АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) И ПРАКТИК

43.04.03 Гостиничное дело

43.04.03.01 Инновационные технологии в сфере гостеприимства

Аннотация к рабочей программе дисциплины Философия и методология современной науки

Цель изучения дисциплины: ознакомление со способами и формами теоретического освоения мира, этапами развития науки, с основными методологическими проблемами и исследовательскими парадигмами наук об обществе.

Основные разделы:

1 Объект и предмет философии науки. Формы взаимодействия философии и науки.

2 Наука как социокультурный феномен

3 Развитие науки и научного знания в различные исторические эпохи

4 Научная теория, ее структура. Методы и средства научного познания

5 Основные методологически е подходы в современной философии науки

6 Наука и общество

Планируемые результаты обучения:

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

УК-1.1 - анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними;

УК-1.2 - определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению;

УК-1.3 - разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Современные коммуникационные технологии межкультурного взаимодействия в области гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: знакомство с основными подходами, проблемами и направлениями в межкультурной коммуникации в современном мире; формирование у студента-магистранта практических навыков и умений в профессиональном общении с представителями других культур.

Основные разделы:

1 Межкультурная коммуникация. Основные понятия.

2 Кросскультурная коммуникация в профессиональной сфере общения.

3 Особенности межкультурных коммуникаций в сфере гостеприимства и общественного питания

4 Проблема понимания в межкультурной коммуникации. Межкультурные конфликты: диалог и конфликт культур

5 Толерантность как результат межкультурной коммуникации. Межкультурная компетенция

Планируемые результаты обучения:

УК-3 - способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели:

УК-3.3 - разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде.

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

УК-4.1 - осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие, в том числе на иностранном языке;

УК-4.3 – способен выстаивать стратегию общения с партнерами, в том числе зарубежными в соответствии с нормами межкультурной коммуникации.

УК-5 - способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия:

УК-5.1 - анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии;

УК-5.2 - выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общественной культуры представителей других этносов и конфессий различных социальных групп;

УК-5.3 - обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Самоорганизация и технологии профессионально-личностного роста

Цель изучения дисциплины: формирование профессиональной компетентности студента-магистранта в области профессионального и личностного саморазвития и самообразования, способности определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки.

Основные разделы:

1. Теоретико-методологические основы исследования личностного и профессионального развития

1.1 Саморазвитие и самоорганизация личности: проблемы определения, основные компоненты и аспекты;

1.2 Личностные и профессиональные качества. Профессиональное самоопределение и карьерный рост

1.3 Общение как условие личностного и профессионального роста

1.4 Специфика группового субъекта труда. Взаимодействие личности и профессиональной организации. Организационная культура

2. Основные подходы, условия и технологии личностного развития и профессионального роста

2.1 Мотивация как условие личностного и профессионального роста

2.2 Основы управления временем (тайм-менеджмент)

2.3 Основные технологии саморазвития личности

Планируемые результаты обучения:

УК-6 - способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки:

УК-6.1 - оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), целесообразно их использует;

УК-6.2 - определяет образовательные потребности и способы совершенствования собственной (в том числе профессиональной) деятельности на основе самооценки;

УК-6.3 - выстраивает гибкую профессиональную траекторию с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности, динамично изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Иностранный язык делового и профессионального общения

Цель изучения дисциплины: приобретение обучаемыми определенных компетенций, уровень которых позволяет использовать иностранный язык практически в профессиональной (производственной и научной) деятельности. Иным словами необходимо научить эффективным способам использования иностранного языка в различных деловых ситуациях.

Основные разделы:

1. Традиции гостеприимства и кулинарного искусства англоговорящих стран
2. Санитарные правила, принятые в англоговорящих странах
3. Национально-культурные различия гостеприимства и кухонь мира

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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

УК-4.1 - осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие, в том числе на иностранном языке;

УК-4.2 - переводит академические и профессиональные тексты (рефераты, аннотации, обзоры, статьи и т.д.) с иностранного языка или на иностранный язык

Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование у магистров системы знаний, умений, навыков, ценностных установок и компетенций в области проектной деятельности в индустрии гостеприимства и общественного питания, а также навыков их практического применения.

Основные разделы:

1 Концепция организации проектной деятельности. Понятия и содержание проекта

2 Разработка концепции проекта

3 Комплекс мероприятий по обоснованию проекта

4 Инвестиционная фаза проекта. Маркетинг проекта

5 Функции управления работами проекта. Менеджмент качества проекта

6 Регулирование рисков. Завершение проекта. Разработка и практическая реализация проектов в сфере гостеприимства и общественного питания

Планируемые результаты обучения:

УК-2 - способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла:

УК-2.1 - формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления;

УК-2.2 - разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения;

УК-2.3 - разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы;

УК-2.4 - осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.

ОПК-2 - способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ОПК-2.1 - формулирует направление деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-2.2 - использует основные методы приема и анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-2.3 - осуществляет контроль за реализацией стратегии и деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование профессиональных компетенций в области маркетинга гостеприимства, позволяющих на высоком уровне осуществлять профессиональную деятельность по управлению развитием гостиниц и ресторанов в соответствии с тенденциями в области управления развитием национального гостинично-рекреационного комплекса.

Основные разделы:

1 Теория стратегического развития сферы гостеприимства и общественного питания

1.1 Сущность и особенности маркетинга в сфере гостеприимства и общественного питания

1.2 Маркетинговая информационная система и маркетинговые исследования в сфере гостеприимства и общественного питания

2 Реализация маркетинговых стратегий в сфере гостеприимства и общественного питания

2.1 Маркетинг - ориентированное планирование в сфере гостеприимства и общественного питания

2.2 Разработка и управление гостиничным продуктом

2.3 Взаимоотношения с партнерами

2.4 Маркетинговые стратегии продвижения в сфере гостеприимства и общественного питания

2.5 Организация и контроль исполнения гостиничных услуг

Планируемые результаты обучения:

ОПК-4 - способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ОПК-4.1 - разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-4.2 - внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-4.3 - проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Научные методы и технологии прикладных междисциплинарных исследований в сфере гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование теоретической и практической основы для овладения базовыми знаниями в области прикладных междисциплинарных научных исследований в сфере гостеприимства и общественного питания, формирование знаний, умений и навыков проведения прикладных научных исследований, обработки результатов, коммуникации результатов работы в профессиональной среде.

Основные разделы:

1. Основы методологии научного исследования
2. Поиск, обработка и накопление научно – технической информации в сфере гостеприимства и общественного питания
3. Статистические методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания
4. Экспериментальный метод исследования в сфере гостеприимства и общественного питания
5. Социологические методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания
6. Методы маркетинговых исследований в сфере гостеприимства и общественного питания
7. Методы исследований в сфере гостеприимства и общественного питания из других областей знаний
8. Оформление и представление результатов прикладных исследований в профессиональной среде

Планируемые результаты обучения:

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

УК-1.1 - анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними;

УК-1.2 - определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению;

УК-1.3 - разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов.

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

ОПК-6.1 - планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности;

ОПК-6.2 - применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности;

ОПК-6.3 - предоставляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях.

ПК-2 - способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-2.1 - обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-2.2 - на основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование знаний, умений и навыков, связанных с разработкой и планированием производственной концепции и технологических инновации в сфере гостеприимства и общественного питания.

Основные разделы:

1. Методы и технологии разработки производственной концепции и технологических инновации в сфере гостеприимства и общественного питания
2. Жизненный цикл технологических инновации в сфере гостеприимства и общественного питания, планирование и управление на всех этапах
3. Оперативное и стратегическое прогнозирование предоставления инновационных услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
4. Методы внедрения технологических инновации в процессы предприятия сфере гостеприимства и общественного питания

Планируемые результаты обучения:

ОПК-1 - способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ОПК-1.1 - формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания;

ОПК-1.2 - организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Форма промежуточной аттестации: курсовая работа, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме

Цель изучения дисциплины: формирование у магистров знаний в области специализированных информационных систем, применяемых в сфере гостеприимства и туризма.

Основные разделы:

1 Развитие информационных технологий и систем в гостеприимстве и туризме

2 Системы бронирования и резервирования

3 Информационные системы и технологии в туризме

4 Информационные системы и технологии в ресторанном деле

5 Информационные системы и технологии в гостиничном деле

Планируемые результаты обучения:

ОПК-1 - способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ОПК-1.2 - организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-1 - способен разрабатывать, внедрять и управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-1.5 - применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень

Цель изучения дисциплины: рассмотреть ключевые вопросы стратегического развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания; изучить основные понятия, виды, методики экономического анализа и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Основные разделы:

1 Теория стратегического развития предприятия

1.1 Стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания

1.2 Стратегия как система развития конкурентных преимуществ

2 Виды и методики экономических стратегий организаций сферы гостеприимства и общественного питания

2.1 Методика формирования экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания

2.2 Стратегия достижения экономической прибыли предприятия

2.3 Стратегия увеличения рыночной доли предприятия

2.4 Стратегия увеличения стоимости/ценности компании

2.5 Методики оценки стоимости предприятия

Планируемые результаты обучения:

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

ОПК-5.1 - определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-5.2 - обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-5.3 - оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Стратегическое управление и оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование у магистрантов знаний об основах стратегического менеджмента в сфере гостеприимства и общественного питания, а также навыков анализа, проектирования и оптимизации бизнес-процессов в избранной профессиональной сфере.

Основные разделы:

1 Понятие стратегического управления в сфере гостеприимства и общественного питания

2 Особенности гостиничного продукта и разновидность стратегий в сфере гостеприимства

3 Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Планируемые результаты обучения:

УК-2 - способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла:

УК-2.1 - формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления;

УК-2.2 - разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения;

УК-2.3 - разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы;

УК-2.4 - осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.

УК-3 - способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели:

УК-3.1 - вырабатывает стратегию командной работы и организует отбор членов команды для достижения поставленной цели;

УК-3.2 - организует и корректирует работу членов команды, в том числе на основе коллегиальных решений.

ОПК-2 - способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ОПК-2.1 - формулирует направление деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-2.2 - использует основные методы приема и анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-2.3 - осуществляет контроль за реализацией стратегии и деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Система управления качеством услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование и развитие у магистрантов способностей применять принципы управления качеством при разработке, продвижении и реализации гостиничного/ресторанного продукта, обеспечивать соблюдение требований международных стандартов качества и норм безопасности при организации комплексного гостиничного обслуживания.

Основные разделы:

1 Методологически е основы управления качеством

2 Управление качеством услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

3 Методика и практика проведения оценки качества услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

4 Качество – ключевой фактор конкурентоспособности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

Планируемые результаты обучения:

ОПК-3 - способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ОПК-3.1 - разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-3.2 - внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-3.3 - контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин в сфере гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование системных знаний обучающихся о комплексном подходе к организации образовательной деятельности и осуществлении педагогической деятельности по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам, в том числе в сфере гостеприимства и общественного питания, позволяющих применять их в будущей практической деятельности.

Основные разделы:

1 Нормативно-правовое регулирование образовательной деятельности в РФ. Организация образовательного процесса по образовательным программам

1.1 Государственная политика в сфере образования

1.2 Федеральные государственные образовательные и профессиональные стандарты

1.3 Образовательные программы

2 Планирование и организация учебных занятий по дисциплинам сферы гостеприимства и общественного питания

2.1 Лекция как одна из ведущих организационных форм обучения по дисциплинам сферы гостеприимства и общественного питания

2.2 Методики проведения семинарских, практических, лабораторных занятий по дисциплинам сферы гостеприимства и общественного питания

2.3 Анализ проведения занятий по дисциплинам сферы гостеприимства и общественного питания

2.4 Организация самостоятельной работы обучающихся в сфере гостеприимства и общественного питания, ее методическое обеспечение и контроль

Планируемые результаты обучения:

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

ОПК-7.1 – осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания;

ОПК-7.2 – выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам;

ОПК-7.3 – планирует результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Логистика в сфере гостеприимства

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся базовых знаний, по материально-техническому обеспечению предприятий сферы гостеприимства, выработке навыков по системному применению принципов организации процесса закупок в предприятиях сферы гостеприимства, необходимости единого управления сквозными материальными потоками, целостное видение сущности процессов в логистической системе и возможность их оптимизации.

Основные разделы:

1. Теоретические основы логистики и методологические положения организации логистического процесса в предприятиях сферы гостеприимства
2. Организация и управление логистическими системами в предприятиях сферы гостеприимства
3. Определение потребности в материальных ресурсах для предприятий сферы гостеприимства

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 - способен разрабатывать, внедрять и управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-1.1 - обосновывает необходимость разработки инновационных решений сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-1.2 - определяет перспективность инноваций и разрабатывает мероприятия по их внедрению в сфере гостеприимства и общественного питания;

ПК-1.3 - внедряет инновационные решения при оказании услуг сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-1.4 - осуществляет управление инновационными проектами и технологиями сферы гостеприимства и общественного питания.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Клиентоориентированные технологии в сфере гостеприимства

Цель изучения дисциплины: формирование у магистрантов теоретических знаний, практических умений и навыков, связанных с применением клиентоориентированных технологий в сфере гостеприимства.

Основные разделы:

1 Понятие и назначение клиентоориентированных технологий в гостиничном сервисе

2 Организация клиентоориентированного подхода в гостинице

3 Основы клиентоориентированного подхода в обслуживании различных типов клиентов

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 - способен разрабатывать, внедрять и управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-1.3 - внедряет инновационные решения при оказании услуг сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-1.4 - осуществляет управление инновационными проектами и технологиями сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-1.5 - применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Профессиональные стандарты для гостиниц и других средств размещения

Цель изучения дисциплины: формирование профессиональной компетентности студента-магистранта в области разработки, внедрения и управления внедрением стандартов обслуживания для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; контроля за выполнением стандартов обслуживания.

Основные разделы:

1. Основы разработки и внедрения стандартов обслуживания в деятельность гостиниц
2. Разработка стандартов обслуживания для гостиниц и других средств размещения
3. Разработка стандартов для персонала гостиниц и других средств размещения

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 - способен разрабатывать, внедрять и управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-1.3 - внедряет инновационные решения при оказании услуг сферы гостеприимства и общественного питания.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Ресурсосберегающие технологии и экологизация в сфере гостеприимства

Цель изучения дисциплины: изучение ресурсосберегающих технологий и вопросов экологизации в сфере гостеприимства; формирование системы знаний и представлений о современных технологических процессах в сфере экологической безопасности гостиниц.

Основные разделы:

1 Экологический туризм как перспективное направление развития туризма. Экологическая безопасность - основа сбалансированного развития гостиничного бизнеса

2 Системы экологической сертификации отелей. Экологический менеджмент в деятельности гостиничных предприятий

3 Основные направления экологической и ресурсосберегающей деятельности гостиниц

Планируемые результаты обучения:

ПК-2 - способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-2.2 - на основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Технология открытия ресторана в индустрии гостеприимства

Цель изучения дисциплины: повышение качества подготовки магистров на основе профессиональной направленности обучения, приобретение магистрантами знаний об организации мероприятий по открытию ресторана в индустрии гостеприимства, подбору и подготовке сотрудников, формализации и отладке бизнес-процессов.

Основные разделы:

1. Организация ресторанного производства. Разработка концепции предприятия
2. Программы работы с клиентами
3. Имидж предприятия как показатель его конкурентоспособности
4. Позиционирование предприятия и организация бизнес-процессов
5. Роль логистических процессов в успешном функционировании ресторанного заведения
6. Подбор персонала. Роль персонала в конкурентоспособности предприятия
7. Презентация проекта ресторана

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 - способен разрабатывать, внедрять и управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-1.1 – способен разрабатывать, внедрять и управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-1.2 – определяет перспективность инноваций и разрабатывает мероприятия по их внедрению в сфере гостеприимства и общественного питания:

ПК-1.3 - внедряет инновационные решения при оказании услуг сферы гостеприимства и общественного питания.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Инновационные технологии и проекты в сфере гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование знаний, умений и навыков, связанных с адаптацией инновационных технологий к деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания, готовности к проектированию инновационного гостинично-ресторанного продукта.

Основные разделы:

1. Теоретические основы инновационного процесса в сфере гостеприимства и общественного питания
2. Государственная поддержка и стимулирование инновационных процессов; нормативно-правовое регулирование: правовые акты и законы РФ; интеллектуальный продукт
3. Стратегическое проектирование инновационного развития сферы гостеприимства и общественного питания; инновационные проекты в сфере гостеприимства и общественного питания
4. Управление инновационной деятельностью в сфере гостеприимства и общественного питания; человеческий фактор в инновациях
5. Ведущие инновации в сфере гостеприимства и общественного питания
6. Инновационные компьютерные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания
7. Технологические инновации в сфере гостеприимства и общественного питания, направленные на сохранение экологии
8. Глобализация экономики и ее влияние на развитие инноваций в индустрии гостеприимства.

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 - способен разрабатывать, внедрять и управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-1.1 - обосновывает необходимость разработки инновационных решений сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-1.2 - определяет перспективность инноваций и разрабатывает мероприятия по их внедрению в сфере гостеприимства и общественного питания;

ПК-1.3 - внедряет инновационные решения при оказании услуг сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-1.4 - осуществляет управление инновационными проектами и технологиями сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-2 - способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-2.2 - на основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Бенчмаркинг в индустрии гостеприимства и общественного питания

Цель изучения дисциплины: формирование теоретической и практической основы для овладения базовыми знаниями в области маркетинговых методов исследований сферы гостеприимства, формирование знаний, умений и навыков разработки стратегий, программ маркетинговых мероприятий, направленных на улучшение деятельности предприятия и расширение рынка сбыта за счет повышения производительности и улучшения обслуживания населения.

Основные разделы:
1.Теоретические и методологические основы бенчмаркинга
2. Структура и функционирование бенчмаркинга
3. Виды бенчмаркинга: внешняя среда и внутренняя среда
4. Маркетинговые исследования как основа бенчмаркинга
5. Основные принципы и концепции бенчмаркинга
6. Планирование и разработка бенчмаркингового проекта

Планируемые результаты обучения:
ПК-1 - способен разрабатывать, внедрять и управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания:
ПК-1.2 - определяет перспективность инноваций и разрабатывает мероприятия по их внедрению в сфере гостеприимства и общественного питания;
ПК-1.3 - внедряет инновационные решения при оказании услуг сферы гостеприимства и общественного питания.

Форма промежуточной аттестации: курсовая работа, экзамен.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
СПА-технологии в оказании гостиничных услуг

Цель изучения дисциплины: знакомство магистров со СПА-технологиями в оказании гостиничных услуг.

Основные разделы:

1 Индустрия СПА. Концептуальные модели СПА-бизнеса. Особенности организации СПА-бизнеса в России. Анализ услуг, предлагаемых отечественными СПА-центрами. Характеристики потребителей, пользующихся СПА-услугами

2 СПА-центр в структуре гостиничного комплекса. Классификация СПА-объектов. Крупнейшие СПА-отели мира. Система классификации СПА-услуг

3 Нормативное регулирование деятельности по оказанию СПА-услуг. СПА-технологии

4 Организационные аспекты функционирования СПА-комплексов. Организационно-правовые аспекты функционирования СПА-комплексов. Организационные формы и механизмы управления СПА-центром

5 Управление СПА-центром с привлечением управляющих компаний. Особенности проектирования СПА-комплексов

6 Особенности зонирования СПА-помещений. Документационное обеспечение деятельности по оказанию СПА-услуг

7 Техническое оснащение СПА-комплекса. Характеристика основных видов технологического оборудования СПА-комплексов

8 Принципы выбора оборудования для СПА-комплекса. Технологический цикл обслуживания потребителя в СПА-комплексе. Категории персонала, занятого в оказании СПА-услуг. Критерии эффективности функционирования СПА- комплекса

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 - способен разрабатывать, внедрять и управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-1.3 - внедряет инновационные решения при оказании услуг сферы гостеприимства и общественного питания.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Современные подходы к обеспечению безопасности в гостиничных комплексах

Цель изучения дисциплины: формирование профессиональных знаний у магистрантов, обучающихся по направлению подготовки «Гостиничное дело» о комплексном подходе к построению системы безопасности гостиничного предприятия, позволяющим применять современные технологии оказания услуг проживающим в соответствии с требованиями безопасности.

Основные разделы:

1. Нормативные документы, регламентирующие безопасное функционирование гостиничных предприятий
2. Теоретические основы организации и функционирования современной системы безопасности
3. Основы организации современной системы безопасности
4. Обеспечение безопасности коммерческой тайны и конфиденциальной информации
5. Квалификационные требования к сотрудникам службы безопасности
6. Организация работы службы безопасности гостиничного комплекса

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 - способен разрабатывать, внедрять и управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-1.3 - внедряет инновационные решения при оказании услуг сферы гостеприимства и общественного питания.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Региональные особенности развития гостиничного бизнеса

Цель изучения дисциплины: формирование у обучающихся представления о необходимости и существующих технологических возможностях аналитического обзора рынка гостиничных услуг в регионе, особенностях его развития и построения прогнозов в условиях конкуренции.

Основные разделы:

1. Региональный мониторинг гостиничных услуг и его предмет

1.1. Региональные особенности гостиничного фонда и его показатели

1.2. Виды гостиничных услуг в общей система показателей регионального мониторинга

1.3. Кадровые ресурсы и показатели организации труда в развитии гостиничного бизнеса в регионах

2. Методы сбора информации о региональных особенностях развития гостиничного бизнеса, ее анализа и оценки

2.1. Статистика, как основная информационная база и метод мониторинга гостиничных услуг в регионе

2.2. Социологические методы исследований рынка гостиничных услуг в регионе

2.3. Маркетинговые методы исследований рынка гостиничных услуг в регионе

2.4. Количественные и качественные оценки региональных проблем и рисков в гостиничном бизнесе

2.5. Прогнозирование развития гостиничного бизнеса на региональном уровне

Планируемые результаты обучения:

ПК-2 - способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-2.1 – обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-2.2 – на основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Статистическая обработка результатов научных исследований

Цель изучения дисциплины: формирование знаний, умений и навыков, связанных с особенностями статистической обработки информации в профессиональной области, готовности использовать статистические методы при решении исследовательских задач.

Основные разделы:

1 Роль статистики в научных исследованиях и основные понятия математической статистики

2 Статистическое наблюдение

3 Статистические показатели

4 Представление статистических данных: таблицы и графики

5 Средние величины и изучение вариации

6 Группировка

7 Выборочное наблюдение. Испытание статистических гипотез

8 Корреляционно-регрессионный анализ и моделирование статистических связей

9 Статистическое изучение динамики

10 Индексы

11 Статистическое изучение структуры совокупности и ее изменений

Планируемые результаты обучения:

ПК-2 - способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-2.1 – обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

ПК-2.2 – на основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе практики
Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

Цель прохождения практики: знания и навыки, полученные при прохождении практики, используются магистрантами для формирования научно-практической базы проводимого исследования, подготовки публикаций об актуальности и практической значимости выполняемой работы.

Основные разделы:
1 Подготовительный этап
2 Основной этап
3 Заключительный этап
4 Оценочно-результативный (отчетный) этап

Планируемые результаты обучения:
УК-1 - способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий:
УК-1.1 - анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
УК-1.2 - определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению
УК-1.3 - разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
ОПК-6 - способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности:
ОПК-6.1 - планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности
ОПК-6.2 - применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности
ОПК-6.3 - предоставляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях
ПК-2 - способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания:
ПК-2.1 - обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе практики
Преддипломная практика

Цель прохождения практики: практика способствует закреплению и углублению теоретических знаний магистрантов, полученных при обучении, умению ставить задачи, анализировать полученные результаты и делать выводы. На данном этапе магистрант проводит заключительные исследования по теме магистерской диссертации в соответствии с поставленными целью и задачами.

Основные разделы:
1 Подготовительный этап
2 Основной этап
3 Заключительный этап
4 Оценочно-результативный (отчетный) этап

Планируемые результаты обучения:
УК-1 - способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий:
УК-1.1 - анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
УК-1.2 - определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению
УК-1.3 - разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
УК-2 - способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла:
УК-2.1 - формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления
УК-2.2 - разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения
УК-2.3 - разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы
УК-2.4 - осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта
УК-3 - способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
УК-3.1 - вырабатывает стратегию командной работы и организует отбор членов команды для достижения поставленной цели
УК-3.2 - организует и корректирует работу членов команды, в том числе на основе коллегиальных решений

УК-3.3 - разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде

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

УК-4.1 - осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие, в том числе на иностранном языке

УК-4.2 - переводит академические и профессиональные тексты (рефераты, аннотации, обзоры, статьи и т.д.) с иностранного языка или на иностранный язык

УК-4.3 - способен выстраивать стратегию общения с партнерами, в том числе зарубежными в соответствии с нормами межкультурной коммуникации

УК-5 - способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

УК-5.1 - анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии

УК-5.2 - выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общественной культуры представителей других этносов и конфессий различных социальных групп

УК-5.3 - обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач

УК-6 - способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

УК-6.1 - оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), целесообразно их использует

УК-6.2 - определяет образовательные потребности и способы совершенствования собственной (в том числе профессиональной) деятельности на основе самооценки

УК-6.3 - выстраивает гибкую профессиональную траекторию с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности, динамично изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития

ОПК-1 - способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ОПК-1.1 - формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания

ОПК-1.2 - организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-2 - способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ОПК-2.1 - формулирует направление деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-2.2 - использует основные методы приема и анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-2.3 - осуществляет контроль за реализацией стратегии и деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания.

ОПК-3 - способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-3.1 - разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-3.2 - внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-3.3 - контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон

ОПК-4 - способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания:

ОПК-4.1 - разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-4.2 - внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-4.3 - проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

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

ОПК-5.1 - определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-5.2 - обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-5.3 - оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания

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

ОПК-6.1 - планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности

ОПК-6.2 - применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности

ОПК-6.3 - предоставляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях

ОПК-7 - способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам

ОПК-7.1 - осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-7.2 - выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам

ОПК-7.3 - планирует результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам

ПК-1 - способен разрабатывать, внедрять и управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-1.1 - обосновывает необходимость разработки инновационных решений сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-1.2 - определяет перспективность инноваций и разрабатывает мероприятия по их внедрению в сфере гостеприимства и общественного питания

ПК-1.3 - внедряет инновационные решения при оказании услуг сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-1.4 - осуществляет управление инновационными проектами и технологиями сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-1.5 - применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-2 - способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-2.1 - обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-2.2 - на основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Аннотация к рабочей программе практики
Научно-исследовательская работа

Цель прохождения практики: знания и навыки, полученные в ходе практики, используются магистрантами для формирования научно-практической базы проводимого исследования, подготовки публикаций об актуальности и практической значимости выполняемой работы.

Основные разделы:
1 Подготовительный этап
2 Основной этап
3 Заключительный этап
4 Оценочно-результативный (отчетный) этап

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 - способен разрабатывать, внедрять и управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-1.1 - обосновывает необходимость разработки инновационных решений сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-1.2 - определяет перспективность инноваций и разрабатывает мероприятия по их внедрению в сфере гостеприимства и общественного питания

ПК-1.3 - внедряет инновационные решения при оказании услуг сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-1.4 - осуществляет управление инновационными проектами и технологиями сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-1.5 - применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-2 - способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-2.1 - обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-2.2 - на основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе практики
Проектно-технологическая практика

Цель прохождения практики: знания и навыки, полученные в ходе практики, позволяют студентам решать вопросы, связанные формированием производственной концепции и внедрения технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания, организации проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания, а также для формирования практической базы проводимого исследования.

Основные разделы:
1 Подготовительный этап
2 Основной этап
3 Заключительный этап
4 Оценочно-результативный (отчетный) этап

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

УК-2 - способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла:

УК-2.1 - формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления;

УК-2.2 - разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения;

УК-2.3 - разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы.

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

УК-4.1 - осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие, в том числе на иностранном языке

ПК-1 - способен разрабатывать, внедрять и управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-1.1 - обосновывает необходимость разработки инновационных решений сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-1.2 - определяет перспективность инноваций и разрабатывает мероприятия по их внедрению в сфере гостеприимства и общественного питания

ПК-1.3 - внедряет инновационные решения при оказании услуг сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-1.4 - осуществляет управление инновационными проектами и технологиями сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-1.5 - применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Организация безбарьерной среды в гостиничной индустрии

Цель изучения дисциплины: знакомство магистров с теоретическими основами и прикладными аспектами организации безбарьерной среды в гостиничной индустрии.

Основные разделы:

1 Инвалидность как социальная проблема

2 Специфика социально - психологического статуса и проблем лиц с ограниченными возможностями

3 Социальная среда жизнедеятельности лиц с ограниченными возможностями здоровья

4 Создание безбарьерной среды в гостиничной индустрии

5 Организация обслуживания людей с ограниченными возможностями здоровья в гостиничной индустрии

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 - способен разрабатывать, внедрять и управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-1.3 - внедряет инновационные решения при оказании услуг сферы гостеприимства и общественного питания.

Форма промежуточной аттестации: зачет.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
Автоматизированные системы взаимоотношений с потребителями в сфере гостеприимства

Цель изучения дисциплины: понимание магистрами роли и возможностей применения автоматизированных систем взаимоотношений с потребителями в сфере гостеприимства.

Основные разделы:

1 Введение в системы взаимоотношений с потребителями

2 Структура и принципы работы систем взаимоотношений с потребителями

3 Функциональные возможности автоматизированных систем взаимоотношений с потребителями в сфере гостеприимства

Планируемые результаты обучения:

ПК-1 - способен разрабатывать, внедрять и управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания:

ПК-1.5 - применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Форма промежуточной аттестации: зачет.