

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ НОВЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(АНО ВО «РОСНОУ»)  
Институт бизнес-технологий  
Кафедра туризма и культурного наследия**

**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ УЧЕБНЫХ  
ДИСЦИПЛИН**

Направление подготовки:

**43.04.03 Гостиничное дело**

Направленность (профиль) подготовки:

**Управление гостиничным бизнесом**

**Уровень – магистратура**

**Москва  
2020 год**

## **Б1.О.01 Критический анализ и методы решения проблемных ситуаций в науке**

### **Цель дисциплины**

Основная цель изучения учебной дисциплины состоит в том, чтобы дать обучающимся систематизированные знания методов критического анализа научных знаний, поиска и решения проблем, возникающих в науке, сформировать у них целостные представления о научной работе и значении научных исследований, умения и навыки различать и учитывать их в профессиональной деятельности, сформировать готовность использовать полученные знания в работе.

Изучение учебной дисциплины направлено на подготовку обучающихся к осуществлению профессиональной деятельности, выполнению обобщенной профессиональной функции по выявлению новых форм работы, формированию научного подхода к осуществлению профессиональной деятельности обучающегося, профессиональной культуры, осознанного и ответственного отношения к выполнению социальных ролей и функций, своих профессиональных обязанностей, формированию умения прогнозировать развитие научных процессов, применять научные методы к анализу возникающих проблем и аспектов будущей профессиональной деятельности, развивать навыки конкретных научных исследований.

Учебная дисциплина способствует углублению и расширению базовой профессиональной подготовки студентов, а так же учитывает их образовательные потребности.

### **Место дисциплины в образовательной программе.**

Дисциплина изучается студентами на первом курсе, первый семестр, относится к числу дисциплин обязательной части программы подготовки магистратуры.

В структуре образовательного процесса дисциплина «Критический анализ и методы решения проблемных ситуаций в науке» занимает особое место, так как эта дисциплина дает основные знания о сути научных проблем, его сути научных процессов, тенденциях современного развития научных методов критического анализа, помогает разобраться в современной научной жизни, формирует мировоззрение человека и гражданина, освоение и культурное восприятие сложных исследований и передовых технологий в науке. В образовательном процессе изучение Критического анализа и методов решения проблемных ситуаций значительно влияет не только на развитие личности студента, но и на формирование его профессионального сознания, собственной научной позиции, способности правильно воспринимать разнообразие научных достижений современного общества.

**Общая трудоемкость дисциплины:** 3 з.е. (108 часов), форма контроля – зачет.

### **Содержание учебной дисциплины.**

Критический анализ и методы решения проблемных ситуаций в науке как дисциплина. Генезис концепций проблемного знания. Модели проблемных ситуаций в современном научном мире. Развитие теории проблемного знания и методов критического анализа возникающих проблем. Логико-методологический анализ соотношения проблем и задач в структуре научной деятельности. Междисциплинарные связи как один из факторов возникновения научных проблем.

### **Планируемые результаты.**

В результате освоения учебной дисциплины «Критический анализ и методы решения проблемных ситуаций в науке» студенты должны овладеть универсальной компетенцией:

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

## **Б1.О.02 Проектный менеджмент**

Дисциплина «Проектный менеджмент» включена в обязательную часть Блока 1. Дисциплины (модули) ОП, направления подготовки «Гостиничное дело», квалификация –

«магистр» и изучается во 2 семестре очной формы обучения.

Целью изучения дисциплины «Проектный менеджмент» является совершенствование компетенций магистров в области решения профессиональных задач специализации с применением знаний проектного менеджмента.

Учебная дисциплина способствует углублению и расширению базовой профессиональной подготовки студентов, а также учитывает их образовательные потребности.

#### **Содержание дисциплины**

Особенности проектного менеджмента: как профессионального вида деятельности и как составляющей части магистерской работы.

Проблематика расширения области применения проектного менеджмента как составная часть разработки контекста проекта в выбранной области специализации.

Проблематика места проектного менеджмента в деятельности организации.

Вопросы организации проектного менеджмента и осуществления проектов.

Запуск нового проекта.

В результате освоения дисциплины «Проектный менеджмент» у студентов формируются, углубляются и закрепляются компетенции, которые проявляются в его способностях применять знания, умения и навыки, личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности:

*(УК-2) - способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла.*

#### **Б1.О.03 Современные технологии командообразования в организации**

**Целью изучения** дисциплины «Современные технологии командообразования в организации» является изучение теоретических основ и получение практических навыков формирования основных принципов создания команд и необходимых условий успешной командной работы.

**Задачами дисциплины** «Современные технологии командообразования в организации» являются:

- изучить принципы эффективного взаимодействия в команде;
- сформировать навыки создания благоприятной и конструктивной атмосферы в команде;
- уметь применять закономерности командообразования в практической деятельности организации

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО и методических рекомендаций по разработке рабочих программ учебных дисциплин утвержденных ректором РосНОУ и профессиональным стандартом руководителя/управляющего гостиничного комплекса/ сети гостиниц, утвержденного 26.05.2015 № 37395

#### **Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата**

Учебная дисциплина «Современные технологии командообразования в организации» изучается студентами, осваивающими образовательную программу магистров по направлению 43.04.03 «Гостиничное дело». Учебная дисциплина «Современные технологии командообразования в организации» относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)».

Она объединяет знания и использует методы психологии, социологии и других гуманитарных наук, с одной стороны, и экономико-управленческих – с другой.

Ее изучение базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении дисциплин: «Культура и межкультурное взаимодействие», «Проектный менеджмент», «Стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания» и др.

Успешное освоение дисциплины «Современные технологии командообразования в организации» направлено на подготовку обучающихся к преддипломной практике,

изучению таких дисциплин, как: «Технология персональной эффективности», «Управление качеством услуг организаций гостеприимства и общественного питания».

**Требования к уровню освоения содержания курса.** В результате освоения дисциплины обучающиеся по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» образование (магистратура) должны овладеть следующей компетенцией: *способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели. (УК-3).*

#### **Содержание учебной дисциплины.**

Этапы командообразования и управление командой. Основные функции команды. Основные признаки команды. Критерии успешной команды. Причины неэффективной работы команды. Влияние командного подхода на организацию. Распределение ролей и управление групповыми процессами в команде. Личностные особенности, влияющие на работу в команде. Комплектование проектных групп. Формирование общего видения в команде. Процессы раскола в реальных командах и работа с ними

#### **Б1.О.04 Деловые межкультурные коммуникации на иностранном языке**

**Цель дисциплины:** повышение уровня владения иностранным языком и овладение обучаемыми необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в профессиональной и научной деятельности (осуществление деловых контактов, устное общение в сфере профессиональной коммуникации, умение фиксировать информацию, вести переписку и т.д.), а также для самообразования (для дальнейшей учебной деятельности, изучения зарубежного опыта в профилирующей области науки и техники и т.д.).

**Требования к уровню освоения содержания курса:** В результате изучения учебной дисциплины студенты должны овладеть следующей компетенцией:

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

**Место дисциплины в структуре ОП:** Учебная дисциплина изучается студентами очной формы обучения в 1 семестре и относится к обязательной части. Учебная дисциплина содержательно и логически связана с другими учебными дисциплинами, изучаемыми студентами. Предшествуют освоению студентами данной дисциплины такие учебные дисциплины, как "Иностранный язык" и "Деловой иностранный язык", изучавшиеся на уровне бакалавриата.

**Содержание дисциплины:** Основы экономических знаний Global Tourism/Hospitality. Навыки деловой коммуникации и письма. Гостеприимство. Международная торговля, гостеприимство и туризм. Начало предпринимательской деятельности. Написание и ведение научной корреспонденции: писем-запросов, писем-ответов, приглашений, просьб, благодарности. Типы компаний и корпораций в гостеприимстве и туризме. Глобальные вопросы экономики в 21 веке. Планирование и постановка целей.

#### **Б1.О.05 Культура и межкультурное взаимодействие**

Учебная дисциплина «Культура и межкультурное взаимодействие» относится к обязательной части блока дисциплины (модули) учебного плана и изучается в 1 семестре очной формы обучения.

**Цель дисциплины** – сформировать у студентов комплексное представление о культурном и культурно-историческом своеобразии общества, ее месте в мировой и роли в мировой цивилизации; сформировать систематизированные знания об основных закономерностях и особенностях мировых культур и межкультурном общении; введение в круг культурных проблем, связанных с областью будущей профессией, особенностей и специфики межкультурного общения, формирование способности воспринимать

межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом, психологическом и философском контекстах.

В структуре образовательного процесса «Культура и межкультурное взаимодействие» занимает важное место, так как эта дисциплина дает основные знания о разнообразии и особенностях культур, специфике межкультурного общения, тенденциях современного развития мировых культур, помогает разобраться в сложной современной политической ситуации, формирует толерантное отношение к иным этносам и народам, помогает осваивать культурное восприятие сложных реалий нашего мира. В образовательном процессе изучение «Культура и межкультурное взаимодействие» значительно влияет не только на развитие личности студента, но и на формирование его гражданского сознания, собственной позиции, патриотических чувств, способности правильно воспринимать межкультурное разнообразие нашего общества

**Общая трудоемкость дисциплины:** 3 з.е. (108 часов), форма контроля – зачет.

#### **Содержание дисциплины**

Культура и межкультурное общение как наука. Возникновение и развитие межкультурной коммуникации. Понятие и сущность культуры. Процесс социализации и инкультуризации. Культура и поведение, ценности, идентичность и язык. Межкультурное общение. Аккультурация и культурный шок. Восприятие культуры и межкультурные конфликты. Толерантность как результат межкультурного общения.

В результате изучения учебной дисциплины студенты должны овладеть следующей универсальной компетенцией:

*способностью анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия (УК-5).*

#### **Б1.О.06 Технология персональной эффективности**

Учебная дисциплина «Технология персональной эффективности» изучается обучающимися, осваивающими образовательную программу «Управление гостиничным бизнесом» в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 22.02.2018 г. № 126 (ФГОС ВО 3++).

Учебная дисциплина «Технология персональной эффективности» относится к обязательным дисциплинам учебного плана и изучается обучающимися очной формы обучения на 1 курсе во 2 семестре.

Цель изучения учебной дисциплины - формирование представлений о технологии персональной эффективности, развитие умений и навыков применения технологии персональной эффективности на практике.

Учебная дисциплина содержательно и логически связана с учебной дисциплиной «Вопросы трудоустройства и управление карьерой».

#### **Содержание дисциплины**

Развития личности как субъекта жизнедеятельности. Ресурсы персональной эффективности личности. Технология разработки программы персональной эффективности личности. Профессиональная деятельность как важнейший фактор развития личности.

В результате освоения дисциплины обучающийся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело должен овладеть универсальной компетенцией – *способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки (УК-6).*

### **Б1.О.07 Проектирование производственной концепции и технологических инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания**

Учебная дисциплина «Проектирование производственной концепции и технологических инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана и по очной форме изучается на 1 курсе в 2 семестре.

Общая трудоемкость дисциплины составляет три (4) зачетные единицы (144 ч.). Изучение дисциплины завершается экзаменом.

**Основная цель** изучения учебной дисциплины состоит в том, чтобы сформировать практические навыки в проектировании производственной концепции и технологических инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом современных тенденций развития.

**Содержание дисциплины:** Производственная концепция: ведущая идея концепции, основной инструментарий, главная цель. Современные производственных концепций предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания. Выбор, проектирование и обоснование производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания. Взаимосвязь производственной и маркетинговой концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания. Инновационные производственные концепции в мировом гостиничном хозяйстве. Креативность как основа технологической инновации в условиях цифровизации экономики. Практика применения технологических инновации в гостиничном и ресторанном обслуживании. «Конфликт поколений» как проблема внедрения технологических инновации в гостиничном и ресторанном обслуживании. Проектирование технологических инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания.

**В результате освоения дисциплины** обучающийся по программе бакалавриата должен овладеть следующими компетенциями:

*а) общепрофессиональная компетенция:*

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

### **Б1.О.08 Стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания**

**Цель дисциплины** состоит в приобретении студентами знаний, умений, навыков, ценностных установок и компетенций в области методологии стратегического управления и прогнозирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

**Требования к уровню освоения содержания курса:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенция: ОПК-2.

**Место дисциплины в структуре ОП:** Дисциплина относится к обязательной части дисциплин и изучается в 1 семестре очной формы обучения. Содержание дисциплины является важным при изучении последующих дисциплин «Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», «Анализ рисков предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания», «Управление проектами и изменениями в индустрии гостеприимства» и др.

**Содержание дисциплины:** Основные понятия стратегического управления. Методология стратегического управления в сфере гостеприимства. Особенности стратегического управления в гостиничной индустрии и общественном питании. Разработка стратегий развития деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания с учетом современных тенденций развития индустрии

гостеприимства. Направления научных исследований в стратегическом управлении деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

### **Б1.О.09 Управление качеством услуг организаций гостеприимства и общественного питания**

**Цель дисциплины:** дать магистрам научные основы и практические навыки в области управления качеством организаций гостеприимства и общественного питания. Изучение данного предмета необходимо для того, чтобы работа по качеству в индустрии гостеприимства носила системный характер и была встроена в комплекс мер по достижению качества гостиничных услуг и услуг общественного питания предоставляемых гостиничными предприятиями и предприятиями общественного питания и отвечала современным требованиям национальных и международных стандартов

**Требования к уровню освоения содержания курса:** в результате освоения дисциплины формируется общепрофессиональная компетенция: способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания (ОКП-3).

**Место дисциплины в структуре ОП:** дисциплина «Управление качеством организаций гостеприимства и общественного питания» входит в состав обязательных дисциплин первого блока ОП и предназначена для обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 – «Гостиничное дело», программа магистратуры: «Управление гостиничным бизнесом». Её изучают магистры во 2 семестре очной формы обучения, по итогам проводится зачет. Дисциплина базируется на знаниях и умениях полученных студентами в процессе изучения таких предметов как: «Маркетинговые стратегии организаций гостеприимства и общественного питания», «Стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания». Изучение предмета важно как для освоения таких дисциплин как: «Разработка экономической стратегии гостиничного предприятия и оценка управленческих решений», «Анализ проблемных ситуаций в индустрии гостеприимства на основе системного подхода», «Анализ рисков предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания», «Организационное обеспечение гостиничной деятельности», а также для освоения курса в целом и для подготовки итоговых выпускных магистерских работ.

**Содержание дисциплины:** Научные основы управления качеством. Понятие качества, его роль в современном мире и в индустрии гостеприимства. Всеобщее управление качеством. Классификация показателей качества. Интегральный показатель оценки качества. Формы и методы контроля и оценки качества, применяемые для организаций гостеприимства и общественного питания». Конкурентоспособность организаций. Национальная система управления качеством индустрии туризма и гостеприимства на базе стандартизации. Статистические методы контроля качества и их применение в организациях гостеприимства и общественного питания. Менеджмент качества в индустрии гостеприимства. Международные стандарты ИСО серии 9000 и 14000 и др. Принципы системы менеджмента качества (СМК). Модель СМК. Порядок разработки и внедрения СМК. Интегрированные системы управления качеством и их применение в организациях гостеприимства и общественного питания. Порядок сертификации СМК. Классификация гостиниц по критериям качества. Премии по качеству.

## **Б1.О.10      Маркетинговые стратегии организаций гостеприимства и общественного питания**

**Цель дисциплины:** формирование у магистров углубленных знаний в области маркетинговой деятельности на примере потребительского рынка (включающего организации гостеприимства и общественного питания) – важнейшей части современной экономики. Приобретенные знания о принципах, методах и технологиях государственного и общественного регулирования потребительского рынка на основе выявления и изучения закономерностей, противоречий и тенденций его функционирования позволят обучающимся успешно осуществлять предпринимательскую деятельность в индустрии гостеприимства

**Требования к уровню освоения содержания курса:** в результате освоения дисциплины формируются общепрофессиональная компетенция: способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций гостеприимства и общественного питания (ОПК-4).

**Место дисциплины в структуре ОП:** дисциплина «Маркетинговые стратегии организаций гостеприимства и общественного питания» входит в состав обязательных дисциплин первого блока ОП и предназначена для обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 – «Гостиничное дело», программа магистратуры: «Управление гостиничным бизнесом». Её изучают магистры в первом семестре очной формы обучения, по итогам проводится экзамен. Дисциплина осваивается совместно с такими предметами как: «Критический анализ и методы решения проблемных ситуаций в науке», «Деловые межкультурные коммуникации на иностранном языке». Предмет становится основой для изучения таких дисциплин как: «Разработка экономической стратегии гостиничного предприятия и оценка управленческих решений», «Управление инновациями в индустрии гостеприимства», «Технологии бережливого производства в индустрии гостеприимства», «Менеджмент взаимодействия гостиничных и туристических предприятий».

**Содержание дисциплины:** Закономерности развития маркетинговой деятельности. Маркетинговые стратегии Методологические основы регулирования потребительского рынка, в том числе организаций гостеприимства и общественного питания как объектов маркетинговой деятельности. Функции потребительского рынка в регионе. Инфраструктура рынка. Современное состояние и уровень развития потребительского рынка на национальном и региональном уровне. Индекс потребительской удовлетворенности. Защита потребителей. Место туристских услуг на региональном потребительском рынке. Современная практика регулирования развития отраслей потребительского рынка. Характеристика методов и технологий управления потребительским рынком. Федеральное и региональное законодательство в области государственного регулирования торговой деятельности и деятельности розничных рынков. Целевое планирование Организационная структура управления региональным потребительским рынком в крупном городе (на примере города Москвы). Качество и безопасность на потребительском рынке. Инструменты обеспечения качества. Формы и методы контроля на потребительском рынке. Организационно-экономические проблемы региональных потребительских рынков и перспективы их решения на путях государственно-общественного регулирования. Развитие саморегулирования на потребительском рынке. Корпоративные и профессиональные стандарты. Маркетинговые решения, позволяющие успешно развиваться потребительскому рынку, в том числе и организациям гостеприимства и общественного питания.

## **Б1.О.11      Разработка экономической стратегии гостиничного предприятия и оценка управленческих решений**

**Цель дисциплины** состоит в приобретении студентами знаний, умений, навыков, ценностных установок и компетенций в области методологии стратегического управления и разработки экономической стратегии в индустрии гостеприимства, оценка стратегических управленческих решений.

**Требования к уровню освоения содержания курса:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-5.

**Место дисциплины в структуре ОП:** Учебная дисциплина относится к обязательной части дисциплин и изучается в 3 семестре очной формы обучения. Дисциплина является важной при изучении последующих дисциплин «Управление проектами и изменениями в индустрии гостеприимства», «Управление инновациями в индустрии гостеприимства» и др.

**Содержание дисциплины:** Методология разработки экономической стратегии гостиничного предприятия. Особенности экономической стратегии предприятий гостиничного бизнеса на современном этапе. Обоснование, разработка и внедрение экономической стратегии гостиничного предприятия. Приоритетные направления деятельности гостиничного предприятия. Оценка эффективности управленческих решений гостиничного предприятия.

#### **Б1.О.12 Анализ проблемных ситуаций в индустрии гостеприимства на основе системного подхода**

**Цель дисциплины:** дать магистрам теоретические знания и практические навыки по анализу проблемных ситуаций на основе применения теории и методологии социально-экономических исследований, способствующие их успешной работе в современных условиях рыночной экономики в индустрии туризма.

**Требования к уровню освоения содержания курса:** в результате освоения дисциплины формируется универсальная компетенция УК-1 - способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий.

**Место дисциплины в структуре ОП:** учебная дисциплина «Анализ проблемных ситуаций в индустрии гостеприимства и пути их решения на основе системного подхода» входит в состав обязательных дисциплин первого блока ОП и предназначена для обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 – «Гостиничное дело», программа магистратуры: «Управление гостиничным бизнесом». Её изучают магистры во 3 семестре очной формы обучения, по итогам проводится экзамен. Дисциплина базируется на знаниях и умениях полученных студентами в процессе знакомства с такими предметами как: «Критический анализ и методы решения проблемных ситуаций в науке» и «Методология научно-прикладных исследований в индустрии гостеприимства» Предмет становится основой для изучения таких дисциплин как: «Управление инновациями в индустрии гостеприимства», «Управление проектами и изменениями в индустрии гостеприимства».

**Содержание дисциплины:** Характеристика проблемных ситуаций в индустрии гостеприимства. Концептуальный подход к социально-экономическим исследованиям, в том числе в проблемных ситуациях. Методологические основы изучения экономики и социологии. Системный анализ элементов и процессов социально-экономического развития. Характеристика общенаучных и конкретно-предметных методов исследования; метод классификации: метод восхождения от абстрактного к конкретному; метод абстрагирования; метод анализа и синтеза; метод индукции и дедукции; метод сравнения; метод моделирования социально-экономических процессов; метод экспертных оценок. Мировой опыт проведения социально – экономических исследований в индустрии гостеприимства. Системный анализ. Методология и логика системного анализа на предприятиях индустрии гостеприимства. Факторный анализ системы. Применение факторного анализа при одном из исследований в индустрии гостеприимства. Метод структурирования проблемы для ликвидации проблемных явлений и построения дерева целей, его применение на конкретных примерах в индустрии гостеприимства. Эмпирические исследования и используемый для их проведения и инструментарий.

Качественные методы исследования и методы экспертных оценок направленные на решение задач в индустрии гостеприимства.

#### **Б1.О.13 Развитие гостиничного бизнеса с учетом культурного многообразия**

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов понимания места и роли культурного многообразия в деятельности современных средств размещения, путей формирования культурной среды гостиничного предприятия.

**Требования к уровню освоения содержания курса:** в результате освоения дисциплины формируется компетенция УК-5.

**Место дисциплины в структуре ОП:** предмет является дисциплиной обязательной части; изучается в 1 семестре.

Изучение данной дисциплины опирается на знания, полученные в процессе освоения таких предметов как "Культура и межкультурное взаимодействие", "Критический анализ и методы решения проблемных ситуаций в науке".

**Содержание дисциплины:** Функции современного предприятия размещения, их динамика. Культурное многообразие как один из факторов развития современного гостиничного бизнеса. Культурно-развлекательные и культурно-познавательные программы в деятельности отелей разных видов. Принципы разработки культурных программ гостиниц на многообразной культурной основе. Особенности работы с разнообразным по составу контингентом туристов. Пути взаимодействия с представителями разных национальных культур. Многообразие культурного наследия и культурных традиций как условие оптимального взаимодействия персонала отеля и потребителей его услуг. Основные требования к культурной среде современной гостиницы и пути формирования этой среды.

#### **Б1.О.14 Методология научно-прикладных исследований в индустрии гостеприимства**

Целью изучения дисциплины является овладение студентами практическими навыками проведения научного исследования в сфере индустрии гостеприимства.

**Требования к уровню освоения содержания курса:** в результате освоения дисциплины формируется компетенция ОПК-6.

**Место дисциплины в структуре ОП:** предмет является дисциплиной обязательной части; изучается во 2 семестре.

Изучение данной дисциплины опирается на знания, полученные в процессе освоения таких предметов как "Критический анализ и методы решения проблемных ситуаций в науке", "Анализ проблемных ситуаций в индустрии гостеприимства на основе системного подхода" и др.

##### **Содержание дисциплины:**

Важнейшие отличительные особенности научного исследования. Классификация научных исследований. Фундаментальные и прикладные исследования. Проблематика актуальных научных исследований в индустрии гостеприимства. Планирование научного исследования. Основные этапы научного исследования. Определение цели и задач прикладного исследования в сфере гостеприимства. Объект и предмет исследования. Хронологические рамки исследования (для работ, посвященных анализу исторического опыта развития гостеприимства). Информационная и теоретическая база исследования. Методы, используемые в работах, посвященных анализу предприятий гостеприимства. Основные требования к научно-справочному аппарату и техническому оформлению исследований научно-прикладного характера.

#### **Б1.О.15 Педагогическое мастерство**

Целью изучения дисциплины является овладение студентами практическими навыками проведения научного исследования в сфере индустрии гостеприимства.

**Требования к уровню освоения содержания курса:** в результате освоения дисциплины формируется компетенция ОПК-7.

**Место дисциплины в структуре ОП:** предмет является дисциплиной обязательной части; изучается в 3 семестре.

Изучение данной дисциплины опирается на знания, полученные в процессе освоения таких предметов как "Критический анализ и методы решения проблемных ситуаций в науке", "Анализ проблемных ситуаций в индустрии гостеприимства на основе системного подхода" и др.

**Содержание дисциплины:**

Важнейшие отличительные особенности научного исследования. Классификация научных исследований. Фундаментальные и прикладные исследования. Проблематика актуальных научных исследований в индустрии гостеприимства. Планирование научного исследования. Основные этапы научного исследования. Определение цели и задач прикладного исследования в сфере гостеприимства. Объект и предмет исследования. Хронологические рамки исследования (для работ, посвященных анализу исторического опыта развития гостеприимства). Информационная и теоретическая база исследования. Методы, используемые в работах, посвященных анализу предприятий гостеприимства. Основные требования к научно-справочному аппарату и техническому оформлению исследований научно-прикладного характера.

**Б1.В.01 Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания**

Целью дисциплины является получение студентами знаний об экономических закономерностях и механизмах предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства и общественного питания, формирование навыков использования экономических методов и моделей в управлении экономическими процессами в сфере гостеприимства и общественного питания.

**Требования к уровню освоения содержания курса:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ДПК - 1.

**Место дисциплины в структуре ОП:** Учебная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается во 2 семестре очной формы обучения. Содержание курса базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении экономических дисциплин бакалавриата. Дисциплина является важной при изучении последующих дисциплин «Разработка экономической стратегии гостиничного предприятия и оценка управленческих решений», «Управление проектами и изменениями в индустрии гостеприимства» и др.

**Содержание дисциплины:** Особенности экономической деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания. Экономические закономерности и механизмы предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства и общественного питания. Планирование, организация и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Актуальные направления научных исследований в экономике предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

**Б1.В.02 Профессиональные информационно-коммуникационные технологии для предприятий сферы гостеприимства и общественного питания**

Учебная дисциплина Профессиональные информационно-коммуникационные технологии для предприятий сферы гостеприимства и общественного питания изучается студентами, осваивающими программу магистратуры по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело», профиль «Управление гостиничным бизнесом».

Основная цель изучения данной учебной дисциплины состоит в том, чтобы дать студентам систематизированные знания по актуальным теоретическим, научно-практическим и методическим проблемам, связанным с развитием инновационных

направлений реализации гостиничного продукта, сформировать у них целостные представления о содержании, особенностях и специфике информационных систем в гостиничном бизнесе, а также научить применять полученные знания на практике.

Изучение учебной дисциплины направлено на подготовку обучающихся к осуществлению эффективной управленческой деятельности на предприятиях гостеприимства, в научных учреждениях, а также методическому сопровождению технологического процесса.

Данная учебная дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений и изучается на 2 курсе. Общий объём – 144 часа.

Содержание учебной дисциплины тесно связано с логикой всех изучаемых дисциплин профессиональной тематики и является базовым элементом их содержания.

Содержание предмета основывается на системных знаниях, полученных в ходе изучения Экономики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, а также Организационного обеспечения гостиничной деятельности.

Успешное освоение Профессиональных информационно-коммуникационных технологий для предприятий сферы гостеприимства и общественного питания направлено на подготовку магистрантов к изучению таких дисциплин, как: Управления инновациями в индустрии гостеприимства, Менеджмент взаимодействия гостиничных и туристических предприятий и др.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть деловой профессиональной компетенцией:

- способностью управлять внедрением инновационных и профессиональных информационно-коммуникационных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ДПК-2).

#### **Б1.В.03      Анализ рисков предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания**

**Цель дисциплины:** состоит в приобретении студентами знаний, умений, навыков, ценностных установок и компетенций в области анализа и управления рисками в сфере гостеприимства и общественного питания, а также выработка у студентов навыков разработки и организации антирисковой политики.

**Требования к уровню освоения содержания курса:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенция: ДПК - 3.

**Место дисциплины в структуре ОП:** Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается в 3 семестре очной формы обучения. Содержание дисциплины является важным при изучении последующих дисциплин «Управление проектами и изменениями в индустрии гостеприимства», «Управление инновациями в индустрии гостеприимства».

**Содержание дисциплины:** Сущность предпринимательских рисков в гостиничном бизнесе и общественном питании. Методы анализа риска в сфере гостеприимства и общественного питания. Методы снижения рисков в гостиничном бизнесе. Страхование как способ снижения рисков в гостиничном бизнесе.

#### **Б1.В.04      Организационное обеспечение гостиничной деятельности**

**Цель дисциплины:** состоит в приобретении студентами знаний и умений в области организационного обеспечения гостиничной деятельности, а также навыков её ведения.

**Требования к уровню освоения содержания курса:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенция: ДПК - 1.

**Место дисциплины в структуре ОП:** Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается в 3 семестре очной формы обучения. Содержание дисциплины является важным при изучении

последующих дисциплин «Управление проектами и изменениями в индустрии гостеприимства», «Управление инновациями в индустрии гостеприимства».

**Содержание дисциплины:** Стандарты сервиса. Организация продаж гостиничных услуг. Личные коммуникации с гостем. Оплата гостиничных услуг. Юридические аспекты работы гостиничного предприятия. Клиентоориентированная стратегия развития гостиничного предприятия. Организация работы с жалобами гостей. Оценка качества гостиничных услуг. Организация рекламно-информационной деятельности гостиничного предприятия.

#### **Б1.В.05 Управление проектами и изменениями в индустрии гостеприимства**

**Цель дисциплины** состоит в приобретении студентами знаний, умений, навыков, ценностных установок и компетенций в области методологии управления проектами в гостиничной индустрии; основных категориях, элементах и принципах организации проектной деятельности; методах и инструментах управления проектами, позволяющих студентам квалифицированно осуществлять свою профессиональную деятельность.

**Требования к уровню освоения содержания курса:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенция: ДПК - 4.

**Место дисциплины в структуре ОП:** Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, и изучается в 4 семестре очной формы обучения. Содержание курса базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплины «Разработка экономической стратегии гостиничного предприятия и оценка управленческих решений», «Анализ проблемных ситуаций в индустрии гостеприимства на основе системного подхода», «Методология научно-прикладных исследований в индустрии гостеприимства» и др.

**Содержание дисциплины:** Методология управления проектами в гостиничной индустрии. Принципы управления проектами в индустрии гостеприимства. Технологии и методы управления проектами в индустрии гостеприимства. Управление разработкой, обоснованием и реализацией проектов в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций. Внедрение изменениями в сфере гостеприимства. Направления научных исследований в сфере управления проектами в гостиничном бизнесе.

#### **Б1.В.ДВ.01 Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)**

##### **Б1.В.ДВ.01.01 Управление инновациями в индустрии гостеприимства**

**Цель дисциплины:** дать магистрам теоретические знания и практические навыки в области инновационных форм и методов управления гостиничным предприятием, способствующие успешной деятельности выпускника университета в реальных условиях предпринимательства. Дисциплина связана с изучением потребностей рыночной экономики в инновационном развитии. Её актуальность основывается на все более возрастающем внимании к инновационным процессам формирования, продвижения и реализации гостиничных услуг, а также необходимости анализа проблемных ситуаций.

**Требования к уровню освоения содержания курса:** в результате освоения дисциплины формируется компетенция: способен управлять внедрением инновационных и профессиональных информационно-коммуникационных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ДПК-2).

**Место дисциплины в структуре ОП:** учебная дисциплина «Управление инновациями в индустрии гостеприимства» входит в состав первого блока дисциплин по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений и предназначена для обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 – «Гостиничное дело», программа магистратуры: «Управление гостиничным бизнесом». Её изучают магистры во 4 семестре очной формы обучения, по итогам проводится зачет. Дисциплина базируется на знаниях и

умениях полученных студентами в процессе знакомства с такими предметами как: «Анализ проблемных ситуаций в индустрии гостеприимства на основе системного подхода», «Маркетинговые стратегии организаций гостеприимства и общественного питания», «Управление качеством услуг организаций гостеприимства и общественного питания».

Предмет становится необходимым при подготовке магистерской диссертации инновационной направленности.

**Содержание дисциплины:** научные и методологические основы инновационных технологий управления в гостиничном деле. Предпринимательство и инновации в гостиничном деле. Научные подходы к инновационному менеджменту. Системный подход в инновационном менеджменте. Внедрение инновационных и профессиональных информационно-коммуникационных технологий. Задачи и функции управления инновациями. Формы и методы управления инновациями. Инновационные процессы в гостиничном деле. Правовое регулирование инновационной деятельности.

### **Б1.В.ДВ.01.02      Технологии бережливого производства в индустрии гостеприимства**

**Цель дисциплины:** дать магистрам теоретические знания и практические навыки в области технологии бережливого производства, которая базируется на инновационных формах и методах управления гостиничным предприятием. Дисциплина связана с изучением приемов и способов достижения эффективности деятельности производства и повышения конкурентоспособности предприятия на основе рационального и бережливого использования всех видов ресурсов. Её актуальность основывается на необходимости все более рачительно использовать все достижения в индустрии гостеприимства.

**Требования к уровню освоения содержания курса:** в результате освоения дисциплины формируется компетенция: способен управлять внедрением инновационных и профессиональных информационно-коммуникационных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания (ДПК-2).

**Место дисциплины в структуре ОП:** учебная дисциплина «Технология бережливого производства в индустрии гостеприимства» входит в состав первого блока дисциплин по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений и предназначена для обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 – «Гостиничное дело», программа магистратуры: «Управление гостиничным бизнесом». Её изучают магистры в 4 семестре очной формы обучения, по итогам проводится зачет. Дисциплина базируется на знаниях и умениях полученных студентами в процессе знакомства с такими предметами как: «Анализ проблемных ситуаций в индустрии гостеприимства на основе системного подхода», «Маркетинговые стратегии организаций гостеприимства и общественного питания», «Управление качеством услуг организаций гостеприимства и общественного питания». Предмет становится необходимым при подготовке магистерской диссертации инновационной направленности.

**Содержание дисциплины:** Научные и методологические основы бережливого производства, Связь бережливых технологий с инновационными технологиями управления в гостиничном предприятии. Бережливое производство в рамках других моделей повышения эффективности гостиничного предприятия. Создание условий для бережливого производства. Организация внедрения систем «Упорядочения /5S». Система менеджмента качества на гостиничном предприятии. Основные проблемы внедрения бережливого производства. Управление проектами бережливого производства и проектированием. Личная эффективность труда менеджера гостиничного предприятия.

## **Б1.В.ДВ.02 Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)**

### **Б1.В.ДВ.02.01 Менеджмент взаимодействия гостиничных и туристических предприятий**

**Цель дисциплины:** изучить особенности взаимодействия гостиничных и туристических предприятий, получить первичные навыки по формированию услуги и систематизировать полученные знания для использования в практической и научной деятельности

**Требования к уровню освоения содержания курса:** в результате освоения дисциплины формируется ДПК-5. Способен управлять гостиничными сетями и обеспечивать взаимодействие с предприятиями туристской индустрии.

**Место дисциплины в структуре ОП:** Дисциплина «Менеджмент взаимодействия гостиничных и туристических предприятий» относится к дисциплинам по выбору и изучается в 4 семестре.

**Содержание дисциплины:** Основные понятия туристского бизнеса. Нормативно-правовые документы, регулирующие туристскую деятельность. Виды туроператоров и особенности их деятельности. Технология формирования туристского продукта. Формирование ценовой политики туристского продукта. Организация трансферного и экскурсионного обслуживания.

### **Б1.В.ДВ.02.02 Управление гостиничными сетями**

**Цель дисциплины:** изучить практические аспекты организации и управления гостиничными сетями, а также разработка стандартов для повышения качества предоставления гостиничных услуг

**Требования к уровню освоения содержания курса:** в результате освоения дисциплины формируется ДПК-5. Способен управлять гостиничными сетями и обеспечивать взаимодействие с предприятиями туристской индустрии.

**Место дисциплины в структуре ОП:** Дисциплина «Управление гостиничными сетями» относится к дисциплинам по выбору и изучается в 4 семестре.

**Содержание дисциплины:** Основные понятия управления гостиничными сетями. Нормативно-правовые документы, регулирующие гостиничную деятельность. Формирование оценочных критериев для оценки качества гостиничных услуг. Классификационные требования для гостиничных предприятий.

## **ФТД. Факультативы**

### **ФТД.01 Вопросы трудоустройства и управление карьерой**

**Целью изучения** дисциплины «Вопросы трудоустройства и управления карьерой» является формирование у студентов представлений об особенностях функционирования рынка труда, механизмов его институционального и саморегулирования, определяющих масштабы спроса и предложения труда, динамику заработной платы, уровень занятости. Развитие и формирование у студентов системы знаний об основах планирования карьеры, технологий личностного и профессионального развития и реализации их в практической деятельности.

**Задачами дисциплины** является овладение студентами системой ценностных установок и знаний, включающих в себя:

- раскрытие сущности, значения карьеры при решении вопросов профессиональной ориентации, трудоустройства;
- занятости и профессионального развития молодежи;
- определение типологии карьерных продвижений, методов планирования и развития карьеры, подходов к типологии жизненной структуры и этапов карьеры;
- изучение специфики составления резюме, карьерного портфолио, карьерного плана и схемы развития, системы оценки личностного и

профессионального потенциала.

### **Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата**

Учебная дисциплина «Вопросы трудоустройства и управления карьерой» относится к факультативной части учебного плана и изучается по очной форме в 3 семестре.

Изучение дисциплины «Вопросы трудоустройства и управления карьерой» базируется на знаниях и умениях, полученных студентами в процессе изучения следующих дисциплин: «Культура и межкультурное взаимодействие», «Технология персональной эффективности», «Современные технологии командообразования в организации» и др.

**Требования к уровню освоения содержания курса.** В результате освоения дисциплины обучающиеся по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» образование (магистратура) должны овладеть следующей компетенцией: способен к самостоятельному поиску перспективной работы, развитию конкурентоспособных качеств на рынке труда (ДК-1).

### **Содержание учебной дисциплины.**

Рынок труда и профессий: современные тенденции; технология поиска работы; факторы, снижающие конкурентоспособность молодежи на рынке труда; Конструирование собственной карьеры; основные этапы и инструменты активной формы построения карьеры; правовые основы трудоустройства; прохождение испытательного срока, адаптация на рабочем месте

### **ФТД.02 Управление организационной культурой**

Дисциплина ФТД-02 «Управление организационной культурой» включена в перечень дисциплин ОП «Факультативы», изучается магистрантами на 1 курсе во 2 семестре. Дисциплина формирует основной понятийный аппарат и общие теоретические представления об организационной культуре и методах управления ею.

Цель учебной дисциплины «Управление организационной культурой» состоит в формировании у обучающихся компетенций, теоретических и практических знания в сфере организационной деятельности и управления изменениями в организации, изучения технологий и методов управления организационной культурой, обладание знанием и способностью оценивать условия и последствия принимаемых организационно-управленческих решений, сформировать у студентов понимание проблемы изменений и создать необходимые предпосылки для управления этим процессом в реальных условиях, расширение теоретических знаний и развитие практических умений будущих менеджеров в использовании современных подходов в управлении организацией.

Учебная дисциплина способствует углублению и расширению базовой профессиональной подготовки студентов, а также учитывает их образовательные потребности.