и согласование учебных планов с целевой составляющей подготовки;
* выполнение функций консолидированного заказчика от имени участников профессионального сообщества на выполнение научно-исследовательских и опытно-внедренческих работ;
* представление консолидированного мнения в диалоге с органами власти. Организация самого диалога в различных формах;
* развитие практической направленности подготовки специалистов сферы гостеприимства, через организацию студенческих предприятий по различным направлениям, а также через прохождение практики на предприятиях-работодателях;
* организация мониторинга соответствия выпускников магистратуры требованиям работодателя путем изучение мнения работодателей и формирование различных объединений выпускников вузов, организацию смешанных комиссий по коррекции учебных планов и программа т.д.

Используются следующие механизмы взаимодействия кафедры управления в международном бизнесе и индустрии туризма с работодателями:

совместная разработка и предложение вузом практически направленных программ и курсов, карьерный сервис;

кооперация вузов и рынка труда, в том числе, работа с сегментом рынка труда для лиц с ОВЗ;

продвижение образовательной траектории магистратуры

организация стажировок и обучения, получения практического опыта в России и за рубежом в целях овладения востребованными компетенциями.

Основными формами взаимодействия образовательного учреждения высшего профессионального образования и работодателей являются:

договоры о сотрудничестве;

договоры о прохождении практик и стажировок;

участие в профориентационных мероприятиях – ярмарках вакансий, семинарах и т.п.;

совместная проектная деятельность;

участие в аттестации выпускников образовательного учреждения;

участие в подготовке выпускных квалификационных работ обучающихся;

участие в научно-исследовательской и научно-методической работе.

**Список разработчиков и экспертов образовательной программы**

**Разработчики:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Государственный  университет управления | Д.э.н., профессор, директор института управления персоналом, социальных и бизнес-коммуникаций, действительный член Национальной академии туризма и Российской академии естественных наук, заслуженный работник высшей школы РФ, почетный работник высшего профессионального образования РФ, Президент Ассоциации вузов туристского образования | А.Д. Чудновский |
| Государственный  университет управления | Д.э.н.., проф., зам. директора института управления персоналом, социальных и бизнес-коммуникаций заслуженный работник высшей школы РФ | М.А. Жукова |
| Государственный  университет управления | К.э.н.., проф., зам. зав. кафедрой управления в международном бизнесе и индустрии туризма | А.В. Кормишова |
| Государственный  университет управления | К.э.н., доц., зам. зав. кафедрой управления в международном бизнесе и индустрии туризма | О.Г. Солнцева |
| Государственный  университет управления | К.э.н., доцент, зам. зав. кафедрой управления в международном бизнесе и индустрии туризма | В.В. Баранова |
| Государственный  университет управления | К.фил.н., доцент, зам. директора института управления персоналом, социальных и бизнес-коммуникаций | О.Р. Цаболова |
| Государственный  университет управления | К.ист.н., доцент кафедры управления в международном бизнесе и индустрии туризма | А.А. Романов |

**Эксперты:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Центральный  экономико-математический институт  (ЦЭМИ) РАН | Д.э.н.., проф., заведующий лабораторией | Р.М.Качалов |
| Российского экономического университета  им. Г.В.Плеханова | кандидат экономических наук, доцент,  доцент кафедры гостиничного и  туристического бизнеса | Е.Ю. Никольская |
| ОАО «Свиссотель Красные Холмы» | кандидат экономических наук,  директор по работе с клиентами филиала  ОАО «Свиссотель Красные Холмы» | В.В. Гриштаков |