

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ НОВЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**



Утверждаю
Проректор по учебной работе
Г.А. Шабанов
« 22 » 01 2019 г.

**Образовательная программа высшего образования
по направлению подготовки
43.04.03 Гостиничное дело
(уровень магистратура)
Управление гостиничным бизнесом**

Образовательная программа рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета
22 января 2019 г., протокол № 28/94

Москва
2019 год

Общая характеристика образовательной программы «Управление гостиничным бизнесом» по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

1.1. ФГОС ВО, профессиональные стандарты и другие документы, положенные в основу разработки образовательной программы

Образовательная программа «Управление гостиничным бизнесом» по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратура) разработана на основании приказа Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» от 05 апреля 2017 г. № 301, в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 июня 2017 г. № 558, профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 г. № 282н, с Положением о порядке разработки и утверждения образовательных программ высшего образования - программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры, реализующих актуализированные федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования в АНО ВО «Российский новый университет» (приказ от 16.04.2019 №124/о), с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в АНО ВО «Российский новый университет» (приказ от 20.07.2018 № 277/о), с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в АНО ВО «Российский новый университет» (приказ от 30.05.2016 № 204/о).

Содержание образовательной программы определялось на основе анализа требований к универсальным, общепрофессиональным и профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта в сфере гостеприимства и общественного питания, с участием ведущих экспертов в области гостеприимства и общественного питания - представителей, объединений работодателей: исполнительный директор ООО «Картмазово-Таун» Маликова А.А.; генеральный директор ООО «Управинвестком» (Гостиница "Хостел Есенин") Муштак Е.В.; директор отдела продаж АО "Фортуна" (Гостиница "Кортъярд Марриотт Москва Павелецкая") Павлова К.М.

Срок получения образования по программе магистратуры (вне зависимости от применяемых образовательных технологий) по очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 2 года.

Срок освоения образовательной программы по заочной форме обучения увеличен на 4 месяца по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения.

Квалификация, присваиваемая выпускникам.

Лицам, завершившим обучение по образовательной программе и успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, на основании решения государственной экзаменационной комиссии присваивается квалификация «магистр» по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

Типы задач профессиональной деятельности, к решению которых готовятся выпускники

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

В рамках освоения программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело обучающиеся готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующего типа: организационно - управленческий.

1.4. Направленность образовательной программы.

Исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов Университета направленность программы магистратуры Управление гостиничным бизнесом конкретизирует содержание программы в рамках направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело путем ориентации ее на область, сферы и тип задач профессиональной деятельности выпускников.

Образовательная программа направлена на подготовку обучающихся к осуществлению профессиональной деятельности в области стратегического управления развитием гостиничного комплекса в соответствии с профессиональным стандартом «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 мая 2015 г. N 282н, выполнению обобщенной трудовой функции по стратегическому управлению развитием гостиничного комплекса (код С), выполнению трудовых функций: разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса (код С /02.7).

1.5-1.7. Планируемые результаты освоения образовательной программы, результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций

43.04.03 Гостиничное дело				
код	1.5. Результаты освоения образовательной программы	Дисциплина, практика	1.6. Результаты обучения по дисциплинам и практикам	1.7. Индикаторы достижения компетенций
Универсальные компетенции				
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	Критический анализ и методы решения проблемных ситуаций в науке	Знать: УК-1-31 Сущность критического анализа проблемных ситуаций УК-1-32 Философские аспекты проблемных ситуаций УК-1-33 Сущность научной парадигмы УК-1-34 Критерии решения проблемных ситуаций в науке УК-1-35 Подходы западных и российских ученых к разрешению проблемных ситуаций в науке УК-1-36 Пути разрешения проблемных ситуаций в науке Уметь: УК-1-У1 Осуществлять критический анализ проблемных ситуаций УК-1-У2 Использовать системный подход в анализе критических ситуаций УК-1-У3 Выработать стратегию действий по разрешению проблемных ситуаций в науке УК-1-У4 Анализировать научную деятельность и определять ее критерии УК-1-У5 Использовать философские аспекты науки и научного познания УК-1-У6 Использовать результаты анализа в профессиональной деятельности Владеть: УК-1-В1 Методами критического анализа проблемных ситуаций в науке УК-1-В2 Навыками решения проблемных ситуаций в науке УК-1-В3 Навыками использования результатов анализа в профессиональной деятельности УК-1-В4 Методами системного анализа проблемных ситуаций УК-1-В5 Способами определения научных парадигм УК-1-В6 Навыками использования полученных результатов анализа для достижения поставленных научных задач	УК-1.1. Проводит исследование проблемной ситуации, определяя факторы внешней и внутренней среды. УК-1.2. Критически анализирует проблемные ситуации, оценивает их последствия на реализацию стратегии развития предприятия УК-1.3. Применяет системный подход для выявления и оценки проблемных ситуаций УК-1.4. Вырабатывает стратегию действий по устранению проблемных ситуаций
		Анализ проблемных ситуаций в индустрии гостеприимства на основе системного подхода	Знать: УК-1-31 Проблемные ситуации в индустрии гостеприимства и как применять концептуальный подход к социально-экономическим исследованиям УК-1-32 Приемы изучения экономики и социологии индустрии гостеприимства УК-1-33 Способы системного анализа элементов и процессов социально-экономического развития индустрии гостеприимства	

			<p>УК-1-34 Эмпирические исследования и используемый для их проведения инструментарий</p> <p>УК-1-35 Качественные и количественные методы исследования и методы экспертных оценок</p> <p>Уметь:</p> <p>УК-1-У1 Применять концептуальный подход к социально-экономическим исследованиям для решения проблем в критических ситуациях в индустрии гостеприимства</p> <p>УК-1-У2 Применять приемы изучения экономики и социологии индустрии гостеприимства</p> <p>УК-1-У3 Применять способы системного анализа элементов и процессов социально-экономического развития индустрии гостеприимства</p> <p>УК-1-У4 Применять эмпирические исследования и используемый для их проведения инструментарий</p> <p>УК-1-У5 Применять качественные и количественные методы исследования и методы экспертных оценок</p> <p>Владеть:</p> <p>УК-1-В1 Навыками применять основной концептуальный подход к социально-экономическим исследованиям для решения проблем в критических ситуациях в индустрии гостеприимства</p> <p>УК-1-В2 Навыками применять приемы изучения экономики и социологии индустрии гостеприимства</p> <p>УК-1-В3 Навыками использования результатов анализа в профессиональной деятельности</p> <p>УК-1-В4 Навыками применять основные способы системного анализа элементов и процессов социально-экономического развития индустрии гостеприимства</p> <p>УК-1-В5 Навыками применять эмпирические исследования и используемый для их проведения инструментарий</p>	
		<p>Учебная практика: научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)</p>	<p>Знать:</p> <p>УК-1-31 Сущность критического анализа проблемных ситуаций в науке и пути их решения</p> <p>Уметь:</p> <p>УК-1-У1 Осуществлять критический анализ проблемных ситуаций в науке и использовать результаты анализа в профессиональной деятельности</p> <p>Владеть:</p> <p>УК-1-В1 Навыками решения проблемных ситуаций в науке</p>	
		<p>Производственная практика: организационно-управленческая практика</p>	<p>Знать:</p> <p>УК-1-31 Проблемные ситуации в индустрии гостеприимства</p> <p>Уметь:</p> <p>УК-1-У1 Применять различные приемы, способы, подходы и методы для решения проблем в критических ситуациях</p>	

			<p>Владеть: УК-1-В1 Навыками применения различных приемов, способов, подходов и методов для решения проблем в критических ситуациях</p>	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Проектный менеджмент	<p>Знать: УК-2-31 Специфику проектной деятельности в профессиональной сфере УК-2-32 Общие принципы проектной деятельности и ее значение в профессиональной сфере УК-2-33 Научные, теоретические и методические основы системы управления проектами УК-2-34 Методические подходы к планированию и реализации проектов УК-2-35 Методы принятия управленческих решений при планировании и реализации проектной деятельности Уметь: УК-2-У1 Планировать и организовывать проектную деятельность в профессиональной сфере УК-2-У2 Планировать и распределять задачи между участниками проекта УК-2-У3 Обосновывать управленческие решения в области проектирования организационных структур управления проектами УК-2-У4 Эффективно организовывать работу в рамках команды проекта УК-2-У5 Нести ответственность за своевременную передачу информации Владеть: УК-2-В1 Технологиями организации и управления проектной деятельности УК-2-В2 Методами управления проектными командами и мониторинга выполнения проекта УК-2-В3 Современными методами принятия управленческих решений по организации и управлению проектом УК-2-В4 Навыками проектирования моделей организационных структур управления проектами УК-2-В5 Методами анализа эффективности действующих организационных структур управления проектами</p>	<p>УК-2.1. Определяет цель и задачи проекта. УК-2.2. Разрабатывает стратегические решения по реализации проекта, исходя из требований нормативных правовых актов, имеющихся ресурсов и ограничений УК-2.3. Определяет виды работ и распределяет их между участниками проекта УК-2.4. Формулирует ожидаемые результаты реализации проекта и проводит мониторинг их достижения на всех этапах жизненного цикла проекта УК-2.5. Проводит презентацию бизнес-идеи и результаты реализации проекта</p>
		Учебная практика: научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно исследовательской работы)	<p>Знать: УК-2-31 Научные и методические основы системы управления проектами Уметь: УК-2-У1 Обосновывать управленческие решения в области проектирования организационных структур управления проектами Владеть: УК-2-В1 Навыками проектирования моделей организационных структур управления проектами</p>	
		Производственная практика: организационно-	<p>Знать: УК-2-31 Общие принципы проектной деятельности и ее значение в профессиональной сфере</p>	

		управленческая практика	<p>Уметь: УК-2-У1 Планировать и организовывать проектную деятельность в профессиональной сфере</p> <p>Владеть: УК-2-В1 Технологиями организации и управления проектной деятельности</p>	
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Современные технологии командообразования в организации	<p>Знать: УК-3-31 Сущность команды и подходы к ее определению УК-3-32 Сущность и условия эффективности общения и взаимодействия в команде УК-3-33 Сущность и разновидности командных стратегий достижения цели УК-3-34 Суть барьеров в общении между членами группы</p> <p>Уметь: УК-3-У1 Анализировать сущность команды и подходы разных авторов к определению этого понятия УК-3-У2 Сравнивать разные уровни общения и взаимодействия в команде УК-3-У3 Описывать разновидности командных стратегий достижения цели, приводить примеры УК-3-У4 Анализировать суть барьеров в общении между членами группы</p> <p>Владеть: УК-3-В1 Приемами управления командной работой УК-3-В2 Методами и приемами оценки эффективности общения и взаимодействия в команде УК-3-В3 Приемами оценки командной стратегии достижения цели УК-3-В4 Приемами анализа и определения сути барьеров в общении между членами группы</p>	<p>УК-3.1. Умеет организовывать и руководить работой команды с учетом особенностей поведения членов трудовых коллективов</p> <p>УК-3.2. Разрабатывает командную стратегию для достижения поставленной цели</p> <p>УК-3.3. Определяет результаты реализации командной стратегии.</p> <p>УК-3.4. Демонстрирует лидерские качества в управлении работой команды</p>
		Учебная практика: научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	<p>Знать: УК-3-31 Сущность и разновидности командных стратегий достижения цели</p> <p>Уметь: УК-3-У1 Анализировать сущность команды и подходы разных авторов к определению этого понятия</p> <p>Владеть: УК-3-В1 Приемами оценки командной стратегии достижения цели</p>	
		Производственная практика: организационно-управленческая практика	<p>Знать: УК-3-31 Сущность и условия эффективности общения и взаимодействия в команде</p> <p>Уметь: УК-3-У1 Сравнивать разные уровни общения и взаимодействия в команде</p> <p>Владеть: УК-3-В2 Методами и приемами оценки эффективности общения и взаимодействия в команде</p>	

УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Деловые межкультурные коммуникации на иностранном языке	<p>Знать: УК-4-31 Функционально-стилевые разновидности устной и письменной речи и дискурсивно-когнитивные условия ее реализации УК-4-32 Правила и технику перевода научного или профессионального текста с одного языка на другой УК-4-33 Принципы ведения академической и профессиональной дискуссии на иностранном языке УК-4-34 Принципы работы с различными источниками информации, в т.ч. статьями, монографиями и другими разновидностями научных текстов УК-4-35 Структурные и содержательные особенности устной и письменной коммуникации на профессиональные темы и принципы ее организации</p> <p>Уметь: УК-4-У1 Создавать творческие и научные работы (статьи, рефераты, доклады, презентации) по обозначенной теме в рамках профессиональной проблематики на иностранном языке УК-4-У2 Создавать адекватный перевод профессионального или академического текста с иностранного языка на русский или с русского языка на иностранный с использованием словаря УК-4-У3 Применять правила ведения дискуссии на иностранном языке УК-4-У4 Анализировать и систематизировать информацию в области профессиональной деятельности из зарубежных источников УК-4-У5 Понимать основное содержание академических и профессиональных текстов, в т.ч. статей, докладов и др.</p> <p>Владеть: УК-4-В1 Навыками создания текста соответствующей функционально-стилевой разновидности по профессиональной проблематике УК-4-В2 Достаточным активным и пассивным запасом профессиональной лексики, включая фразеологические обороты, клише, устойчивые словосочетания и профессиональные термины, для перевода специальных текстов УК-4-В3 Высоким уровнем речевой культуры, необходимым для выполнения профессиональных и академических задач в процессе ведения дискуссии УК-4-В4 Навыками работы с различными источниками информации (словарями, справочниками различного типа, электронными ресурсами сети Интернет, научными работами) для осуществления самостоятельной поисково-познавательной деятельности при подборе информации в области профессиональной деятельности УК-4-В5 Умением следить за ходом и понимать основную идею сообщений и докладов по профессиональным темам</p>	<p>УК-4.1. Определяет особенности академического и профессионального делового общения, учитывает их в производственной или образовательной деятельности. УК-4.2. Эффективно применяет вербальные и невербальные средства взаимодействия на государственном и иностранном (-ых) языках в производственной или образовательной деятельности. УК-4.3. Применяет современные информационные коммуникативные технологии при поиске и использовании необходимой информации в процессе решения текущих и стратегических задач на государственном и иностранном (-ых) языках УК-4.5. Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.</p>
		Учебная практика: научно-исследовательская	<p>Знать: УК-4-31 Принципы работы с различными источниками информации, в т.ч. статьями, монографиями и другими разновидностями научных текстов</p>	

		<p>работа (получение первичных навыков научно исследовательской работы)</p>	<p>Уметь: УК-4-У1 Понимать основное содержание академических и профессиональных текстов, в т.ч. статей, докладов и др. Владеть: УК-4-В4 Навыками работы с различными источниками информации (словарями, справочниками различного типа, электронными ресурсами сети Интернет, научными работами) для осуществления самостоятельной поисково-познавательной деятельности при подборе информации в области профессиональной деятельности</p>	
		<p>Производственная практика: организационно-управленческая практика</p>	<p>Знать: УК-4-31 Функционально-стилевые разновидности устной и письменной речи и дискурсивно-когнитивные условия ее реализации Уметь: УК-4-У1 Применять правила ведения дискуссии Владеть: УК-4-В1 Высоким уровнем речевой культуры, необходимым для выполнения профессиональных и академических задач в процессе ведения дискуссии</p>	
УК-5	<p>Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>	<p>Культура и межкультурное взаимодействие</p>	<p>Знать: УК-5-31 Особенности и разнообразие культур УК-5-32 Особенности межкультурного взаимодействия УК-5-33 Негативные явления межкультурного общения УК-5-34 Сущность культурного шока и его причины УК-5-35 Соотношение культуры и цивилизации УК-5-36 Культуру как социально – психологическое явление Уметь: УК-5-У1 Прививать культуру межкультурного общения УК-5-У2 Соблюдать правила межкультурного общения УК-5-У3 Организовывать правильное взаимодействие представителей различных культур для выполнения стоящих задач УК-5-У4 Предупреждать и разрешать межкультурные конфликты УК-5-У5 Воспитывать у подчиненных толерантное отношение к представителям иных культур УК-5-У6 Соотносить межкультурные ценности для создания условий эффективного межкультурного взаимодействия Владеть: УК-5-В1 Навыками межкультурного общения УК-5-В2 Способами анализа особенностей и сущности различных культур УК-5-В3 Культурой общения представителями различных культур УК-5-В4 Методами организации межкультурного взаимодействия УК-5-В5 Навыками поиска межкультурных ценностей для сближения представителей различных культур</p>	<p>УК-5.1. Проводит анализ разнообразия культур, их особенностей в процессе межкультурного взаимодействия. УК-5.2. Использует в производственной или образовательной деятельности необходимую информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. УК-5.3. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп</p>

			УК-5-В6 Методами анализа и планирования работы по межкультурному взаимодействию	общества и производственного коллектива. УК-5.4. Проявляет способности недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с учетом социокультурных особенностей людей в целях эффективного достижения поставленных целей.
Развитие гостиничного бизнеса с учетом культурного многообразия	<p>Знать: УК-5-31 Содержание понятия "мультикультурализм" УК-5-32 Причины возникновения мультикультурализма УК-5-33 Основные проблемы развития мультикультурализма УК-5-34 Специфические особенности мультикультурализма в России УК-5-35 Основные культурные различия партнеров по гостиничному бизнесу УК-5-36 Особенности кросс-культурного маркетинга</p> <p>Уметь: УК-5-У1 Поддерживать межкультурные контакты УК-5-У2 Преодолевать культурную замкнутость УК-5-У3 Знакомиться с культурами других народов УК-5-У4 Опирается на исторический опыт в решении проблем современного культурного развития УК-5-У5 Адекватно ориентироваться в мультикультурной среде УК-5-У6 Поддерживать контакты с деловыми культурами зарубежных стран</p> <p>Владеть: УК-5-В1 Приемами межкультурной коммуникации УК-5-В2 Технологиями мультикультурных деловых коммуникаций УК-5-В3 Приемами изучения национальной специфики в организационной культуре УК-5-В4 Методами кросс-культурного маркетинга в туристском бизнесе УК-5-В5 Навыками разработки мультикультурной маркетинговой стратегии в туристском бизнесе УК-5-В6 Инструментами обновления стратегии мультикультурного маркетинга в гостиничном бизнесе</p>			
Учебная практика: научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно исследовательской работы)	<p>Знать: УК-5-31 Особенности и разнообразие культур</p> <p>Уметь: УК-5-У4 Анализировать особенности и сущность различных культур</p> <p>Владеть: УК-5-В1 Способами анализа особенностей и сущности различных культур</p>			
Производственная практика: организационно-управленческая практика	<p>Знать: УК-5-31 Основные культурные различия партнеров по гостиничному бизнесу</p> <p>Уметь: УК-5-У1 Адекватно ориентироваться в мультикультурной среде</p> <p>Владеть: УК-5-В1 Приемами межкультурной коммуникации</p>			

УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Технология персональной эффективности	<p>Знать: УК-6-31 Сущность и ориентиры персональной эффективности личности УК-6-32 Ресурсы персональной эффективности и самореализации личности УК-6-33 Сущность и пути персональной эффективности УК-6-34 Сущность и факторы профессиональной ориентации и профессионального самоопределения личности</p> <p>Уметь: УК-6-У1 Применять способы оценки ресурсов личности УК-6-У2 Применять способы планирования персональной эффективности личности УК-6-У3 Разрабатывать программу персональной эффективности личности УК-6-У4 Пользоваться способами оценки помех деятельности</p> <p>Владеть: УК-6-В1 Методами персональной эффективности УК-6-В2 Приемами самореализации и использования творческого потенциала УК-6-В3 Приемами консультирования по вопросам оптимизации персональной самоэффективности УК-6-В4 Способами определения проблем и перспектив профессиональной ориентации и профессионального самоопределения</p>	<p>УК-6.1. Умеет проводить самоанализ и самооценку, определять направления повышения личной эффективности УК-6.2. Демонстрирует умение определять приоритеты собственной профессиональной деятельности, проводить их ранжирование УК-6.2. Применяет системное и критическое мышление для оценки путей и способов совершенствования собственной профессиональной деятельности УК-6.3. Умеет достигать поставленных личных профессиональных целей с учетом имеющихся ресурсов. УК-6.4. Проводит оценку эффективности использования времени и других ресурсов для достижения поставленных целей.</p>
		Учебная практика: научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	<p>Знать: УК-6-31 Ресурсы персональной эффективности и самореализации личности</p> <p>Уметь: УК-6-У1 Разрабатывать программу персональной эффективности личности</p> <p>Владеть: УК-6-В1 Способами определения проблем и перспектив профессиональной ориентации и профессионального самоопределения</p>	
		Производственная практика: организационно-управленческая практика	<p>Знать: УК-6-31 Сущность и факторы профессиональной ориентации и профессионального самоопределения личности</p> <p>Уметь: УК-6-У1 Пользоваться способами оценки помех деятельности</p> <p>Владеть: УК-6-В1 Приемами консультирования по вопросам оптимизации персональной самоэффективности</p>	
Общепрофессиональные компетенции				
ОПК-1	Способен формировать технологическую концепцию организаций	Проектирование производственной концепции и технологических инноваций в сфере	<p>Знать: ОПК-1-31 Особенности проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК-1-32 Мировой опыт проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ОПК-1.1. Знает методы формирования технологической концепцию организаций</p>

размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК -1-33 Технологию проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК -1-34 Источники идей для проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь:</p> <p>ОПК -1-У1 Проектировать производственную концепцию предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом специфики отрасли</p> <p>ОПК -1-У2 Применять мировой опыт проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК -1-У3 Применять технологию проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК -1-У4 Использовать новаторские идеи для проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть:</p> <p>ОПК -1-В1 Навыками проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом специфики отрасли</p> <p>ОПК -1-В2 Навыками поиска информации о мировом опыте проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК -1-В3 Навыками применения технологии проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК -1-В4 Навыками формализации новаторской идеи в бизнес-проект гостиничного предприятия или предприятия общественного питания</p>	размещения и общественного питания ОПК-1.2. Определяет меры по внедрению технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-1.3. Демонстрирует умение работать с основными программными продуктами в сфере гостеприимства и общественного питания
	Производственная практика: научно-исследовательская работа	<p>Знать:</p> <p>ОПК -1-31 Источники идей для проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь:</p> <p>ОПК -1-У1 Использовать новаторские идеи для проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть:</p> <p>ОПК -1-В1 Навыками формализации новаторской идеи в бизнес-проект гостиничного предприятия или предприятия общественного питания</p>	
	Производственная практика: организационно-управленческая практика	<p>Знать:</p> <p>ОПК -1-31 Технологию проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь:</p> <p>ОПК -1-У1 Применять технологию проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть:</p> <p>ОПК -1-В1 Навыками применения технологии проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	

ОПК-2	Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знать: ОПК-2-31 Различия принятия стратегических и тактических решений в гостиничной деятельности ОПК -2-32 Основу организации системы контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей ОПК -2-33 Основные методы, способы и технологии планирования деятельности гостиниц и других средств размещения, методы и способы проведения анализа и оценки деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей ОПК -2-34 Направления совершенствования гостиничной деятельности и принципы формирования клиентурных отношений Уметь: ОПК -2-У1 Принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности, использовать методики их разработки ОПК -2-У2 Использовать основы организации системы контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей ОПК -2-У3 Разрабатывать планы и программы развития гостиничных предприятий и других средств размещения на основе использования различных методов планирования, проведения анализа и оценки деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей ОПК -2-У4 Выявлять стратегические направления совершенствования гостиничной деятельности, применять принципы формирования эффективных клиентурных отношений при стратегическом управлении Владеть: ОПК -2-В1 Методиками принятия стратегических и тактических решений в гостиничной деятельности ОПК -2-В2 Навыками организации системы контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей ОПК -2-В3 Навыками планирования, анализа и оценки результатов деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей ОПК -2-В4 Навыками совершенствования гостиничной деятельности и формированием клиентурных отношений при стратегическом управлении</p>	ОПК-2.1. Формулирует направления деятельности по реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.3. Определяет виды работ по организационной диагностике и организационному проектированию деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.4. Осуществляет стратегический контроль деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
		Производственная практика: научно-исследовательская работа	<p>Знать: ОПК -2-31 Основные методы, способы и технологии планирования деятельности гостиниц и других средств размещения, методы и способы проведения анализа и оценки деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей Уметь: ОПК -2-У1 Разрабатывать планы и программы развития гостиничных предприятий и других средств размещения на основе использования различных методов планирования, проведения анализа и оценки деятельности гостиниц и других</p>	

			<p>средств размещения, обслуживания потребителей</p> <p>Владеть: ОПК -2-В1 Навыками планирования, анализа и оценки результатов деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей</p>	
		<p>Производственная практика: организационно-управленческая практика</p>	<p>Знать: ОПК -2-31 Основу организации системы контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей</p> <p>Уметь: ОПК -2-У1 Использовать основы организации системы контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей</p> <p>Владеть: ОПК -2-В1 Навыками организации системы контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей</p>	
ОПК-3	<p>Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Управление качеством услуг организаций гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знать: ОПК-3-31 Научные основы системы управления качеством ОПК -3-32 Классификацию показателей качества ОПК -3-33 Инновационные технологии и методы оценки качества ОПК -3-34 Системы менеджмента качества и их применение в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: ОПК -3-У1 Оценивать качество предоставляемых в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК -3-У2 Применять статистические методы контроля качества при оказании гостиничных услуг и услуг общественного питания ОПК -3-У3 Применять систему менеджмента качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания и классификацию по категориям ОПК -3-У4 Уметь применять интегрированные системы менеджмента качества</p> <p>Владеть: ОПК -3-В1 Методикой оценки качества при предоставлении гостиничных услуг и услуг общественного питания ОПК -3-В2 Способами применения положений закона о защите прав потребителей и др. законов, регламентирующих качество и безопасность ОПК -3-В3 Методикой разработки и сертификации систем менеджмента качества и методикой оценки категории гостиницы ОПК -3-В4 Методикой расчета показателей для оценки претендентов на премию в области качества</p>	<p>ОПК-3.1. Умеет формулировать и внедрять в организациях сферы гостеприимства и общественного питания основные положения системы менеджмента качества в соответствии с российскими и международными стандартами качества.</p> <p>ОПК-3.2. Умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов по классификации гостиниц и иных средств размещения, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.</p>
		<p>Производственная практика: научно-исследовательская работа</p>	<p>Знать: ОПК -3-31 Научные основы системы управления качеством</p> <p>Уметь: ОПК -3-У1 Оценивать качество предоставляемых в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	

			<p>Владеть: ОПК -3-В1 Методикой оценки качества при предоставлении гостиничных услуг и услуг общественного питания гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей</p>	
		Производственная практика: организационно-управленческая практика	<p>Знать: ОПК -3-31 Системы менеджмента качества и их применение в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: ОПК -3-У1 Применять систему менеджмента качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания и классификацию по категориям</p> <p>Владеть: ОПК -3-В1 Методикой разработки и сертификации систем менеджмента качества и методикой оценки категории гостиницы</p>	
ОПК-4	Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Маркетинговые стратегии организаций гостеприимства и общественного питания	<p>Знать: ОПК-4-31 Закономерности развития маркетинговой деятельности. Методологические основы регулирования потребительского рынка. Современное состояние и уровень развития потребительского рынка на национальном и региональном уровне ОПК -4-32 Современную практику регулирования развития отраслей потребительского рынка. Федеральное и региональное законодательство в области, государственного регулирования торговой деятельности ОПК -4-33 Организационную структуру управления региональным потребительским рынком в крупном городе (на примере города Москвы). Качество и безопасность на потребительском рынке ОПК -4-34 Потребительский рынок с точки зрения маркетинга. Организационно-экономические проблемы региональных потребительских рынков и перспективы их развития</p> <p>Уметь: ОПК -4-У1 Применять маркетинговые стратегии. Определять технологии управления потребительским рынком в регионе. Применять законодательство по защите потребителей ОПК -4-У2 Давать характеристику методов управления потребительским рынком. Применять приемы целевого планирования на потребительском рынке ОПК -4-У3 Регулировать формирование организационной структуры регионального потребительского рынка в крупном городе (на примере города Москвы). Применять инструменты обеспечения качества, а также формы и методы контроля на потребительском рынке ОПК -4-У4 Рассчитывать индекс потребительской удовлетворенности. Решать вопросы, связанные с развитием саморегулирования на потребительском рынке</p> <p>Владеть: ОПК -4-В1 Маркетинговыми приемами и технологиями формирования</p>	<p>ОПК-4.1. Формулирует основные направления работ по разработке маркетинговых стратегий и программ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-4.2. Демонстрирует навыки организации контроля внедрения маркетинговых стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с использованием возможностей сети Интернет</p> <p>ОПК-4.3. Умеет проводить оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и программ в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>

			<p>инфраструктуры потребительского рынка Методами определения места туристских услуг на региональном потребительском рынке крупного города</p> <p>ОПК -4-В2 Методами и технологиями управления потребительским рынком в различных экономических ситуациях.</p> <p>Методами целевого планирования развития туристских услуг в структуре потребительского рынка крупного города</p> <p>ОПК -4-В3 Технологиями формирования организационной структуры управления региональным потребительским рынком в крупном городе (на примере города Москвы).</p> <p>Формами и методами контроля на потребительском рынке</p> <p>ОПК -4-В4 Навыками регулирования потребительским рынком с точки зрения маркетинга. Способами разработки и применения корпоративных и профессиональных стандартов действующих в различных элементах инфраструктуры потребительского рынка, в том числе в индустрии гостеприимства и общественного питания</p>	
		Производственная практика: научно-исследовательская работа	<p>Знать: ОПК -4-31 Закономерности развития маркетинговой деятельности.</p> <p>Уметь: ОПК -4-У1 Определять технологии управления потребительским рынком в регионе.</p> <p>Владеть: ОПК -4-В1 Технологиями формирования организационной структуры управления региональным потребительским рынком в крупном городе (на примере города Москвы)</p>	
		Производственная практика: организационно-управленческая практика	<p>Знать: ОПК -4-31 Организационную структуру управления региональным потребительским рынком в крупном городе (на примере города Москвы).</p> <p>Уметь: ОПК -4-У1 Регулировать формирование организационной структуры регионального потребительского рынка в крупном городе (на примере города Москвы)</p> <p>Владеть: ОПК -4-В1 Методами определения места туристских услуг на региональном потребительском рынке крупного города</p>	
ОПК-5	Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии	Разработка экономической стратегии гостиничного предприятия и оценка управленческих решений	<p>Знать: ОПК-5-31 Ключевые тенденции развития гостиничного бизнеса и приоритетные направления деятельности гостиничного предприятия</p> <p>ОПК -5-32 Методику разработки экономической стратегии предприятий индустрии гостеприимства</p> <p>ОПК -5-33 Сущность экономической стратегии гостиничного предприятия</p> <p>ОПК -5-34 Методику разработки экономической стратегии в сфере</p>	ОПК-5.1. Умеет определять основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития

	предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений		<p>гостеприимства</p> <p>Уметь:</p> <p>ОПК -5-У1 Проводить стратегический анализ и оценку конкурентных преимуществ гостиничного предприятия</p> <p>ОПК -5-У2 Уметь оценивать эффективность экономических решений в стратегическом планировании гостиничного предприятия</p> <p>ОПК -5-У3 Уметь разрабатывать экономические решения в сфере гостеприимства</p> <p>ОПК -5-У4 Уметь оценивать эффективность экономических решений в сфере гостеприимства</p> <p>Владеть:</p> <p>ОПК -5-В1 Навыками формирования экономической стратегии предприятий индустрии гостеприимства</p> <p>ОПК -5-В2 Навыками оценки экономических решений в стратегическом планировании гостиничного предприятия</p> <p>ОПК -5-В3 Навыками оценки экономических решений в сфере гостеприимства</p> <p>ОПК -5-В4 Навыками внедрения экономических решений в сфере гостеприимства</p>	<p>организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-5.2.</p> <p>Обосновывает основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-5.3.</p> <p>Умеет экономически оценивать эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
		Производственная практика: научно-исследовательская работа	<p>Знать:</p> <p>ОПК -5-31 Методику разработки экономической стратегии предприятий индустрии гостеприимства</p> <p>Уметь:</p> <p>ОПК -5-У1 Проводить стратегический анализ и оценку конкурентных преимуществ гостиничного предприятия</p> <p>Владеть:</p> <p>ОПК -5-В1 Навыками оценки экономических решений в стратегическом планировании гостиничного предприятия</p>	
		Производственная практика: организационно-управленческая практика	<p>Знать:</p> <p>ОПК -5-31 Сущность экономической стратегии гостиничного предприятия</p> <p>Уметь:</p> <p>ОПК -5-У1 Уметь разрабатывать экономические решения в сфере гостеприимства</p> <p>Владеть:</p> <p>ОПК -5-В1 Навыками внедрения экономических решений в сфере гостеприимства</p>	
ОПК-6	Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	<p>Методология научно-прикладных исследований в индустрии гостеприимства</p>	<p>Знать:</p> <p>ОПК-6-31 Методы научных исследований в индустрии гостеприимства</p> <p>ОПК -6-32 Основные характеристики индустрии гостеприимства как объекта научного исследования</p> <p>ОПК -6-33 Методы и этапы научного исследования индустрии гостеприимства</p> <p>ОПК -6-34 Основные требования к оформлению результатов научно-прикладных исследований в сфере гостеприимства</p> <p>Уметь:</p> <p>ОПК -6-У1 Практически использовать современные технологии научно-прикладных исследований в сфере гостеприимства</p>	<p>ОПК-6.1.</p> <p>Демонстрирует навыки планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-6.2.</p> <p>Умеет применять подходы, методы и</p>

			<p>ОПК -6-У2 Классифицировать объекты индустрии гостеприимства</p> <p>ОПК -6-У3 Выбирать оптимальные методы исследования объектов индустрии гостеприимства</p> <p>ОПК -6-У4 Грамотно оформлять результаты научных исследований</p> <p>Владеть:</p> <p>ОПК -6-В1 Технологиями научно-прикладных исследований</p> <p>ОПК -6-В2 Приемами систематизации элементов индустрии гостеприимства</p> <p>ОПК -6-В3 Методологией исследования туристских объектов индустрии гостеприимства</p> <p>ОПК -6-В4 Практическими навыками оформления результатов научного исследования</p>	<p>технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-6.3.</p> <p>Умеет представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях</p>
		Производственная практика: научно-исследовательская работа	<p>Знать:</p> <p>ОПК -6-31 Основные характеристики индустрии гостеприимства как объекта научного исследования</p> <p>Уметь:</p> <p>ОПК -6-У1 Практически использовать современные технологии научно-прикладных исследований в сфере гостеприимства</p> <p>Владеть:</p> <p>ОПК -6-В1 Технологиями научно-прикладных исследований</p>	
		Производственная практика: организационно-управленческая практика	<p>Знать:</p> <p>ОПК -6-31 Основные характеристики индустрии гостеприимства как объекта научного исследования</p> <p>Уметь:</p> <p>ОПК -6-У1 Выбирать оптимальные методы исследования объектов индустрии гостеприимства</p> <p>Владеть:</p> <p>ОПК -6-В1 Приемами систематизации элементов индустрии гостеприимства</p>	
ОПК-7	Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	Педагогическое мастерство	<p>Знать:</p> <p>ОПК-7-31 Виды научно-педагогической деятельности, направленной на изучение взаимоотношений в педагогической сфере, современных образовательных технологий, современных (активных и интерактивных) форм обучения</p> <p>ОПК-7 -32 Педагогические средства и формы учебно-воспитательного процесса</p> <p>ОПК-7 -33 Методику организации и проведения занятий по основным профессиональным образовательным и дополнительным профессиональным программам</p> <p>ОПК-7 -34 Методы формирования контрольно-измерительного аппарата и оценки результатов образования</p> <p>Уметь:</p> <p>ОПК-7-У1 Осуществлять различные виды научно-педагогической деятельности, направленной на изучение взаимоотношений в педагогической сфере, современных образовательных технологий, современных (активных и</p>	<p>ОПК-7.1.</p> <p>Понимает виды деятельности по реализации научной педагогической деятельности, направленной на изучение совокупности отношений, возникающих в педагогической сфере, новых образовательных технологий, активных и интерактивных форм обучения</p>

			<p>интерактивных) форм обучения ОПК-7-У2 Осуществлять практическую педагогическую деятельность в учебно-воспитательном процессе ОПК-7-У3 Использовать различные методы, формы и средства организации занятий по основным профессиональным образовательным и дополнительным профессиональным программам ОПК-7-У4 Использовать в педагогической деятельности разные виды контроля Владеть: ОПК-7-В1 Навыком осуществления научно-педагогической деятельности, направленной на изучение совокупности отношений, возникающих в педагогической сфере, новых образовательных технологий, активных и интерактивных форм обучения ОПК-7 -В2 Навыками и приемами осуществления практической педагогической деятельности в учебно-воспитательном процессе ОПК-7-В3 Навыком использования различных методов, форм и средств организации занятий по основным профессиональным образовательным и дополнительным профессиональным программам ОПК-7-В4 Навыками применения в своей деятельности разных видов контроля</p>	<p>ОПК-7.2. Демонстрирует умение осуществлять практическую педагогическую деятельность в двух ее формах: учебной и воспитательной ОПК-7.3. Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам ОПК-7.4. Умеет планировать результаты обучения, проводить промежуточный и итоговый контроль знаний обучающихся</p>
		<p>Производственная практика: научно-исследовательская работа</p>	<p>Знать: ОПК-7-31 Виды научно-педагогической деятельности, направленной на изучение взаимоотношений в педагогической сфере, современных образовательных технологий, современных (активных и интерактивных) форм обучения Уметь: ОПК-7-У1 Осуществлять различные виды научно-педагогической деятельности, направленной на изучение взаимоотношений в педагогической сфере, современных образовательных технологий, современных (активных и интерактивных) форм обучения Владеть: ОПК-7-В1 Навыком осуществления научно-педагогической деятельности, направленной на изучение совокупности отношений, возникающих в педагогической сфере, новых образовательных технологий, активных и интерактивных форм обучения</p>	
		<p>Производственная практика: организационно-управленческая практика</p>	<p>Знать: ОПК-7 -31 Методику организации и проведения занятий по основным профессиональным образовательным и дополнительным профессиональным программам Уметь: ОПК-7-У1 Использовать различные методы, формы и средства организации занятий по основным профессиональным образовательным и дополнительным профессиональным программам Владеть:</p>	

			ОПК-7–В1 Навыком использования различных методов, форм и средств организации занятий по основным профессиональным образовательным и дополнительным профессиональным программам	
Дополнительные профессиональные компетенции				
ДПК-1	Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знать: ДПК-1–31 Современные особенности организации предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания ДПК-1–32 Сущность экономических решений в управлении предпринимательской деятельностью в сфере гостеприимства и общественного питания ДПК-1–33 Принятие управленческих решений в сфере гостеприимства и общественного питания ДПК-1–34 Управление предпринимательскими структурами в сфере гостеприимства и общественного питания ДПК-1 –35 Экономические методы и модели оценки экономической эффективности работы персонала в сфере гостеприимства и общественного питания ДПК-1–36 Перспективные научные исследования в управлении предпринимательской деятельностью в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: ДПК-1–У1 Оценивать изменение внешних и внутренних условий деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания с учетом цифровизации ДПК-1–У2 Выявлять взаимосвязи различных экономических решений ДПК-1–У3 Применять методы и модели при разработке экономических решений в сфере управления экономической деятельностью ДПК-1–У4 Оценивать состояние развития гостиничного бизнеса и общественного питания ДПК-1–У5 Применять модель оценки эффективности работы персонала предприятий гостеприимства и общественного питания ДПК-1–У6 Выявлять инновационные направления экономической деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть: ДПК-1–В1 Навыками планирования и организации экономической деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания ДПК-1–В2 Навыками контроля деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания ДПК-1–В3 Навыками применения экономических методов управления в сфере гостеприимства и общественного питания ДПК-1–В4 Навыками экономического управления в сфере гостеприимства и общественного питания ДПК-1–В5 Навыками применения функционально-стоимостного подхода к</p>	ДПК-1.1. Знает особенности организации предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания в современных условиях ДПК-1.2. Демонстрирует умение применять методы и модели при разработке экономических решений в сфере управления предпринимательской деятельностью ДПК-1.3. Умеет оценивать состояние развития экономики сферы гостеприимства и общественного питания ДПК-1.4. Контролирует предпринимательскую деятельность в сфере гостеприимства и общественного питания на различных уровнях управления

			организации труда в сфере гостеприимства и общественного питания ДПК-1–В6 Навыками учета рисков при принятии экономических решений в сфере гостеприимства и общественного питания	
		Организационное обеспечение гостиничной деятельности	Знать: ДПК-1–31 Стандарты гостиничного сервиса ДПК-1–32 Технологию организации продаж гостиничного продукта ДПК-1–33 Юридические аспекты работы гостиничного предприятия ДПК-1–34 Организационные аспекты коммерческой деятельности гостиничного предприятия Уметь: ДПК-1–У1 Организовать работу гостиничного предприятия в соответствии с действующими стандартами гостиничного сервиса ДПК-1–У2 Организовать продажу гостиничного продукта ДПК-1–У3 Организовать работу гостиничного предприятия в соответствии с действующим законодательством ДПК-1–У4 Организовать коммерческую деятельность гостиничного предприятия Владеть: ДПК-1–В1 Навыками работы со стандартами гостиничного сервиса ДПК-1–В2 Навыками продаж гостиничного продукта ДПК-1–В3 Навыками организации деятельности гостиничного предприятия в соответствии с действующим законодательством ДПК-1–В4 Навыками организации коммерческой деятельности гостиничного предприятия	
		Производственная практика: преддипломная практика	Знать: ДПК-1–31 Современные особенности организации предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания Уметь: ДПК-1–У1 Оценивать состояние развития гостиничного бизнеса и общественного питания Владеть: ДПК-1–В1 Навыками организации деятельности гостиничного предприятия	
ДПК-2	Способен управлять внедрением инновационных и профессиональных информационно-коммуникационных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий	Профессиональные информационно-коммуникационные технологии для предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: ДПК-2–31 Теоретические основы профессиональных коммуникационных технологий ДПК-2–32 Основные параметры организации профессиональных информационных систем, специфику профессиональных систем в гостиничном бизнесе ДПК-2–33 Основные характеристики оборудования, используемого в профессиональных информационных системах ДПК-2–34 Основные принципы государственной политики в сфере цифровизации и повышения эффективности экономики, содержание действующих нормативных документов, регламентирующих функционирование информационно-	ДПК-2.1. Понимает специфику профессиональных систем для предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ДПК-2.2. Умеет оценивать специфику гостиничного бизнеса в сфере

сферы гостеприимства и общественного питания		<p>коммуникативных систем</p> <p>Уметь: ДПК-2–У1 Обеспечивать корректные настройки программного обеспечения различных информационно-коммуникационных систем ДПК-2–У2 Оценивать специфику гостиничного и ресторанного бизнеса в сфере использования информационных технологий, разрабатывать рекомендации по организации повседневного применения профессиональных систем ДПК-2–У3 Оценивать эффективность тех или иных видов информационных технологий в зависимости от параметров гостиничного предприятия, производить мониторинг информационных систем в различных режимах использования ДПК-2–У4 Использовать статистику профессиональных систем при планировании и прогнозировании в сфере туризма, разрабатывать рекомендации по формированию и организации структурных подразделений, связанных с процессом применения информационно-коммуникативных технологий</p> <p>Владеть: ДПК-2–В1 Методикой составления планов внедрения инновационных коммуникативных технологий ДПК-2–В2 Навыками использования маркетинговой информации при анализе эффективности информационно-коммуникативных технологий ДПК-2–В3 Навыками использования государственной и бизнес-статистики при анализе эффективности инноваций ДПК-2–В4 Методиками оценки инвестиционной привлекательности информационно-коммуникативных технологий в гостиничном бизнесе</p>	использования информационных технологий ДПК-2.3. Разрабатывает рекомендации по организации применения современных инновационно – коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности объектов в сфере гостеприимства и общественного питания
	Управление инновациями в индустрии гостеприимства	<p>Знать: ДПК-2–31 Современные научные и методологические основы инновационных технологий управления в гостиничном деле. Основные понятия инноватики и инновационного менеджмента. Особенности предпринимательства и инновации в гостиничном деле ДПК-2–32 Современную инновационную политику и научные подходы к инновационному менеджменту в гостиничном деле ДПК-2–33 Системный подход в инновационном менеджменте. Задачи и функции управления инновациями. Научно-технические инновации. Управленческие нововведения ДПК-2–34 Инновационное управление персоналом, инновационные стратегии и процессы. Правовое регулирование инновационной деятельности</p> <p>Уметь: ДПК-2–У1 Применять научные и методологические основы инновационных технологий управления в гостиничном деле. Применять инновации при предпринимательстве ДПК-2–У2 Реализовывать инновационную политику и уметь применять научные подходы к инновационному менеджменту в гостиничном деле</p>	

			<p>ДПК-2–У3 Применять системный подход в инновационном менеджменте. Решать задачи и реализовывать функции управления инновациями</p> <p>ДПК-2–У4 Применять инновационное управление персоналом, инновационные стратегии и процессы. Решать вопросы связанные с правовым регулированием инновационной деятельности</p> <p>Владеть:</p> <p>ДПК-2–В1 Приемами применения научных и методологических основ инновационных технологий управления в гостиничном деле. Применять инновации при предпринимательстве</p> <p>ДПК-2–В2 Методами и технологиями реализации инновационной политики и владеть научными подходами к инновационному менеджменту в гостиничном деле</p> <p>ДПК-2–В3 Приемами системного подхода в инновационном менеджменте. Приемами решения задач управления инновациями, в том числе научно-техническими</p> <p>ДПК-2–В4 Приемами инновационного управления персоналом. Разрабатывать инновационные стратегии и процессы. Решать сложные проблемы, связанные с правовым регулированием инновационной деятельности</p>	
		<p>Технологии бережливого производства в индустрии гостеприимства</p>	<p>Знать:</p> <p>ДПК-2–31 Научные и методологические основы бережливого производства</p> <p>ДПК-2–32 Методы бережливого производства в гостинице: (Just in Time (точно в срок) и «Kaizen» (последовательность действий)</p> <p>ДПК-2–33 Метод бережливого производства в гостинице «Система«5С»</p> <p>ДПК-2–34 Методы бережливого производства в гостинице: «Карты потока создания ценности гостиничной услуги» и . «Визуализация»</p> <p>Уметь:</p> <p>ДПК-2–У1 Применять научные и методологические основы бережливого производства</p> <p>ДПК-2–У2 Применять методы бережливого производства в гостинице «Just in Time» (точно в срок)» и «Kaizen» (последовательность действий)</p> <p>ДПК-2–У3 Применять метод бережливого производства в гостинице «Система«5С»</p> <p>ДПК-2–У4 Методы бережливого производства в гостинице: «Карты потока создания ценности гостиничной услуги» и «Визуализация»</p> <p>Владеть:</p> <p>ДПК-2–В1 Приемами применения научных и методологических основ бережливого производства</p> <p>ДПК-2–В2 Технологиями применения методов бережливого производства в гостинице: (Just in Time» (точно в срок), «Kaizen»),(последовательность действий)</p> <p>ДПК-2–В3 Технологией применения метода бережливого производства в гостинице «Система «5С»</p>	

			<p>ДПК-2–В4 Технологиями применения методов бережливого производства в гостинице: «Карты потока создания ценности гостиничной услуги» и «Визуализация»</p>	
		<p>Производственная практика: преддипломная практика</p>	<p>Знать: ДПК-2–31 Основные параметры организации профессиональных информационных систем, специфику профессиональных систем в гостиничном бизнесе</p> <p>Уметь: ДПК-2–У1 Оценивать специфику гостиничного бизнеса в сфере использования информационных технологий, разрабатывать рекомендации по организации повседневного применения профессиональных систем</p> <p>Владеть: ДПК-2–В1 Методикой составления планов внедрения инновационных коммуникативных технологий</p>	
ДПК-3	<p>Способен осуществлять оценку рисков предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Анализ рисков предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знать: ДПК-3–31 Содержание основных правовых документов, регламентирующих вопросы менеджмента в гостиничной индустрии ДПК-3–32 Содержание технологических операций, применяемых на различных этапах обслуживания ДПК-3–33 Факторы сезонности, влияющие на свойства гостиничного продукта ДПК-3–34 Основные принципы государственной политики в сфере туризма и гостиничного бизнеса</p> <p>Уметь: ДПК-3–У1 Анализировать различные факторы, влияющие на принятие управленческих решений ДПК-3–У2 Применять различные схемы менеджмента в зависимости от особенностей предприятия ДПК-3–У3 Оценивать объём спроса на туристские и гостиничные услуги в зависимости от параметров дестинации ДПК-3–У4 Анализировать и обобщать опыт применения различных технологий в индустрии туризма</p> <p>Владеть: ДПК-3–В1 Методикой анализа маркетинговой информации при формировании гостиничного продукта ДПК-3–В2 Методикой анализа рисков ДПК-3–В3 Навыками использования научных методик исследования предпринимательских рисков в гостиничном бизнесе ДПК-3–В4 Навыками составления прогнозов и их использования в планировании и проектировании</p>	<p>ДПК-3.1. Анализирует различные факторы, влияющие на свойства гостиничного продукта ДПК-3.2. Составляет прогнозы и использует их в планировании и проектировании предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p>
		<p>Производственная практика: преддипломная</p>	<p>Знать: ДПК-3–31 Факторы, влияющие на свойства гостиничного продукта</p> <p>Уметь:</p>	

		практика	<p>ДПК-3–У1 Анализировать риски предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть: ДПК-3–В1 Навыками составления прогнозов и их использования в предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	
ДПК-4	Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	Управление проектами и изменениями в индустрии гостеприимства	<p>Знать: ДПК-4–31 Понятие проекта и его особенности ДПК-4–32 Сущность управления проектами ДПК-4–33 Особенности управления проектами в индустрии гостеприимства ДПК-4–34 Управление рисками проекта в индустрии гостеприимства</p> <p>Уметь: ДПК-4–У1 Оценивать внешнее и внутреннее окружение проекта ДПК-4–У2 Выявлять взаимосвязи проектов в индустрии гостеприимства ДПК-4–У3 Организовывать работы по управлению проектами в индустрии гостеприимства и общественного питания ДПК-4–У4 Оценивать состояние работ по выполнению проекта и прогнозировать изменения в индустрии гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть: ДПК-4–В1 Навыками планирования целей и содержания проекта ДПК-4–В2 Навыками определения работ в рамках гостиничного проекта и общественного питания ДПК-4–В3 Навыками генерирования идей бизнес-проектов в индустрии гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций ДПК-4–В4 Навыками разработки проектов в индустрии гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций</p>	<p>ДПК-4.1. Понимает особенности управления проектами в индустрии гостеприимства и общественного питания</p> <p>ДПК-4.2. Организовывает работы по управлению проектами в индустрии гостеприимства и общественного питания</p> <p>ДПК-4.3. Генерирует идеи бизнес-проектов в индустрии гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций</p>
		Производственная практика: преддипломная практика	<p>Знать: ДПК-4–31 Особенности управления проектами в индустрии гостеприимства</p> <p>Уметь: ДПК-4–У1 Организовывать работы по управлению проектами в индустрии гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть: ДПК-4–В1 Навыками разработки проектов в индустрии гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций</p>	
ДПК-5	Способен управлять гостиничными сетями и обеспечивать взаимодействие с предприятиями туристской индустрии	Менеджмент взаимодействия гостиничных и туристических предприятий	<p>Знать: ДПК-5–31 Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность ДПК-5–32 Культуру реализации сервисной деятельности ДПК-5–33 Характеристики, показатели и методы контроля качества услуг и продукции ДПК-5–34 Методы и инструменты управление качеством, измерения</p>	<p>ДПК-5.1. Понимает особенности управления гостиничными сетями и взаимодействия с предприятиями туристской индустрии</p>

			<p>удовлетворенности потребителей</p> <p>Уметь: ДПК-5-У1 Применять на практике правовые и нормативные документы, регулирующие гостиничную деятельность ДПК-5-У2 Работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности ДПК-5-У3 Применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей ДПК-5-У4 Применять знания в области стандартизации гостиничных услуг и контроля их выполнения</p> <p>Владеть: ДПК-5-В1 Навыками по урегулированию проблем, согласно нормативно - правовым документам ДПК-5-В2 Приемами обслуживания в бесконфликтной работе в процессе сервисной деятельности ДПК-5-В3 Методами контроля и оценки качества гостиничных услуг, измеряя удовлетворённости потребителей и персонала ДПК-5-В4 Технологией разработки стандартов организации</p>	<p>ДПК-5.2. Проектирует организационную структуру управления гостиничными сетями</p> <p>ДПК-5.3. Способен принимать управленческие решения для организации деятельности гостиничных сетей и взаимодействия с предприятиями туристской индустрии</p>
	Управление гостиничными сетями		<p>Знать: ДПК-5-31 Особенности развития международной гостиничной индустрии ДПК-5-32 Организационную структуру управления гостиничными сетями ДПК-5-33 Специфику управления сбытовой политикой гостиничных сетей ДПК-5-34 Менеджмент финансовых ресурсов гостиничных сетей</p> <p>Уметь: ДПК-5-У1 Применять на практике знания о текущем состоянии международной гостиничной индустрии для принятия управленческих решений ДПК-5-У2 Проектировать организационную структуру управления гостиничными сетями ДПК-5-У3 Управлять сбытовой политикой гостиничных сетей ДПК-5-У4 Управлять финансовыми ресурсами гостиничных сетей</p> <p>Владеть: ДПК-5-В1 Навыками принятия управленческих решений для организации деятельности гостиничных сетей ДПК-5-В2 Навыками проектирования организационной структуры управления гостиничными сетями ДПК-5-В3 Навыками управления сбытовой политикой гостиничных сетей ДПК-5-В4 Навыками управления финансовыми ресурсами гостиничных сетей</p>	
	Производственная практика: преддипломная практика		<p>Знать: ДПК-5-31 Особенности управления гостиничными сетями и взаимодействия с предприятиями туристской индустрии</p> <p>Уметь:</p>	

			<p>ДПК-5–У1 Организовывать работы по управлению гостиничными сетями и взаимодействию с предприятиями туристской индустрии</p> <p>Владеть: ДПК-5–В1 Навыками принятия управленческих решений для организации деятельности гостиничных сетей и взаимодействия с предприятиями туристской индустрии</p>	
ДК-1	Способен к самостоятельному поиску перспективной работы, развитию конкурентоспособных качеств на рынке труда	Вопросы трудоустройства и управление карьерой	<p>Знать: ДК-1-31 Правила и методы поиска работы ДК-1-32 Сферы деятельности человека, структуру профессионального самоопределения</p> <p>Уметь: ДК-1-У1 Составлять алгоритм поиска работы ДК-1-У2 Планировать и реализовывать профессиональную карьеру</p> <p>Владеть: ДК-1-В1 Навыками самостоятельной ориентации ДК-1-В2 Навыками составления резюме, карьерного портфолио, поведения на собеседовании</p>	<p>ДК-1.1 Анализирует и обобщает общие тенденции на рынке труда и в отдельной отрасли и профессии</p> <p>ДК-1.2 Демонстрирует практические навыки работы с информационными системами и базами данных по вопросам трудоустройства</p> <p>ДК-1.3 Самостоятельно определяет карьерные цели и пути их достижения</p> <p>ДК-1.4 Разрабатывает и оформляет документы для самостоятельного поиска работы (в т.ч. резюме, сопроводительное, карьерное портфолио).</p> <p>ДК-1.5 Применяет технологии личностного и профессионального развития</p>
ДК-2	Готовность к саморазвитию и самообучению, развитию лидерских	Управление организационной культурой	<p>Знать: ДК-2–31 Методики анализа межличностных и групповых коммуникаций ДК-2–32 Основы проведения анализа и проектирования межличностных, групповых и организационных коммуникаций</p>	<p>ДК-2.1. Понимает необходимость самообучения и саморазвития, развития</p>

	<p>качеств и навыков командной работы, управления проектами и командами сотрудников</p>		<p>Уметь: ДК-2-У1 Применять методики анализа межличностных и групповых коммуникаций ДК-2-У2 Осуществлять анализ и проектирование межличностных, групповых и организационных коммуникаций Владеть: ДК-2-В1 Методиками анализа организационных коммуникаций ДК-2-В2 Методиками анализа межличностных и групповых коммуникаций</p>	<p>лидерских качеств и навыков командной работы в деятельности персонала. УК-2.2. Планирует и реализует проекты по управлению развитием персонала, формированию лидерских качеств и навыков командной работы.</p>
--	---	--	--	---

Развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств обеспечивается при проведении учебных занятий по учебным дисциплинам «Критический анализ и методы решения проблемных ситуаций», «Современные технологии командообразования в организации», «Анализ проблемных ситуаций в индустрии гостеприимства на основе системного подхода», посредством проведения интерактивных форм занятий: групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализа ситуаций и имитационных моделей, прохождения практик. Указанные выше дисциплины разработаны на основе результатов исследований, проводимых организациями, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей.

Формирование навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств осуществляется также в ходе изучения факультативов, школе студенческого актива, школе вожатых, при проведении интеллектуальных командных игр «Брэйн-ринг», «Что? Где? Когда?», «УниверсуМ», студенческих квестов, спортивных турниров по различным видам спорта, Гонки ГТО, межинститутских игр КВН, тренингов «Мастерская лидерства», фестиваля «Дружба народов», в процессе воспитательной работы с обучающимися.

1.5. Организационно-педагогические условия реализации образовательной программы

Образовательная программа по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело обновляется ежегодно с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

Образовательный процесс по программе магистратуры осуществляется в зданиях и помещениях, находящихся в собственности Университета по адресам: 105005, ул. Радио 22; 111024, ул. Авиамоторная д.55., к.5; ул. Авиамоторная, д. 55, к. 31; 125480, ул. Вилиса Лациса д. 8, к.1.

В АНО ВО «Российский новый университет» создается социокультурная среда и условия, необходимые для всестороннего развития личности, развития студенческого самоуправления, участия обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

Каждый обучающийся по образовательной программе в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Созданная в Университете электронная информационно-образовательная среда обеспечивает неограниченный доступ к учебным планам, рабочим программам учебных дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах учебных дисциплин (модулей), программах практик.

Для доступа к учебному плану и результатам освоения дисциплины, формирования Портфолио, используется Личный кабинет студента (он-лайн доступ через сеть «Интернет» <http://lk.rosnou.ru> Доступ к электронной библиотечной системе IPRbooks обеспечивает сервис www.iprbookshop.ru), к электронной библиотечной системе ЮРАЙТ - сервис <https://biblio-online.ru/>.

Доступ к системе проверки курсовых и выпускных квалификационных работ на заимствование «ВКР-ВУЗ.РФ» обеспечивает сервис www.vkr-vuz.ru.

Доступ, в том числе удаленный доступ в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных, используемым в образовательном процессе, а также к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс» обеспечивается через локальную сеть и сеть «Интернет».

Доступ к облачному решению Microsoft Office 365 (сервис <https://www.office.com>).

Доступ к программному обеспечению для просмотра и работы с документами Adobe Reader (компьютерный класс).

Доступ к программному обеспечению для разработки бизнес-планов и оценки инвестиционных проектов Project Expert 7 Tutorial (компьютерный класс).

Доступ к программному пакету для статистического анализа Statistica Basic for windows (компьютерный класс).

Доступ к программному пакету для статистического анализа Statistica 6 (компьютерный класс).

Доступ к программному обеспечению «Решения для управления гостиницами BNOVO» (компьютерный класс).

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития

профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены мастер-классы экспертов и специалистов в области туризма и экскурсионного дела.

Образовательная программа включает занятия по следующим дисциплинам, формирующим у обучающихся практические навыки и умения: «Проектирование производственной концепции и технологических инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания», «Профессиональные информационно-коммуникационные технологии для предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», «Управление проектами и изменениями в индустрии гостеприимства».

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 35 процентов общего объема программы магистратуры.

Перечень учебных аудиторий, используемых для проведения учебных занятий, предусмотренных образовательной программой с указанием оборудования и технических средств обучения по конкретным дисциплинам и практикам приводится в рабочих программах учебных дисциплин (модулей) и практик.

Самостоятельная работа обучающихся в АНО ВО «Российский новый университет» организуется в учебных аудиториях №№ 119; 220/3, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической, научной литературой и учебно-методическими материалами по всем учебным дисциплинам. Содержание каждой учебной дисциплины представлено в сети «Интернет» и локальной сети Университета.

Для 100% обучающихся обеспечена возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к электронно-библиотечной системе IPRbooks (ЭБС IPRbooks), содержащей издания по основным изучаемым учебным дисциплинам и сформированной на основании прямых договоров с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

В базе ЭБС IPRbooks содержится более **128 000** изданий, из которых более **40 000** — учебные и научные издания по различным дисциплинам, около **1000** наименований российских и зарубежных журналов, более **2000** аудиоизданий. Контент ЭБС IPR BOOKS представлен изданиями более **600** федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, содержание которых соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования. Обучающимся доступно около 600 журналов, в том числе более 300 журналов из перечня ВАК. ЭБС IPRbooks систематически обновляется и пополняется новыми современными и востребованными изданиями, при этом постоянно совершенствуются количественные и качественные характеристики библиотеки.

Все учебники и дополнительная литература доступны неограниченному количеству пользователей ЭБС IPRbooks он-лайн 24 часа в сутки.

Обучающиеся по образовательной программе имеют возможность пользоваться печатными изданиями, указанными в рабочих программах учебных дисциплин (модулей), программах практик. На одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику, в библиотеке университета имеется не менее 0,25 экземпляра каждого издания учебной, методической и научной литературы.

Все образовательные ресурсы Университета приспособлены для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, доступ к ним также обеспечивается с помощью специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования.

Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов в АНО ВО «Российский новый университет» создана безбарьерная среда, обеспечивающая безопасность и удобство доступа во все здания Университета.

Пути движения к учебным аудиториям, зонам и местам обслуживания внутри зданий спроектированы в соответствии с нормативными требованиями к путям эвакуации людей из здания. Участки пола имеют тактильные предупреждающие указатели и контрастно окрашенную поверхность. В каждом здании университета имеются сменные кресла-коляски.

Во всех зданиях Университета оборудованы учебные кабинеты, объекты для проведения практических занятий, библиотеки, спортивные и тренажерные залы, имеются в наличии средства обучения и воспитания, приспособленные для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья. В учебных корпусах без лифтов такие кабинеты оборудованы на 1 этаже. Особое внимание уделено обеспечению визуальной, звуковой информацией для сигнализации об опасности и о других важных мероприятиях.

Лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебники и учебные пособия, иная учебная литература, а также специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования.

Доступ лиц с ограниченными возможностями здоровья к информационным системам и информационно-телекоммуникационным сетям обеспечивается с помощью специального программного обеспечения, клавиатур для лиц с нарушенной координацией движений, или слабовидящих, портативных информационных индукционных систем «Исток» А2 для слабослышащих.

В помещениях, предназначенных для проведения массовых мероприятий, установлены индукционные петли и звукоусиливающая аппаратура.

При необходимости инвалидам по слуху может быть предоставлен сурдопереводчик, тифлопереводчик с использованием русского жестового языка.

Электронная образовательная среда и официальный сайт Университета адаптированы для лиц с нарушением зрения (слабовидящих).

Реализация образовательной программы обеспечивается штатными педагогическими работниками Университета и лицами, привлекаемыми Университетом к реализации образовательной программы на условиях заключения гражданско-правового договора.

Квалификация всех педагогических работников университета, привлекаемых к реализации образовательной программы, отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах и в разделе "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования» Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, утвержденном Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н .

100 % численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации образовательной программы, и лиц, привлекаемых к реализации образовательной программы магистратуры на условиях заключения гражданско-правового договора (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

18,2 % численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации образовательной программы, и лиц, привлекаемых к реализации образовательной программы магистратуры на условиях заключения гражданско-правового договора (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям) являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к

которой готовятся выпускники, и имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет.

91,4 % численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации образовательной программы, и лиц, привлекаемых к реализации образовательной программы магистратуры на условиях заключения гражданско-правового договора (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям) имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

1.9. Формы промежуточной и государственной аттестации

Формами аттестации обучающихся по образовательной программе 43.04.03 Гостиничное дело являются: текущий контроль, промежуточная и государственная итоговая аттестация.

Текущий контроль проводится в форме контрольных работ, письменных и устных опросов, тестирования, написания рефератов, аналитических обзоров, выполнения научных работ, индивидуального собеседования, коллоквиумов, итоговых занятий по разделам учебных дисциплин.

Конкретные виды текущего контроля успеваемости по учебной дисциплине определяются кафедрой, за которой закреплена данная учебная дисциплина.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов (зачетов с оценкой), экзаменов, курсовой работы, отчетов по практикам.

Государственная итоговая аттестация выпускников образовательной программы «Управление предпринимательской деятельностью в туризме» по направлению подготовки 43.04.02 «Туризм», включает подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена, выполнение и защиту выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации).

1.10. Финансовое обеспечение реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования соответствующего уровня и стоимостной группы с учетом значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством образования и науки Российской Федерации.

В соответствии с частью 5 статьи 54 Федерального Закона от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» Университет вправе снизить стоимость платных услуг по договору об образовании на обучение по образовательным программам высшего образования с учетом покрытия недостающей стоимости платных услуг за счет собственных средств.

Основания, порядок и размер снижения стоимости платных образовательных услуг устанавливается ежегодным приказом ректора Университета.

1.11. Система внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

1.11.1. Внутренняя оценка предусматривает объективность и всесторонность изучения качества образовательной деятельности, освоения учебных дисциплин и уровня подготовки обучающихся в ходе:

- текущего контроля и промежуточной аттестации с использованием фондов оценочных средств, позволяющих оценить уровень знаний, навыков, умений и опыта деятельности обучающихся. В проведении текущего контроля, промежуточной аттестации, в разработке фондов оценочных средств участвуют представители организаций и работодателей, соответствующих направленности образовательной программы;

- прохождения всех видов учебной и производственной практики (научно-исследовательской, профессионально-творческой, преддипломной), проводимых преимущественно в структурных подразделениях и/или организациях, деятельность которых соответствует направлению/направленности образовательной программы. Руководителями практик, проводимых в профессиональных организациях, являются представители этих организаций;

- анализа и оценки выполненных обучающимися курсовых работ, тематика которых ежегодно обновляется с учетом развития науки и практики профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники;

- самообследования образовательной программы, проводимого ежегодно в марте-апреле учебного года. Отчет о самообследовании образовательной программы размещается на официальном сайте Университета в разделе Сведения об образовательной организации, подраздел: Документы по адресу <http://data.rosnou.ru/moscow/sveden/document/> ;

- анализа портфолио и результатов внеучебной деятельности обучающихся, отражаемых в личных кабинетах по адресу <http://lk.rosnou.ru>;

- участия обучающихся в ежегодных on-line опросах о качестве организации образовательного процесса, проводимых на официальном сайте Университета в разделе «Студенту» по адресу: <http://rosnou.ru/student> ;

- анализа результатов государственной итоговой аттестации выпускников, отчетов государственных экзаменационных комиссий, более 50% членов которых являются представителями сторонних организаций, деятельность которых соответствует направленности образовательной программы.

1.11.2.. Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательной программе осуществляется в рамках:

- процедуры государственной аккредитации, проводимой с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности и качества подготовки обучающихся по образовательной программе требованиям ФГОС ВО 3++ с учетом соответствующей ПООП (при наличии) не реже одного раза в 6 лет;

- профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам в области рекламы и связей с общественностью;

- федерального государственного контроля качества образования, в том числе качества подготовки обучающихся и выпускников, проводимого Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки;

- анализа и оценки отзывов о подготовке выпускников Университета, получаемых от работодателей и профессиональных организаций, в которых трудоустроены выпускники;

- анализа результатов участия образовательной программы в национальных и международных рейтингах, проводимых по предметам в области рекламы и связей с общественностью.

2. Учебные планы по всем реализуемым формам обучения по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

2.1. В учебном плане указывается перечень учебных дисциплин, практик, аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности (далее - виды учебной деятельности) с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане

выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (далее - контактная работа обучающихся с преподавателем) по видам учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой учебной дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

2.2. Прилагаются:

- учебные планы по очной форме обучения (оригиналы): для обучающихся с полным сроком обучения;
- учебные планы по заочной форме обучения (оригиналы): для обучающихся с полным сроком обучения.

3. Календарные учебные графики по всем реализуемым формам обучения по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

3.1. В календарном учебном графике указываются периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул. Указывается последовательность реализации образовательной программы по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные аттестации и государственную итоговую аттестацию. Прилагаются:

- календарные учебные графики по очной форме обучения (оригиналы);
- календарные учебные графики по заочной форме обучения (оригиналы).

4. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей), включенных в учебный план

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) включает в себя:

- наименование и цель освоения дисциплины (модуля);
- указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- объем дисциплины / (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
- фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю);
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- перечень комплектов лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, используемого при изучении учебной дисциплины;
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- особенности обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- перечень учебных аудиторий и оборудования, используемых для проведения учебных занятий по дисциплине (модулю).

По решению кафедры в состав рабочей программы учебной дисциплины (модуля) могут также включаться и иные сведения и (или) материалы.

5. Программы практик, предусмотренных учебным планом

Программа практики включает в себя:

- указание вида практики, способа и формы (форм) ее проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;
- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях;
- содержание практики, включая индивидуальные задания обучающимся;
- указание форм отчетности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

По решению кафедры в состав программы практики могут включаться также иные сведения и (или) материалы.

6. Фонд оценочных средств

6.1. Оценочные средства представляются в виде фонда оценочных средств для текущего контроля, промежуточной аттестации обучающихся и для государственной итоговой аттестации.

Фонды оценочных средств размещаются в рабочих программах учебных дисциплин (модулей), программах практик и программах государственной итоговой аттестации.

Оценочные средства для текущего контроля разрабатываются преподавателями в виде:

- заданий для проведения контрольных работ, при этом количество вариантов контрольных работ определяется кафедрой;
- материалов для проведения письменных и устных опросов;
- тестовых заданий для проведения тестирования знаний обучаемых после освоения отдельных тем (разделов) учебных дисциплин;
- тематики и требований к рефератам по конкретной дисциплине;
- тематики аналитических обзоров;
- заданий и рекомендаций по написанию научных работ;
- вопросов, выносимых для индивидуального собеседования;
- практических заданий, выполняемых обучающимися во время самостоятельной работы, практических занятий и/или лабораторных работ, в том числе в ходе имитационных упражнений, ролевых и деловых игр и др.

Результаты текущего контроля оцениваются преподавателем по четырехбалльной шкале.

В случаях, когда текущий контроль осуществляется с помощью имитационных упражнений, ролевых и деловых игр, предоставления портфолио и др., преподаватель разрабатывает методические рекомендации по их проведению и критерии оценки учебных достижений обучающегося.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине или практике, входящие в состав соответственно рабочей программы учебной дисциплины (модуля) или программы практики, включают в себя:

- перечень компетенций, формируемых в процессе освоения образовательной программы;

- планируемые результаты обучения по дисциплине (знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности);

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

Фонд оценочных средств разрабатывается для проведения экзаменов и зачетов, практик, курсовых работ. Для проведения промежуточной аттестации преподавателями разрабатываются следующие оценочные средства:

- вопросы для зачета (зачета с оценкой) и критерии оценки знаний обучающихся;
- вопросы и билеты для экзамена и критерии оценки знаний обучающихся;
- примерная тематика курсовых работ, методические рекомендации по их написанию и критерии оценки;

- индивидуальные задания на практику, формы отчетов о прохождении практики.

Зачет, зачет с оценкой проводятся согласно расписанию.

До зачета не допускаются обучающиеся, не выполнившие более 50% данных преподавателем заданий.

Оценка «зачтено» может быть выставлена автоматически, если обучающийся не имеет пропусков учебных занятий, выполнил все данные преподавателем задания, продемонстрировал устойчивые знания всего содержания учебного материала и успешно освоил требуемые компетенции. Фамилии обучающихся, получивших оценку «зачтено» автоматически, объявляются в день проведения зачета, до начала промежуточного испытания.

По результатам зачета преподаватель выставляет обучающемуся оценку «зачтено» или «не зачтено», руководствуясь следующими критериями:

Оценка	Характеристики ответа
Зачтено	-знает систему понятий, категорий учебной дисциплины (модуля); твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу излагает его, опираясь на знания основной литературы; - не допускает существенных неточностей; - увязывает усвоенные знания с профессиональной деятельностью; - делает выводы и обобщения.
Не зачтено	- не знает основных категорий и понятий учебной дисциплины; - не изучил большую часть программного материала; - допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении учебных вопросов; - испытывает трудности в практическом применении знаний; -не умеет делать выводы и обобщения

Экзамен проводится согласно расписанию экзаменационной сессии.

До экзамена не допускаются обучающиеся, не сдавшие зачет по предыдущей части учебной дисциплины (модуля), если он предусмотрен учебным планом, не защитившие курсовую работу по данной учебной дисциплине (модулю), если она предусмотрена учебным планом, не выполнившие более 50% данных преподавателем заданий.

Для прохождения экзамена обучающиеся размещаются в аудитории, не более 5 человек одновременно, по одному человеку за столом.

Проведение экзамена состоит из двух этапов:

- ответ на билет, состоящий из 2 или более вопросов из перечня, утвержденного на кафедре и включенного в РПУД;

- анализа и оценки решенных задач, выполненных заданий, упражнений.

В ходе ответа преподаватель может задавать дополнительные вопросы, касающиеся основных вопросов.

По результатам зачета с оценкой, экзамена преподаватель выставляет студенту оценку «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно», руководствуясь следующими критериями:

Оценка	Характеристики ответа обучающегося
Отлично	- даны исчерпывающие и обоснованные ответы на все поставленные вопросы, - правильно решены и выполнены все практические задачи и упражнения
Хорошо	- даны полные, достаточно обоснованные ответы на поставленные вопросы, при ответах не всегда выделялось главное; - правильно решены и выполнены более 75% практических задач и упражнений
Удовлетворительно	- даны в основном правильные ответы на все поставленные вопросы, но без должной глубины и обоснования; - правильно решены и выполнены не менее половины практических задач и упражнений
Неудовлетворительно	не выполнены требования, предъявляемые к знаниям, оцениваемым «удовлетворительно»

Критерии оценки курсовой работы

1. Актуальность рассматриваемой проблемы.
2. Научное и/или практическое значение работы.
3. Новизна рассматриваемых вопросов.
4. Оригинальность решения вопросов.
5. Полнота раскрытия темы.
6. Логичность и грамотность изложения материала.
7. Характер исследования (5 – творческий, 4 – репродуктивный с элементами творческого, 3 – репродуктивный, 2- компилятивный).
8. Использование научной литературы.
9. Использование дополнительных источников: материалов СМИ, художественной литературы, исторической и философской литературы, социологических исследований и др.
10. Использование профессиональных периодических изданий.
11. Соответствие оформления материала предъявляемым требованиям (техническое оформление, наличие сносок и др.)
12. Для теоретического исследования: анализ различных подходов и взглядов по проблеме, возможность использовать полученный материал в дальнейших исследованиях.
13. Для эмпирического исследования: адекватность подбора методик и проведение исследования, возможность использовать полученные результаты на практике.

Каждый критерий оценивается по четырехбалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Общая оценка выставляется на основании следующих условий:

- «отлично», если по пяти и более критериям работа оценена на «отлично», а по остальным критериям на «хорошо»;
- «хорошо», если по пяти и более критериям работа оценена на «хорошо» и «отлично», а по остальным критериям на «удовлетворительно»;
- «удовлетворительно», если по шести критериям работа оценена не ниже «удовлетворительно», а по двум «неудовлетворительно»;
- «неудовлетворительно», если по трем и более критериям работа оценена «неудовлетворительно».

Критерии оценивания результатов практики студентов расположены в программах практики.

6.2. Оценочные средства для государственной итоговой аттестации, размещенные в программе государственной итоговой аттестации (на выпускном курсе)

Государственная итоговая аттестация выпускников является обязательной и осуществляется после освоения ОП в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена, выполнение и защиту выпускной квалификационной работы. Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации размещаются в программе государственной итоговой аттестации.

Государственный экзамен проводится по дисциплинам образовательной программы, результаты освоения которых имеют определяющее значение для профессиональной деятельности выпускников. Государственный экзамен проводится устно.

Порядок проведения и программа государственного экзамена по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление гостиничным бизнесом определяются университетом на основании локальных актов университета, методических рекомендаций и соответствующих примерных основных образовательных программ.

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии, на которых разрешается присутствовать всем желающим.

Результаты государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Решение государственной экзаменационной комиссии о результатах государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы принимаются членами комиссии на закрытом заседании открытым голосованием простым большинством голосов членов комиссии, участвовавших в заседании. При равном числе голосов голос председателя является решающим.

Результаты государственного экзамена и защиты выпускных квалификационных работ объявляются магистрантам после оформления протоколов заседаний экзаменационной комиссии в день защиты.

В государственную экзаменационную комиссию в рамках государственной итоговой аттестации привлекаются работодатели из числа действующих руководителей и работников

профильных организаций (осуществляющих трудовую деятельность в образовательных организациях профессионального и дополнительного образования и имеющих стаж работы в соответствующей профессиональной области не менее 3 лет).