

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



Утверждаю
Проректор по учебной работе
Г.А. Шабанов
«21» января 2025 г.

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

Образовательная программа рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета
21 января 2025 г., протокол № 86/152

Москва
2025 год

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

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

Образовательная программа «Управление гостиничным бизнесом» по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратура) разработана на основании приказа Министерства науки и высшего образования РФ «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» от 06 апреля 2021 г. № 245, в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 июня 2017 г. № 558, с Положением о порядке разработки и утверждения образовательных программ высшего образования - программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры, реализующих актуализированные федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования в АНО ВО «Российский новый университет» (приказ от 12.03.2021 г. № 80-о), с Положением о практической подготовке обучающихся в АНО ВО «Российский новый университет» (приказ от 09.10.2020 г. № 316-о), с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в АНО ВО «Российский новый университет» (приказ от 06.03.2025 № 89-о).

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

Образовательная программа «Управление гостиничным бизнесом» по направлению подготовки 43.04.02 Гостиничное дело (уровень магистратура), в том числе оценочные и методические материалы, прошла экспертизу и имеет положительное экспертное заключение заместителя генерального директора по качеству и операционным вопросам ООО «Парк-отель «Воздвиженское» Пикулиной Е.С.

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

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

1.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам.

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

1.3. Область (области) профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность.

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

1.4. Типы задач профессиональной деятельности, к решению которых готовятся выпускники

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

1.5. Направленность образовательной программы.

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

1.6-1.8. Планируемые результаты освоения образовательной программы, результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций

43.04.03 Гостиничное дело				
код	1.6. Результаты освоения образовательной программы	Дисциплина, практика	1.7. Результаты обучения по дисциплинам и практикам	1.8. Индикаторы достижения компетенций
Универсальные компетенции				
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	Критический анализ и методы решения проблемных ситуаций в науке	<p>Знать: УК-1-31 Сущность критического анализа проблемных ситуаций УК-1-32 Философские аспекты проблемных ситуаций УК-1-33 Сущность научной парадигмы УК-1-34 Критерии решения проблемных ситуаций в науке УК-1-35 Подходы западных и российских ученых к разрешению проблемных ситуаций в науке УК-1-36 Пути разрешения проблемных ситуаций в науке</p> <p>Уметь: УК-1-У1 Осуществлять критический анализ проблемных ситуаций УК-1-У2 Использовать системный подход в анализе критических ситуаций УК-1-У3 Выработать стратегию действий по разрешению проблемных ситуаций в науке УК-1-У4 Анализировать научную деятельность и определять ее критерии УК-1-У5 Использовать философские аспекты науки и научного познания УК-1-У6 Использовать результаты анализа в профессиональной деятельности</p> <p>Владеть: УК-1-В1 Методами критического анализа проблемных ситуаций в науке УК-1-В2 Навыками решения проблемных ситуаций в науке УК-1-В3 Навыками использования результатов анализа в профессиональной деятельности УК-1-В4 Методами системного анализа проблемных ситуаций УК-1-В5 Способами определения научных парадигм УК-1-В6 Навыками использования полученных результатов анализа для достижения поставленных научных задач</p>	УК-1.1. Знает: анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. УК-1.2. Умеет: осуществляет поиск алгоритмов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации. Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей детальной разработке. Предлагает способы их решения. УК-1.3. Владеет: разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой
		Учебная практика: научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-	<p>Знать: УК-1-31 Кризисные ситуации в гостиничном деле и как применять концептуальный подход к социально-экономическим исследованиям УК-1-32 Приемы изучения экономики и социологии гостиничного дела УК-1-33 Способы системного анализа элементов и процессов социально-экономического развития сферы гостиничного дела</p>	

		<p>исследовательской работы)</p>	<p>УК-1-34 Эмпирические исследования и используемый для их проведения инструментарий УК-1-35 Качественные и количественные методы исследования и методы экспертных оценок УК-1-36 Сущность критического анализа проблемных ситуаций в науке и пути их решения Уметь: УК-1-У1 Применять концептуальный подход к социально- экономическим исследованиям для решения проблем в критических ситуациях УК-1-У2 Применять приемы изучения экономики и социологии гостиничного дела УК-1-У3 Применять способы системного анализа элементов и процессов социально-экономического развития сферы гостиничного дела УК-1-У4 Применять эмпирические исследования и используемый для их проведения инструментарий УК-1-У5 Применять качественные и количественные методы исследования и методы экспертных оценок УК-1-У6 Осуществлять критический анализ проблемных ситуаций в науке и использовать результаты анализа в профессиональной деятельности Владеть: УК-1-В1 Навыками применять основной концептуальный подход к социально-экономическим исследованиям для решения проблем в критических ситуациях УК-1-В2 Навыками применять приемы изучения экономики и социологии гостиничного дела УК-1-В3 Навыками применять основные способы системного анализа элементов и процессов социально-экономического развития сферы гостиничного дела УК-1-В4 Навыками применять эмпирические исследования и используемый для их проведения инструментарий УК-1-В5 Навыками применять качественные и количественные методы исследования и методы экспертных оценок УК-1-В6 Навыками решения проблемных ситуаций в науке</p>	<p>деятельности</p>
		<p>Производственная практика: организационно-управленческая практика</p>	<p>Знать: УК-1-31 Современные методы сбора информации УК-1-32 Современные методы обработки информации УК-1-33 Современные методы представления информации УК-1-34 Основы критического анализа и синтеза информации УК-1-35 Особенности применения системного подхода для решения профессиональных задач УК-1-36 Требования к формулировке целей и задач (технологии SMART) Уметь: УК-1-У1 Пользоваться источниками информации по исследуемой проблематике, исходя из потребностей профессиональной деятельности</p>	

			<p>УК-1-У2 Осуществлять обработку собранной информации</p> <p>УК-1-У3 Осуществлять представление и презентацию собранной и проанализированной информации</p> <p>УК-1-У4 Выполнять анализ и синтез информации</p> <p>УК-1-У5 Применять системный подход для решения профессиональных задач</p> <p>УК-1-У6 Формулировать цели и задачи с соблюдением принципов SMART</p> <p>Владеть:</p> <p>УК-1-В1 Современными методами сбора информации</p> <p>УК-1-В2 Современными методами обработки информации</p> <p>УК-1-В3 Современными методами представления информации</p> <p>УК-1-В4 Навыками критического анализа и синтеза информации</p> <p>УК-1-В5 Навыками применения системного подхода для решения профессиональных задач</p> <p>УК-1-В6 Навыками целеполагания и постановки профессиональных задач</p>	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Проектный менеджмент	<p>Знать:</p> <p>УК-2-31 Специфику проектной деятельности в профессиональной сфере</p> <p>УК-2-32 Общие принципы проектной деятельности и ее значение в профессиональной сфере</p> <p>УК-2-33 Научные, теоретические и методические основы системы управления проектами</p> <p>УК-2-34 Методические подходы к планированию и реализации проектов</p> <p>УК-2-35 Методы принятия управленческих решений при планировании и реализации проектной деятельности</p> <p>Уметь:</p> <p>УК-2-У1 Планировать и организовывать проектную деятельность в профессиональной сфере</p> <p>УК-2-У2 Планировать и распределять задачи между участниками проекта</p> <p>УК-2-У3 Обосновывать управленческие решения в области проектирования организационных структур управления проектами</p> <p>УК-2-У4 Эффективно организовывать работу в рамках команды проекта</p> <p>УК-2-У5 Нести ответственность за своевременную передачу информации</p> <p>Владеть:</p> <p>УК-2-В1 Технологиями организации и управления проектной деятельности</p> <p>УК-2-В2 Методами управления проектными командами и мониторинга выполнения проекта</p> <p>УК-2-В3 Современными методами принятия управленческих решений по организации и управлению проектом</p> <p>УК-2-В4 Навыками проектирования моделей организационных структур управления проектами</p> <p>УК-2-В5 Методами анализа эффективности действующих организационных структур управления проектами</p>	<p>УК-2.1. Знает: определяет проблему, на решение которой направлен проект, грамотно формулирует цель проекта, определяет этапы жизненного цикла проекта.</p> <p>УК-2.2. Умеет: организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами.</p> <p>УК-2.3. Владеет: представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях и</p>

		<p>Учебная практика: научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)</p>	<p>Знать: УК-2-31 Специфику проектной деятельности в профессиональной сфере УК-2-32 Общие принципы проектной деятельности и ее значение в профессиональной сфере УК-2-33 Научные, теоретические и методические основы системы управления проектами УК-2-34 Методические подходы к планированию и реализации проектов УК-2-35 Методы принятия управленческих решений при планировании и реализации проектной деятельности УК-2-36 Особенности управления проектами на различных этапах его жизненного цикла Уметь: УК-2-У1 Планировать и организовывать проектную деятельность в профессиональной сфере УК-2-У2 Планировать и распределять задачи между участниками проекта УК-2-У3 Обосновывать управленческие решения в области проектирования организационных структур управления проектами УК-2-У4 Эффективно организовывать работу в рамках команды проекта УК-2-У5 Нести ответственность за своевременную передачу информации по проекту между участниками проекта УК-2-У6 Осуществлять контроль за реализацией проекта на различных этапах его жизненного цикла Владеть: УК-2-В1 Технологиями организации и управления проектной деятельности УК-2-В2 Методами управления проектными командами и мониторинга выполнения проекта УК-2-В3 Современными методами принятия управленческих решений по организации и управлению проектом УК-2-В4 Навыками проектирования моделей организационных структур управления проектами УК-2-В5 Методами анализа эффективности действующих организационных структур управления проектами УК-2-В6 Навыками контроля различных этапов реализации проекта</p>	<p>предлагает возможные пути (алгоритмы) внедрения в практику результатов проекта (или осуществляет его внедрение)</p>
		<p>Производственная практика: организационно-управленческая практика</p>	<p>Знать: УК-2-31 Методы и способы определения круга задач в рамках поставленной цели УК-2-32 Требования к формулировке профессиональных задач УК-2-33 Методику разработки "древа целей" гостиничного предприятия УК-2-34 Подходы к решению профессиональных задач УК-2-35 Виды производственных ресурсов гостиничного предприятия УК-2-36 Правовые нормы деятельности гостиничного предприятия Уметь:</p>	

			<p>УК-2-У1 Определять профессиональные задачи предприятия в рамках цели его деятельности</p> <p>УК-2-У2 Разрабатывать грамотные формулировки профессиональных задач</p> <p>УК-2-У3 Проектировать "древо целей" гостиничного предприятия</p> <p>УК-2-У4 Эффективно решать профессиональные задачи в сфере гостиничного дела</p> <p>УК-2-У5 Анализировать производственные ресурсы гостиничного предприятия</p> <p>УК-2-У6 Организовать собственную профессиональную деятельность в рамках действующих правовых норм деятельности гостиничного предприятия</p> <p>Владеть:</p> <p>УК-2-В1 Навыками определения круга задач в рамках поставленной цели</p> <p>УК-2-В2 Навыками грамотной формулировки профессиональных задач</p> <p>УК-2-В3 Навыками проектирования "древа целей" гостиничного предприятия</p> <p>УК-2-В4 Навыками эффективного решения профессиональных задач в сфере гостиничного дела</p> <p>УК-2-В5 Навыками анализа производственных ресурсов гостиничного предприятия</p> <p>УК-2-В6 Способами организации собственной профессиональной деятельности в рамках действующих правовых норм деятельности гостиничного предприятия</p>	
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Современные технологии командообразования в организации	<p>Знать:</p> <p>УК-3-31 Сущность команды и подходы к ее определению</p> <p>УК-3-32 Сущность и условия эффективности общения и взаимодействия в команде</p> <p>УК-3-33 Сущность и разновидности командных стратегий достижения цели</p> <p>УК-3-34 Суть барьеров в общении между членами группы</p> <p>Уметь:</p> <p>УК-3-У1 Анализировать сущность команды и подходы разных авторов к определению этого понятия</p> <p>УК-3-У2 Сравнивать разные уровни общения и взаимодействия в команде</p> <p>УК-3-У3 Описывать разновидности командных стратегий достижения цели, приводить примеры</p> <p>УК-3-У4 Анализировать суть барьеров в общении между членами группы</p> <p>Владеть:</p> <p>УК-3-В1 Приемами управления командной работой</p> <p>УК-3-В2 Методами и приемами оценки эффективности общения и взаимодействия в команде</p> <p>УК-3-В3 Приемами оценки командной стратегии достижения цели</p> <p>УК-3-В4 Приемами анализа и определения сути барьеров в общении между членами группы</p>	<p>УК-3.1. Знает: планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение разных идей и мнений.</p> <p>УК-3.2. Умеет: учитывает в профессиональной деятельности интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей, с которыми работает/ взаимодействует, в том числе посредством корректировки своих действий.</p> <p>УК-3.3. Владеет: владеет навыками преодоления возникающих в команде разногласий и конфликтов</p>
		Учебная практика: научно-	<p>Знать:</p> <p>УК-3-31 Сущность команды и подходы к ее определению</p>	

		<p>исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)</p>	<p>УК-3-32 Сущность и условия эффективности общения и взаимодействия в команде УК-3-33 Сущность и разновидности командных стратегий достижения цели УК-3-34 Суть барьеров в общении между членами группы УК-3-35 Методы и стили руководства командой УК-3-36 Основы корпоративной культуры команды Уметь: УК-3-У1 Анализировать сущность команды и подходы разных авторов к определению этого понятия УК-3-У2 Сравнивать разные уровни общения и взаимодействия в команде УК-3-У3 Описывать разновидности командных стратегий достижения цели, приводить примеры УК-3-У4 Анализировать суть барьеров в общении между членами группы УК-3-У5 Осуществлять руководство командой, в том числе многонациональной УК-3-У6 Формировать устойчивую корпоративную культуру на предприятии Владеть: УК-3-В1 Приемами управления командной работой УК-3-В2 Методами и приемами оценки эффективности общения и взаимодействия в команде УК-3-В3 Приемами оценки командной стратегии достижения цели УК-3-В4 Приемами анализа и определения сути барьеров в общении между членами группы УК-3-В5 Навыками формирования команды единомышленников УК-3-В6 Навыками управления корпоративной культуры предприятия</p>	<p>на основе учета интересов всех сторон, предвидит результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий</p>
		<p>Производственная практика: организационно-управленческая практика</p>	<p>Знать: УК-3-31 Содержание понятия «общения» как процесса установления и развития контактов между людьми УК-3-32 Нормы социального взаимодействия в обществе УК-3-33 Нормы делового этикета УК-3-34 Основы командообразования в трудовом коллективе УК-3-35 Факторы успеха в командной работе УК-3-36 Основы распределения социальных ролей в профессиональной команде Уметь: УК-3-У1 Устанавливать и развивать межличностные контакты УК-3-У2 Организовать эффективное социальное взаимодействие в обществе УК-3-У3 Организовать профессиональную коммуникацию с соблюдением норм делового этикета УК-3-У4 Участвовать в командной деятельности УК-3-У5 Использовать факторы успеха в командной работе УК-3-У6 Идентифицировать собственную социальную роль в профессиональной команде</p>	

			<p>Владеть: УК-3-В1 Методами раскрытия содержания понятия «общения» как процесса установления и развития контактов между людьми УК-3-В2 Нормами социального взаимодействия в обществе УК-3-В3 Нормами делового этикета УК-3-В4 Навыками командообразования в трудовом коллективе УК-3-В5 Навыками построения успешной профессиональной деятельности в команде УК-3-В6 Навыками идентификации собственной социальной роли в профессиональной команде</p>	
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Деловые межкультурные коммуникации	<p>Знать: УК-4-31 Функционально-стилевые разновидности устной и письменной речи и дискурсивно-когнитивные условия ее реализации УК-4-32 Правила и технику перевода научного или профессионального текста с одного языка на другой УК-4-33 Принципы ведения академической и профессиональной дискуссии на иностранном языке УК-4-34 Принципы работы с различными источниками информации, в т.ч. статьями, монографиями и другими разновидностями научных текстов УК-4-35 Структурные и содержательные особенности устной и письменной коммуникации на профессиональные темы и принципы ее организации</p> <p>Уметь: УК-4-У1 Создавать творческие и научные работы (статьи, рефераты, доклады, презентации) по обозначенной теме в рамках профессиональной проблематики на иностранном языке УК-4-У2 Создавать адекватный перевод профессионального или академического текста с иностранного языка на русский или с русского языка на иностранный с использованием словаря УК-4-У3 Применять правила ведения дискуссии на иностранном языке УК-4-У4 Анализировать и систематизировать информацию в области профессиональной деятельности из зарубежных источников УК-4-У5 Понимать основное содержание академических и профессиональных текстов, в т.ч. статей, докладов и др.</p> <p>Владеть: УК-4-В1 Навыками создания текста соответствующей функционально-стилевой разновидности по профессиональной проблематике УК-4-В2 Достаточным активным и пассивным запасом профессиональной лексики, включая фразеологические обороты, клише, устойчивые словосочетания и профессиональные термины, для перевода специальных текстов УК-4-В3 Высоким уровнем речевой культуры, необходимым для выполнения профессиональных и академических задач в процессе ведения дискуссии</p>	<p>УК-4.1. Знает: демонстрирует интегративные знания, необходимые для выполнения, письменного перевода и редактирования различных академических текстов (рефератов, эссе, обзоров, статей и т.д.). УК-4.2. Умеет: представляет результаты академической и профессиональной деятельности на различных научных мероприятиях, включая международные. УК-4.3. Владеет: владеет жанрами письменной коммуникации в академической сфере, в том числе в условиях межкультурного взаимодействия</p>

			<p>УК-4-В4 Навыками работы с различными источниками информации (словарями, справочниками различного типа, электронными ресурсами сети Интернет, научными работами) для осуществления самостоятельной поисково-познавательной деятельности при подборе информации в области профессиональной деятельности</p> <p>УК-4-В5 Умением следить за ходом и понимать основную идею сообщений и докладов по профессиональным темам</p>	
		<p>Учебная практика: научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)</p>	<p>Знать:</p> <p>УК-4-31 Функционально-стилевые разновидности устной и письменной речи и дискурсивно-когнитивные условия ее реализации</p> <p>УК-4-32 Правила и технику перевода научного или профессионального текста с одного языка на другой</p> <p>УК-4-33 Принципы ведения академической и профессиональной дискуссии на иностранном языке</p> <p>УК-4-34 Принципы работы с различными источниками информации, в т.ч. статьями, монографиями и другими разновидностями научных текстов</p> <p>УК-4-35 Структурные и содержательные особенности устной и письменной коммуникации на профессиональные темы и принципы ее организации</p> <p>УК-4-36 Правила и этику профессионального взаимодействия</p> <p>Уметь:</p> <p>УК-4-У1 Создавать творческие и научные работы (статьи, рефераты, доклады, презентации) по обозначенной теме в рамках профессиональной проблематики на иностранном языке</p> <p>УК-4-У2 Создавать адекватный перевод профессионального или академического текста с иностранного языка на русский или с русского языка на иностранный с использованием словаря</p> <p>УК-4-У3 Применять правила ведения дискуссии на иностранном языке</p> <p>УК-4-У4 Анализировать и систематизировать информацию в области профессиональной деятельности из зарубежных источников</p> <p>УК-4-У5 Понимать основное содержание академических и профессиональных текстов, в т.ч. статей, докладов и монографий</p> <p>УК-4-У6 Соблюдать этику профессионального взаимодействия</p> <p>Владеть:</p> <p>УК-4-В1 Навыками создания текста соответствующей функционально-стилевой разновидности по профессиональной проблематике</p> <p>УК-4-В2 Достаточным активным и пассивным запасом профессиональной лексики, включая фразеологические обороты, клише, устойчивые словосочетания и профессиональные термины, для перевода специальных текстов</p> <p>УК-4-В3 Высоким уровнем речевой культуры, необходимым для выполнения профессиональных и академических задач в процессе ведения дискуссии</p> <p>УК-4-В4 Навыками работы с различными источниками информации (словарями,</p>	

			<p>справочниками различного типа, электронными ресурсами сети Интернет, научными работами) для осуществления самостоятельной поисково - познавательной деятельности при подборе информации в области профессиональной деятельности</p> <p>УК-4-В5 Умением следить за ходом и понимать основную идею сообщений и докладов по профессиональным темам</p> <p>УК-4-В6 Навыками профессионального взаимодействия на различных уровнях управления</p>	
	Производственная практика: организационно-управленческая практика		<p>Знать:</p> <p>УК-4-31 Языковые нормы, нормы культуры речи</p> <p>УК-4-32 Особенности деловой коммуникации в сфере гостиничного дела</p> <p>УК-4-33 Требования, предъявляемые к тексту делового письма</p> <p>УК-4-34 Основные формы устной деловой коммуникации</p> <p>УК-4-35 Нормы телефонного делового этикета</p> <p>УК-4-36 Правила грамматики, орфографии и пунктуации русского и английского языка</p> <p>Уметь:</p> <p>УК-4-У1 Использовать языковые нормы и нормы культуры речи в деловой коммуникации</p> <p>УК-4-У2 Осуществлять деловую коммуникацию в сфере гостиничного дела</p> <p>УК-4-У3 Составлять деловые письма</p> <p>УК-4-У4 Осуществлять устную деловую коммуникацию с клиентами, коллегами и руководством предприятия</p> <p>УК-4-У5 Осуществлять деловую коммуникацию по телефону</p> <p>УК-4-У6 Применять в практической деятельности правила грамматики, орфографии и пунктуации русского и английского языка</p> <p>Владеть:</p> <p>УК-4-В1 Навыками использования языковых норм и норм культуры речи в деловой коммуникации</p> <p>УК-4-В2 Навыками деловой коммуникации в сфере гостиничного дела</p> <p>УК-4-В3 Навыками составления деловых писем</p> <p>УК-4-В4 Способами осуществления устной деловой коммуникации с клиентами, коллегами и руководством предприятия</p> <p>УК-4-В5 Навыками телефонной деловой коммуникации</p> <p>УК-4-В6 Правилами грамматики, орфографии и пунктуации русского и английского языка</p>	
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе	Культура и межкультурное взаимодействие	<p>Знать:</p> <p>УК-5-31 Особенности и разнообразие культур</p> <p>УК-5-32 Особенности межкультурного взаимодействия</p> <p>УК-5-33 Негативные явления межкультурного общения</p> <p>УК-5-34 Сущность культурного шока и его причины</p>	УК-5.1. Знает: учитывает сущность, разнообразие и особенности различных культур, их соотношение и взаимосвязь.

	межкультурного взаимодействия	<p>УК-5-35 Соотношение культуры и цивилизации УК-5-36 Культуру как социально – психологическое явление</p> <p>Уметь: УК-5-У1 Прививать культуру межкультурного общения УК-5-У2 Соблюдать правила межкультурного общения УК-5-У3 Организовывать правильное взаимодействие представителей различных культур для выполнения стоящих задач УК-5-У4 Предупреждать и разрешать межкультурные конфликты УК-5-У5 Воспитывать у подчиненных толерантное отношение к представителям иных культур УК-5-У6 Соотносить межкультурные ценности для создания условий эффективного межкультурного взаимодействия</p> <p>Владеть: УК-5-В1 Навыками межкультурного общения УК-5-В2 Способами анализа особенностей и сущности различных культур УК-5-В3 Культурой общения представителями различных культур УК-5-В4 Методами организации межкультурного взаимодействия УК-5-В5 Навыками поиска межкультурных ценностей для сближения представителей различных культур УК-5-В6 Методами анализа и планирования работы по межкультурному взаимодействию</p>	<p>УК-5.2. Умеет: обеспечивает и поддерживает взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур и демонстрирует навыки общения в мире культурного многообразия. УК-5.3. Владеет: владеет способами анализа разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации и находит пути их разрешения</p>
	Развитие гостиничного бизнеса с учетом культурного многообразия	<p>Знать: УК-5-31 Содержание понятия "мультикультурализм" УК-5-32 Причины возникновения мультикультурализма УК-5-33 Основные проблемы развития мультикультурализма УК-5-34 Специфические особенности мультикультурализма в России УК-5-35 Основные культурные различия партнеров по гостиничному бизнесу УК-5-36 Особенности кросс-культурного маркетинга</p> <p>Уметь: УК-5-У1 Поддерживать межкультурные контакты УК-5-У2 Преодолевать культурную замкнутость УК-5-У3 Знакомиться с культурами других народов УК-5-У4 Опирается на исторический опыт в решении проблем современного культурного развития УК-5-У5 Адекватно ориентироваться в мультикультурной среде УК-5-У6 Поддерживать контакты с деловыми культурами зарубежных стран</p> <p>Владеть: УК-5-В1 Приемами межкультурной коммуникации УК-5-В2 Технологиями мультикультурных деловых коммуникаций УК-5-В3 Приемами изучения национальной специфики в организационной культуре</p>	

			<p>УК-5-В4 Методами кросс-культурного маркетинга в туристском бизнесе УК-5-В5 Навыками разработки мультикультурной маркетинговой стратегии в туристском бизнесе УК-5-В6 Инструментами обновления стратегии мультикультурного маркетинга в гостиничном бизнесе</p>	
		<p>Учебная практика: научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)</p>	<p>Знать: УК-5-31 Особенности и разнообразие культур УК-5-32 Особенности межкультурного взаимодействия УК-5-33 Негативные явления межкультурного общения УК-5-34 Сущность культурного шока и его причины УК-5-35 Соотношение культуры и цивилизации УК-5-36 Культуру как социально – психологическое явление Уметь: УК-5-У1 Прививать культуру межкультурного общения УК-5-У2 Соблюдать правила межкультурного общения УК-5-У3 Организовывать правильное взаимодействие представителей различных культур для выполнения стоящих задач УК-5-У4 Предупреждать и разрешать межкультурные конфликты УК-5-У5 Воспитывать у подчиненных толерантное отношение к представителям иных культур УК-5-У6 Соотносить межкультурные ценности для создания условий эффективного межкультурного взаимодействия Владеть: УК-5-В1 Навыками межкультурного общения УК-5-В2 Способами анализа особенностей и сущности различных культур УК-5-В3 Культурой общения представителями различных культур УК-5-В4 Методами организации межкультурного взаимодействия УК-5-В5 Навыками поиска межкультурных ценностей для сближения представителей различных культур УК-5-В6 Методами анализа и планирования работы по межкультурному взаимодействию</p>	
		<p>Производственная практика: организационно-управленческая практика</p>	<p>Знать: УК-5-31 Этапы исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории УК-5-32 Традиции и обычаи народов мира УК-5-33 Особенности деловой межкультурной коммуникации с иностранными туристами и коллегами УК-5-34 Особенности мировоззрения туристов и коллег различного вероисповедания УК-5-35 Особенности философского мировоззрения представителей различных стран мира</p>	

			<p>УК-5-36 Нормы проявления толерантности в многонациональном обществе</p> <p>Уметь: УК-5-У1 Использовать знания об историческом развитии России при формировании уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных УК-5-У2 Использовать знания о традициях и обычаях народов мира в профессиональной деятельности УК-5-У3 Осуществлять деловую межкультурную коммуникацию с иностранными туристами и коллегами УК-5-У4 Воспринимать мировоззрение туристов и коллег различного вероисповедания УК-5-У5 Осуществлять эффективное взаимодействие с представителями различных стран мира с учетом различий в философском мировоззрении УК-5-У6 Проявлять толерантность в многонациональном обществе</p> <p>Владеть: УК-5-В1 Навыками уважительного отношения к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп УК-5-В2 Навыками уважительного отношения к традициям и обычаям народов мира УК-5-В3 Навыками деловой межкультурной коммуникации с иностранными туристами и коллегами УК-5-В4 Навыками уважительного отношения мировоззрения туристов и коллег различного вероисповедания УК-5-В5 Способами эффективного взаимодействия с представителями различных стран мира с учетом различий в философском мировоззрении УК-5-В6 Толерантностью в многонациональном обществе</p>	
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Технология персональной эффективности	<p>Знать: УК-6-31 Сущность и ориентиры персональной эффективности личности УК-6-32 Ресурсы персональной эффективности и самореализации личности УК-6-33 Сущность и пути персональной эффективности УК-6-34 Сущность и факторы профессиональной ориентации и профессионального самоопределения личности</p> <p>Уметь: УК-6-У1 Применять способы оценки ресурсов личности УК-6-У2 Применять способы планирования персональной эффективности личности УК-6-У3 Разрабатывать программу персональной эффективности личности УК-6-У4 Пользоваться способами оценки помех деятельности</p> <p>Владеть: УК-6-В1 Методами персональной эффективности УК-6-В2 Приемами самореализации и использования творческого потенциала</p>	<p>УК-6.1. Знает: находит и творчески использует имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития. УК-6.2. Умеет: самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста. УК-6.3. Владеет: планирует профессиональную траекторию с учетом</p>

			<p>УК-6-В3 Приемами консультирования по вопросам оптимизации персональной самоэффективности УК-6-В4 Способами определения проблем и перспектив профессиональной ориентации и профессионального самоопределения</p>	<p>особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности, требований рынка труда, имеющихся ресурсов</p>
<p>Учебная практика: научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)</p>	<p>Знать: УК-6-31 Сущность и ориентиры персональной эффективности личности УК-6-32 Ресурсы персональной эффективности и самореализации личности УК-6-33 Сущность и пути повышения персональной эффективности УК-6-34 Сущность и факторы профессиональной ориентации и профессионального самоопределения личности УК-6-35 Приоритетные направления развития собственной деятельности УК-6-36 Способы повышения собственной самооценки Уметь: УК-6-У1 Применять способы оценки ресурсов личности УК-6-У2 Применять способы планирования персональной эффективности личности УК-6-У3 Разрабатывать программу персональной эффективности личности УК-6-У4 Проводить оценку социальных контактов как ресурсов персональной эффективности личности УК-6-У5 Планировать собственную деятельность УК-6-У6 Работать над собственной самооценкой Владеть: УК-6-В1 Методами оценки персональной эффективности УК-6-В2 Приемами самореализации и использования творческого потенциала УК-6-В3 Приемами оценки и определения путей оптимизации персональной самоэффективности УК-6-В4 Способами определения проблем и перспектив своего профессионального самоопределения УК-6-В5 Навыками управления собственной деятельностью УК-6-В6 Навыками самооценки</p>			
<p>Производственная практика: организационно-управленческая практика</p>	<p>Знать: УК-6-31 Методы определения своих ресурсов и их ограничений (личностные, ситуативные, временные) для успешного выполнения порученной работы УК-6-32 Основы Time-менеджмента УК-6-33 Формы и направления саморазвития УК-6-34 Принципы планирования деловой карьеры УК-6-35 Принципы системы непрерывного профессионального образования УК-6-36 Формы повышения профессиональной квалификации Уметь: УК-6-У1 Применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных) для успешного выполнения порученной работы</p>			

			<p>УК-6-У2 Управлять собственным временем УК-6-У3 Совершенствовать саморазвитие УК-6-У4 Планировать деловую карьеру УК-6-У5 Организовать собственное непрерывное профессиональное образование УК-6-У6 Осуществлять эффективный выбор для повышения собственной профессиональной квалификации</p> <p>Владеть: УК-6-В1 Навыками применения знаний о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных), для успешного выполнения порученной работы УК-6-В2 Навыками Time-менеджмента УК-6-В3 Методами совершенствования саморазвития УК-6-В4 Навыками планирования деловой карьеры УК-6-В5 Навыками планирования системы собственного непрерывного профессионального образования УК-6-В6 Навыками осуществления эффективного выбора для повышения собственной профессиональной квалификации</p>	
Общепрофессиональные компетенции				
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	Проектирование производственной концепции и технологических инноваций в сфере гостеприимства и общественного питания	<p>Знать: ОПК-1-31 Особенности проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК -1-32 Мировой опыт проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК -1-33 Технологию проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК -1-34 Источники идей для проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: ОПК -1-У1 Проектировать производственную концепцию предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом специфики отрасли ОПК -1-У2 Применять мировой опыт проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК -1-У3 Применять технологию проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания ОПК -1-У4 Использовать новаторские идеи для проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть: ОПК -1-В1 Навыками проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом специфики отрасли ОПК -1-В2 Навыками поиска информации о мировом опыте проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и</p>	<p>ОПК-1.1. Знает: основные аспекты и методы формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания ОПК-1.2. Умеет: определять меры по внедрению технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-1.3. Владеет: навыками работы с основными программными продуктами в сфере гостеприимства и общественного питания</p>

			<p>общественного питания</p> <p>ОПК -1-В3 Навыками применения технологии проектирования производственной концепции предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК -1-В4 Навыками формализации новаторской идеи в бизнес-проект гостиничного предприятия или предприятия общественного питания</p>	
		<p>Производственная практика: научно-исследовательская работа</p>	<p>Знать:</p> <p>ОПК-1-31 Структуру и содержание бизнес-процессов с учетом специфики деятельности гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-1-32 Особенности бизнес-процессов на предприятиях гостиничной индустрии</p> <p>ОПК-1-33 Технологию управления бизнес-процессами гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-1-34 Источники рисков бизнес-проектов в сфере гостиничного дела</p> <p>ОПК-1-35 Элементы технологической концепции гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-1-36 Современное программное обеспечение в сфере гостиничного дела</p> <p>Уметь:</p> <p>ОПК-1-У1 Реализовывать на практике бизнес-процессы с учетом специфики деятельности гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-1-У2 Применять современное программное обеспечение для выполнения бизнес-процессов гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-1-У3 Проектировать и внедрять технологические новации для оптимизации бизнес-процессов гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-1-У4 Определять риски бизнес-плана гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-1-У5 Разрабатывать и совершенствовать технологическую концепцию гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-1-У6 Использовать современное программное обеспечение в производственной деятельности</p> <p>Владеть:</p> <p>ОПК-1-В1 Навыками управления бизнес-процессами с учетом специфики деятельности гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-1-В2 Навыками работы применения программ Project Expert и BNOVO для управления бизнес-процессами гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-1-В3 Навыками проектирования технологические новации для оптимизации бизнес-процессов гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-1-В4 Навыками выявления возможных рисков бизнес-процессов</p> <p>ОПК-1-В5 Навыками проектирования технологической концепции гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-1-В6 Современным программным обеспечением в сфере гостиничного дела</p>	
		<p>Производственная практика: организационно-управленческая</p>	<p>Знать:</p> <p>ОПК-1-31 Структуру и содержание бизнес-процессов с учетом специфики деятельности гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-1-32 Особенности бизнес-процессов на предприятиях гостиничной</p>	

		практика	<p>индустрии</p> <p>ОПК-1-33 Технологию управления бизнес-процессами гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-1-34 Источники рисков бизнес-проектов в сфере гостиничного дела</p> <p>ОПК-1-35 Элементы технологической концепции гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-1-36 Современное программное обеспечение в сфере гостиничного дела</p> <p>Уметь:</p> <p>ОПК-1-У1 Реализовывать на практике бизнес-процессы с учетом специфики деятельности гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-1-У2 Применять современное программное обеспечение для выполнения бизнес-процессов гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-1-У3 Проектировать и внедрять технологические новации для оптимизации бизнес-процессов в гостиничном предприятии</p> <p>ОПК-1-У4 Определять риски бизнес-плана в сфере гостиничного дела</p> <p>ОПК-1-У5 Разрабатывать и совершенствовать технологическую концепцию гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-1-У6 Использовать современное программное обеспечение в производственной деятельности</p> <p>Владеть:</p> <p>ОПК-1-В1 Навыками управления бизнес-процессами с учетом специфики деятельности гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-1-В2 Навыками работы применения программ Project Expert и BNOVO для управления бизнес-процессами гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-1-В3 Навыками проектирования технологические новации для оптимизации бизнес-процессов в гостиничном предприятии</p> <p>ОПК-1-В4 Навыками выявления возможных рисков бизнес-процессов</p> <p>ОПК-1-В5 Навыками проектирования технологической концепции гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-1-В6 Современным программным обеспечением в сфере гостиничного дела</p>	
ОПК-2	Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знать:</p> <p>ОПК-2-31 Различия принятия стратегических и тактических решений в гостиничной деятельности</p> <p>ОПК -2-32 Основу организации системы контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей</p> <p>ОПК -2-33 Основные методы, способы и технологии планирования деятельности гостиниц и других средств размещения, методы и способы проведения анализа и оценки деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей</p> <p>ОПК -2-34 Направления совершенствования гостиничной деятельности и принципы формирования клиентурных отношений</p> <p>Уметь:</p> <p>ОПК -2-У1 Принимать стратегические и тактические решения в гостиничной</p>	<p>ОПК-2.1. Знает: основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.2. Умеет: определять виды работ по организационной диагностике и организационному</p>

			<p>деятельности, использовать методики их разработки ОПК -2-У2 Использовать основы организации системы контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей ОПК -2-У3 Разрабатывать планы и программы развития гостиничных предприятий и других средств размещения на основе использования различных методов планирования, проведения анализа и оценки деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей ОПК -2-У4 Выявлять стратегические направления совершенствования гостиничной деятельности, применять принципы формирования эффективных клиентурных отношений при стратегическом управлении Владеть: ОПК -2-В1 Методиками принятия стратегических и тактических решений в гостиничной деятельности ОПК -2-В2 Навыками организации системы контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей ОПК -2-В3 Навыками планирования, анализа и оценки результатов деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей ОПК -2-В4 Навыками совершенствования гостиничной деятельности и формированием клиентурных отношений при стратегическом управлении</p>	<p>проектированию деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.3. Владеет: навыками управления стратегией развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
		<p>Производственная практика: научно-исследовательская работа</p>	<p>Знать: ОПК-2-31 Теоретические основы стратегического управления гостиничным предприятием ОПК-2-32 Теории стратегического управления ОПК-2-33 Сущность и правила формирования стратегии организации ОПК-2-34 Особенности процесса управления реализацией стратегии ОПК-2-35 Элементы стратегии гостиничного предприятия ОПК-2-36 Особенности управления гостиничной деятельностью на различных уровнях управления Уметь: ОПК-2-У1 Оперировать понятиями стратегического менеджмента ОПК-2-У2 Проводить стратегический анализ внешней и внутренней среды гостиничного предприятия ОПК-2-У3 Осуществлять выбор стратегии организации ОПК-2-У4 Управлять реализацией стратегии гостиничного предприятия ОПК-2-У5 Совершенствовать элементы стратегии гостиничного предприятия ОПК-2-У6 Осуществлять управление гостиничной деятельностью на различных уровнях управления Владеть: ОПК-2-В1 Различными методами анализа внешней и внутренней среды организации ОПК-2-В2 Методикой разработки и реализации стратегии организации</p>	

			<p>ОПК-2-В3 Навыками самостоятельной работы с учебно-методической и научной литературой в области стратегического управления</p> <p>ОПК-2-В4 Стратегией управления в гостинице</p> <p>ОПК-2-В5 Навыками формирования стратегии гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-2-В6 Навыками управления гостиничной деятельностью на различных уровнях управления</p>	
		<p>Производственная практика: организационно-управленческая практика</p>	<p>Знать:</p> <p>ОПК-2-31 Теоретические основы стратегического управления гостиничным предприятием</p> <p>ОПК-2-32 Теории стратегического управления</p> <p>ОПК-2-33 Сущность и правила формирования стратегии организации</p> <p>ОПК-2-34 Особенности процесса управления реализацией стратегии</p> <p>ОПК-2-35 Элементы стратегии гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-2-36 Особенности управления туристской деятельностью на различных уровнях управления</p> <p>Уметь:</p> <p>ОПК-2-У1 Оперировать понятиями стратегического менеджмента</p> <p>ОПК-2-У2 Проводить стратегический анализ внешней и внутренней среды гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-2-У3 Осуществлять выбор стратегии организации</p> <p>ОПК-2-У4 Управлять реализацией стратегии гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-2-У5 Совершенствовать элементы стратегии гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-2-У6 Осуществлять управление гостиничной деятельностью на различных уровнях управления</p> <p>Владеть:</p> <p>ОПК-2-В1 Различными методами анализа внешней и внутренней среды организации</p> <p>ОПК-2-В2 Методикой разработки и реализации стратегии организации</p> <p>ОПК-2-В3 Навыками самостоятельной работы с учебно-методической и научной литературой в области стратегического управления</p> <p>ОПК-2-В4 Стратегией управления гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-2-В5 Навыками формирования стратегии гостиничного предприятия</p> <p>ОПК-2-В6 Навыками управления гостиничной деятельностью на различных уровнях управления</p>	
ОПК-3	Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и	Управление качеством услуг организаций гостеприимства и общественного питания	<p>Знать:</p> <p>ОПК-3-31 Научные основы системы управления качеством</p> <p>ОПК -3-32 Классификацию показателей качества</p> <p>ОПК -3-33 Инновационные технологии и методы оценки качества</p> <p>ОПК -3-34 Системы менеджмента качества и их применение в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь:</p>	ОПК-3.1. Знает: в организациях сферы гостеприимства и общественного питания основные положения системы менеджмента качества в соответствии с

	общественного питания		<p>ОПК -3-У1 Оценивать качество предоставляемых в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК -3-У2 Применять статистические методы контроля качества при оказании гостиничных услуг и услуг общественного питания</p> <p>ОПК -3-У3 Применять систему менеджмента качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания и классификацию по категориям</p> <p>ОПК -3-У4 Уметь применять интегрированные системы менеджмента качества</p> <p>Владеть:</p> <p>ОПК -3-В1 Методикой оценки качества при предоставлении гостиничных услуг и услуг общественного питания</p> <p>ОПК -3-В2 Способами применения положений закона о защите прав потребителей и др. законов, регламентирующих качество и безопасность</p> <p>ОПК -3-В3 Методикой разработки и сертификации систем менеджмента качества и методикой оценки категории гостиницы</p> <p>ОПК -3-В4 Методикой расчета показателей для оценки претендентов на премию в области качества</p>	<p>российскими и международными стандартами качества</p> <p>ОПК-3.2. Умеет: внедрять в организациях сферы гостеприимства и общественного питания системы управления качеством услуг.</p> <p>ОПК-3.3. Владеет: навыками оценки качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов по классификации гостиниц и иных средств размещения, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон</p>
		Производственная практика: научно-исследовательская работа	<p>Знать:</p> <p>ОПК-3-31 Научные основы системы управления качеством</p> <p>ОПК-3-32 Классификацию показателей качества</p> <p>ОПК-3-33 Инновационные технологии и методы оценки качества</p> <p>ОПК-3-34 Системы менеджмента качества и их применение в сфере гостиничного дела</p> <p>ОПК-3-35 Методы контроля качества услуг в сфере гостиничного дела</p> <p>ОПК-3-36 Проблемы поддержания высокого качества услуг в сфере гостиничного дела</p> <p>Уметь:</p> <p>ОПК-3-У1 Оценивать качество предоставляемых гостиничных услуг</p> <p>ОПК-3-У2 Применять статистические методы контроля качества при оказании гостиничных услуг</p> <p>ОПК-3-У3 Применять систему менеджмента качества для гостиничных предприятий</p> <p>ОПК-3-У4 Уметь применять интегрированные системы менеджмента качества</p> <p>ОПК-3-У5 Осуществлять контроль качества услуг в сфере гостиничного дела</p> <p>ОПК-3-У6 Обеспечивать высокое качество услуг в сфере гостиничного дела</p> <p>Владеть:</p> <p>ОПК-3-В1 Методикой оценки качества при предоставлении гостиничных услуг</p> <p>ОПК-3-В2 Способами применения положений закона о защите прав потребителей и др. законов</p> <p>ОПК-3-В3 Методикой разработки и сертификации систем менеджмента качества</p> <p>ОПК-3-В4 Методикой расчета показателей для оценки претендентов на премию в области качества в гостиничном деле</p>	

			<p>ОПК-3-В5 Навыками контроля качества услуг в сфере гостиничного дела</p> <p>ОПК-3-В6 Способами поддержания высокого качества услуг в сфере гостиничного дела</p>	
	Производственная практика: организационно-управленческая практика		<p>Знать:</p> <p>ОПК-3-31 Научные основы системы управления качеством</p> <p>ОПК-3-32 Классификацию показателей качества</p> <p>ОПК-3-33 Инновационные технологии и методы оценки качества</p> <p>ОПК-3-34 Системы менеджмента качества и их применение в сфере гостиничного дела</p> <p>ОПК-3-35 Методы контроля качества услуг в сфере гостиничного дела</p> <p>ОПК-3-36 Проблемы поддержания высокого качества услуг в сфере гостиничного дела</p> <p>Уметь:</p> <p>ОПК-3-У1 Оценивать качество предоставляемых гостиничных услуг</p> <p>ОПК-3-У2 Применять статистические методы контроля качества при оказании гостиничных услуг</p> <p>ОПК-3-У3 Применять систему менеджмента качества для гостиничных предприятий</p> <p>ОПК-3-У4 Уметь применять интегрированные системы менеджмента качества</p> <p>ОПК-3-У5 Осуществлять контроль качества услуг в сфере гостиничного дела</p> <p>ОПК-3-У6 Обеспечивать высокое качество услуг в сфере гостиничного дела</p> <p>Владеть:</p> <p>ОПК-3-В1 Методикой оценки качества при предоставлении гостиничных услуг</p> <p>ОПК-3-В2 Способами применения положений закона о защите прав потребителей и др. законов</p> <p>ОПК-3-В3 Методикой разработки и сертификации систем менеджмента качества</p> <p>ОПК-3-В4 Методикой расчета показателей для оценки претендентов на премию в области качества в сфере гостиничного дела</p> <p>ОПК-3-В5 Навыками контроля качества услуг в сфере гостиничного дела</p> <p>ОПК-3-В6 Способами поддержания высокого качества услуг в сфере гостиничного дела</p>	
ОПК-4	Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Маркетинговые стратегии организаций гостеприимства и общественного питания	<p>Знать:</p> <p>ОПК-4-31 Закономерности развития маркетинговой деятельности. Методологические основы регулирования потребительского рынка. Современное состояние и уровень развития потребительского рынка на национальном и региональном уровне</p> <p>ОПК -4-32 Современную практику регулирования развития отраслей потребительского рынка. Федеральное и региональное законодательство в области, государственного регулирования торговой деятельности</p> <p>ОПК -4-33 Организационную структуру управления региональным потребительским рынком в крупном городе (на примере города Москвы).</p>	<p>ОПК-4.1. Знает: основные аспекты и направления работ по разработке маркетинговых стратегий и программ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-4.2. Умеет: организовать процесс внедрения маркетинговых</p>

			<p>Качество и безопасность на потребительском рынке ОПК -4-34 Потребительский рынок с точки зрения маркетинга. Организационно-экономические проблемы региональных потребительских рынков и перспективы их развития Уметь: ОПК -4-У1 Применять маркетинговые стратегии. Определять технологии управления потребительским рынком в регионе. Применять законодательство по защите потребителей ОПК -4-У2 Давать характеристику методов управления потребительским рынком. Применять приемы целевого планирования на потребительском рынке ОПК -4-У3 Регулировать формирование организационной структуры регионального потребительского рынка в крупном городе (на примере города Москвы). Применять инструменты обеспечения качества, а также формы и методы контроля на потребительском рынке ОПК -4-У4 Рассчитывать индекс потребительской удовлетворенности. Решать вопросы, связанные с развитием саморегулирования на потребительском рынке Владеть: ОПК -4-В1 Маркетинговыми приемами и технологиями формирования инфраструктуры потребительского рынка Методами определения места туристских услуг на региональном потребительском рынке крупного города ОПК -4-В2 Методами и технологиями управления потребительским рынком в различных экономических ситуациях. Методами целевого планирования развития туристских услуг в структуре потребительского рынка крупного города ОПК -4-В3 Технологиями формирования организационной структуры управления региональным потребительским рынком в крупном городе (на примере города Москвы). Формами и методами контроля на потребительском рынке ОПК -4-В4 Навыками регулирования потребительским рынком с точки зрения маркетинга. Способами разработки и применения корпоративных и профессиональных стандартов, действующих в различных элементах инфраструктуры потребительского рынка, в том числе в индустрии гостеприимства и общественного питания</p>	<p>стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с использованием возможностей сети Интернет ОПК-4.3. Владеет: навыками оценки результатов реализации маркетинговых стратегий и программ в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>
		<p>Производственная практика: научно-исследовательская работа</p>	<p>Знать: ОПК-4-31 Закономерности развития маркетинговой деятельности ОПК-4-32 Современную практику регулирования развития отраслей потребительского рынка ОПК-4-33 Организационную структуру управления региональным потребительским рынком в крупном городе (на примере города Москвы) ОПК-4-34 Потребительский рынок с точки зрения маркетинга ОПК-4-35 Современное состояние и уровень развития потребительского рынка на</p>	

			<p>национальном и региональном уровне ОПК-4-36 Организационно-экономические проблемы региональных потребительских рынков и перспективы их развития Уметь: ОПК-4-У1 Применять маркетинговые стратегии ОПК-4-У2 Применять приемы целевого планирования на потребительском рынке ОПК-4-У3 Регулировать формирование организационной структуры регионального потребительского рынка в крупном городе (на примере города Москвы) ОПК-4-У4 Рассчитывать индекс потребительской удовлетворенности ОПК-4-У5 Применять законодательство по защите потребителей ОПК-4-У6 Решать вопросы, связанные с развитием саморегулирования на потребительском рынке Владеть: ОПК-4-В1 Маркетинговыми приемами и технологиями формирования инфраструктуры потребительского рынка ОПК-4-В2 Методами и технологиями управления потребительским рынком в различных экономических ситуациях ОПК-4-В3 Технологиями формирования организационной структуры управления региональным потребительским рынком в крупном городе (на примере города Москвы) ОПК-4-В4 Навыками регулирования потребительским рынком с точки зрения маркетинга ОПК-4-В5 Методами определения места туристских услуг на региональном потребительском рынке крупного города ОПК-4-В6 Способами разработки и применения корпоративных и профессиональных стандартов, действующих в различных элементах инфраструктуры потребительского рынка, в том числе в сфере гостиничного дела</p>	
		<p>Производственная практика: организационно-управленческая практика</p>	<p>Знать: ОПК-4-31 Закономерности развития маркетинговой деятельности ОПК-4-32 Современную практику регулирования развития отраслей потребительского рынка ОПК-4-33 Организационную структуру управления региональным потребительским рынком в крупном городе (на примере города Москвы) ОПК-4-34 Потребительский рынок с точки зрения маркетинга ОПК-4-35 Современное состояние и уровень развития потребительского рынка на национальном и региональном уровне ОПК-4-36 Организационно-экономические проблемы региональных потребительских рынков и перспективы их развития Уметь: ОПК-4-У1 Применять маркетинговые стратегии</p>	

			<p>ОПК-4-У2 Применять приемы целевого планирования на потребительском рынке</p> <p>ОПК-4-У3 Регулировать формирование организационной структуры регионального потребительского рынка в крупном городе (на примере города Москвы)</p> <p>ОПК-4-У4 Рассчитывать индекс потребительской удовлетворенности</p> <p>ОПК-4-У5 Применять законодательство по защите потребителей</p> <p>ОПК-4-У6 Решать вопросы, связанные с развитием саморегулирования на потребительском рынке</p> <p>Владеть:</p> <p>ОПК-4-В1 Маркетинговыми приемами и технологиями формирования инфраструктуры потребительского рынка</p> <p>ОПК-4-В2 Методами и технологиями управления потребительским рынком в различных экономических ситуациях</p> <p>ОПК-4-В3 Технологиями формирования организационной структуры управления региональным потребительским рынком в крупном городе (на примере города Москвы)</p> <p>ОПК-4-В4 Навыками регулирования потребительским рынком с точки зрения маркетинга</p> <p>ОПК-4-В5 Методами определения места туристских услуг на региональном потребительском рынке крупного города</p> <p>ОПК-4-В6 Способами разработки и применения корпоративных и профессиональных стандартов, действующих в различных элементах инфраструктуры потребительского рынка, в том числе в сфере гостиничного дела</p>	
ОПК-5	Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	Разработка экономической стратегии гостиничного предприятия и оценка управленческих решений	<p>Знать:</p> <p>ОПК-5-31 Ключевые тенденции развития гостиничного бизнеса и приоритетные направления деятельности гостиничного предприятия</p> <p>ОПК -5-32 Методику разработки экономической стратегии предприятий индустрии гостеприимства</p> <p>ОПК -5-33 Сущность экономической стратегии гостиничного предприятия</p> <p>ОПК -5-34 Методику разработки экономической стратегии в сфере гостеприимства</p> <p>Уметь:</p> <p>ОПК -5-У1 Проводить стратегический анализ и оценку конкурентных преимуществ гостиничного предприятия</p> <p>ОПК -5-У2 Уметь оценивать эффективность экономических решений в стратегическом планировании гостиничного предприятия</p> <p>ОПК -5-У3 Уметь разрабатывать экономические решения в сфере гостеприимства</p> <p>ОПК -5-У4 Уметь оценивать эффективность экономических решений в сфере гостеприимства</p> <p>Владеть:</p> <p>ОПК -5-В1 Навыками формирования экономической стратегии предприятий</p>	<p>ОПК-5.1. Знает: основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-5.2. Умеет: обосновывать основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-5.3. Владеет: навыками оценки</p>

			<p>индустрии гостеприимства ОПК -5-В2 Навыками оценки экономических решений в стратегическом планировании гостиничного предприятия ОПК -5-В3 Навыками оценки экономических решений в сфере гостеприимства ОПК -5-В4 Навыками внедрения экономических решений в сфере гостеприимства</p>	<p>экономической эффективности управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
	<p>Производственная практика: научно-исследовательская работа</p>	<p>Знать: ОПК-5-31 Ключевые тенденции развития гостиничного бизнеса ОПК-5-32 Приоритетные направления деятельности предприятия гостиничной индустрии ОПК-5-33 Сущность экономической стратегии предприятия гостиничной индустрии ОПК-5-34 Методику разработки экономической стратегии в сфере гостиничного дела ОПК-5-35 Показатели эффективности управленческого решения ОПК-5-36 Виды управленческих решений Уметь: ОПК-5-У1 Проводить стратегический анализ на различных уровнях управления ОПК-5-У2 Проводить оценку конкурентных преимуществ в сфере гостиничного дела на различных уровнях управления ОПК-5-У3 Уметь разрабатывать экономические решения в сфере гостиничного дела ОПК-5-У4 Уметь оценивать эффективность экономических решений в сфере гостиничного дела ОПК-5-У5 Рассчитывать показатели эффективности управленческого решения ОПК-5-У6 Использовать различные виды управленческих решений Владеть: ОПК-5-В1 Навыками разработки экономических решений в сфере гостиничного дела ОПК-5-В2 Навыками обоснования экономических решений в сфере гостиничного дела ОПК-5-В3 Навыками оценки экономических решений в сфере гостиничного дела ОПК-5-В4 Навыками внедрения экономических решений в сфере гостиничного дела ОПК-5-В5 Навыками определения значений показателей эффективности управленческих решений ОПК-5-В6 Навыками применения в практической деятельности различных видов управленческих решений</p>		
	<p>Производственная практика: организационно-управленческая</p>	<p>Знать: ОПК-5-31 Ключевые тенденции развития гостиничного бизнеса ОПК-5-32 Приоритетные направления деятельности предприятия гостиничной индустрии</p>		

		практика	<p>ОПК-5-33 Сущность экономической стратегии предприятия гостиничной индустрии</p> <p>ОПК-5-34 Методику разработки экономической стратегии в сфере гостиничного дела</p> <p>ОПК-5-35 Показатели эффективности управленческого решения</p> <p>ОПК-5-36 Виды управленческих решений</p> <p>Уметь:</p> <p>ОПК-5-У1 Проводить стратегический анализ на различных уровнях управления</p> <p>ОПК-5-У2 Проводить оценку конкурентных преимуществ в сфере гостиничного дела на различных уровнях управления</p> <p>ОПК-5-У3 Уметь разрабатывать экономические решения в сфере гостиничного дела</p> <p>ОПК-5-У4 Уметь оценивать эффективность экономических решений в сфере гостиничного дела</p> <p>ОПК-5-У5 Рассчитывать показатели эффективности управленческого решения</p> <p>ОПК-5-У6 Использовать различные виды управленческих решений</p> <p>Владеть:</p> <p>ОПК-5-В1 Навыками разработки экономических решений в сфере гостиничного дела</p> <p>ОПК-5-В2 Навыками обоснования экономических решений в сфере гостиничного дела</p> <p>ОПК-5-В3 Навыками оценки экономических решений в сфере гостиничного дела</p> <p>ОПК-5-В4 Навыками внедрения экономических решений в сфере гостиничного дела</p> <p>ОПК-5-В5 Навыками определения значений показателей эффективности управленческих решений</p> <p>ОПК-5-В6 Навыками применения в практической деятельности различных видов управленческих решений</p>	
ОПК-6	Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	Методология научно-прикладных исследований в индустрии гостеприимства	<p>Знать:</p> <p>ОПК-6-31 Методы научных исследований в индустрии гостеприимства</p> <p>ОПК -6-32 Основные характеристики индустрии гостеприимства как объекта научного исследования</p> <p>ОПК -6-33 Методы и этапы научного исследования индустрии гостеприимства</p> <p>ОПК -6-34 Основные требования к оформлению результатов научно-прикладных исследований в сфере гостеприимства</p> <p>Уметь:</p> <p>ОПК -6-У1 Практически использовать современные технологии научно-прикладных исследований в сфере гостеприимства</p> <p>ОПК -6-У2 Классифицировать объекты индустрии гостеприимства</p> <p>ОПК -6-У3 Выбирать оптимальные методы исследования объектов индустрии гостеприимства</p>	<p>ОПК-6.1. Знает: особенности планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-6.2. Умеет: применять эффективные подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере</p>

			<p>ОПК -6-У4 Грамотно оформлять результаты научных исследований</p> <p>Владеть: ОПК -6-В1 Технологиями научно-прикладных исследований ОПК -6-В2 Приемами систематизации элементов индустрии гостеприимства ОПК -6-В3 Методологией исследования туристских объектов индустрии гостеприимства ОПК -6-В4 Практическими навыками оформления результатов научного исследования</p>	<p>профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-6.3. Владеет: навыками представления результатов научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях</p>
	Производственная практика: научно-исследовательская работа	<p>Знать: ОПК-6-31 Методы научных исследований в гостиничной индустрии ОПК-6-32 Основные характеристики гостиничной индустрии как объекта научного исследования ОПК-6-33 Методы и этапы научного исследования гостиничной индустрии ОПК-6-34 Основные требования к оформлению результатов научно-прикладных исследований в сфере гостиничного дела ОПК-6-35 Результаты научных достижений в сфере гостиничного дела ОПК-6-36 Основные направления научно-прикладных исследований в сфере гостиничного дела</p> <p>Уметь: ОПК-6-У1 Практически использовать современные технологии научно-прикладных исследований в сфере гостиничного дела ОПК-6-У2 Классифицировать объекты гостиничной индустрии ОПК-6-У3 Выбирать оптимальные методы исследования объектов гостиничной индустрии ОПК-6-У4 Грамотно оформлять результаты научных исследований ОПК-6-У5 Анализировать результаты научных достижений в сфере гостиничного дела ОПК-6-У6 Осуществлять выбор перспективных направлений научно-прикладных исследований в сфере гостиничного дела</p> <p>Владеть: ОПК-6-В1 Технологиями научно-прикладных исследований ОПК-6-В2 Приемами систематизации элементов гостиничной индустрии ОПК-6-В3 Методологией исследования туристских объектов индустрии гостеприимства ОПК-6-В4 Практическими навыками оформления результатов научного исследования ОПК-6-В5 Результатами научных достижений в сфере гостиничного дела ОПК-6-В6 Навыками оценки перспективности научно-прикладных исследований в сфере гостиничного дела</p>		
	Производственная практика:	<p>Знать: ОПК-6-31 Методы научных исследований в сфере гостиничного дела</p>		

		<p>организационно-управленческая практика</p>	<p>ОПК-6-32 Основные характеристики гостиничной индустрии как объекта научного исследования ОПК-6-33 Методы и этапы научного исследования гостиничной индустрии ОПК-6-34 Основные требования к оформлению результатов научно-прикладных исследований в сфере гостиничного дела ОПК-6-35 Результаты научных достижений в сфере гостиничного дела ОПК-6-36 Основные направления научно-прикладных исследований в сфере гостиничного дела</p> <p>Уметь: ОПК-6-У1 Практически использовать современные технологии научно-прикладных исследований в сфере гостиничного дела ОПК-6-У2 Классифицировать объекты гостиничной индустрии ОПК-6-У3 Выбирать оптимальные методы исследования объектов гостиничной индустрии ОПК-6-У4 Грамотно оформлять результаты научных исследований ОПК-6-У5 Анализировать результаты научных достижений в сфере гостиничного дела ОПК-6-У6 Осуществлять выбор перспективных направлений научно-прикладных исследований в сфере гостиничного дела</p> <p>Владеть: ОПК-6-В1 Технологиями научно-прикладных исследований ОПК-6-В2 Приемами систематизации элементов индустрии гостеприимства ОПК-6-В3 Методологией исследования туристских объектов индустрии гостеприимства ОПК-6-В4 Практическими навыками оформления результатов научного исследования ОПК-6-В5 Результатами научных достижений в сфере гостиничного дела ОПК-6-В6 Навыками оценки перспективности научно-прикладных исследований в сфере гостиничного дела</p>	
ОПК-7	<p>Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам</p>	<p>Педагогическое мастерство</p>	<p>Знать: ОПК-7-31 Виды научно-педагогической деятельности, направленной на изучение взаимоотношений в педагогической сфере, современных образовательных технологий, современных (активных и интерактивных) форм обучения ОПК-7-32 Педагогические средства и формы учебно-воспитательного процесса ОПК-7-33 Методику организации и проведения занятий по основным профессиональным образовательным и дополнительным профессиональным программам ОПК-7-34 Методы формирования контрольно-измерительного аппарата и оценки результатов образования</p> <p>Уметь: ОПК-7-У1 Осуществлять различные виды научно-педагогической деятельности,</p>	<p>ОПК-7.1. Знает: научные основы педагогической деятельности; её содержание и специфику с учётом современных требований ОПК-7.2. Умеет: проектировать и осуществлять педагогическую деятельность на основе анализа педагогической</p>

			<p>направленной на изучение взаимоотношений в педагогической сфере, современных образовательных технологий, современных (активных и интерактивных) форм обучения</p> <p>ОПК-7-У2 Осуществлять практическую педагогическую деятельность в учебно-воспитательном процессе</p> <p>ОПК-7-У3 Использовать различные методы, формы и средства организации занятий по основным профессиональным образовательным и дополнительным профессиональным программам</p> <p>ОПК-7-У4 Использовать в педагогической деятельности разные виды контроля</p> <p>Владеть:</p> <p>ОПК-7-В1 Навыком осуществления научно-педагогической деятельности, направленной на изучение совокупности отношений, возникающих в педагогической сфере, новых образовательных технологий, активных и интерактивных форм обучения</p> <p>ОПК-7 -В2 Навыками и приемами осуществления практической педагогической деятельности в учебно-воспитательном процессе</p> <p>ОПК-7-В3 Навыком использования различных методов, форм и средств организации занятий по основным профессиональным образовательным и дополнительным профессиональным программам</p> <p>ОПК-7-В4 Навыками применения в своей деятельности разных видов контроля</p>	<p>ситуации</p> <p>ОПК-7.3. Владеет:</p> <p>навыками проектирования и осуществления педагогической деятельности на основе анализа педагогической ситуации</p>
		<p>Производственная практика: научно-исследовательская работа</p>	<p>Знать:</p> <p>ОПК-7-31 Виды научно-педагогической деятельности, направленной на изучение взаимоотношений в педагогической сфере, современных образовательных технологий, современных (активных и интерактивных) форм обучения</p> <p>ОПК-7-32 Педагогические средства и формы учебно- воспитательного процесса</p> <p>ОПК-7-33 Методику организации и проведения занятий по основным профессиональным образовательным и дополнительным профессиональным программам</p> <p>ОПК-7-34 Методы формирования контрольно-измерительного аппарата и оценки результатов образования</p> <p>ОПК-7-35 Культуру общения преподавателя и обучающихся</p> <p>ОПК-7-36 Педагогическую этику</p> <p>Уметь:</p> <p>ОПК-7-У1 Осуществлять различные виды научно-педагогической деятельности, направленной на изучение взаимоотношений в педагогической сфере, современных образовательных технологий, современных (активных и интерактивных) форм</p> <p>ОПК-7-У2 Осуществлять практическую педагогическую деятельность в учебно-воспитательном процессе</p> <p>ОПК-7-У3 Использовать различные методы, формы и средства организации занятий по основным профессиональным образовательным и дополнительным</p>	

			<p>профессиональным программам ОПК-7-У4 Использовать в педагогической деятельности разные виды контроля ОПК-7-У5 Осуществлять взаимодействие преподавателя и обучающихся с соблюдением высокой культуры общения ОПК-7-У6 Соблюдать педагогическую этику</p> <p>Владеть: ОПК-7-В1 Навыком осуществления научно-педагогической деятельности, направленной на изучение совокупности отношений, возникающих в педагогической сфере, новых образовательных технологий, активных и интерактивных форм обучения ОПК-7-В2 Навыками и приемами осуществления практической педагогической деятельности в учебно-воспитательном процессе ОПК-7-В3 Навыком использования различных методов, форм и средств организации занятий по основным профессиональным образовательным и дополнительным профессиональным программам ОПК-7-В4 Навыками применения в своей деятельности разных видов контроля ОПК-7-В5 Навыками культуры общения в педагогической деятельности ОПК-7-В6 Педагогической этикой</p>	
		<p>Производственная практика: организационно-управленческая практика</p>	<p>Знать: ОПК-7-31 Виды научно-педагогической деятельности, направленной на изучение взаимоотношений в педагогической сфере, современных образовательных технологий, современных (активных и интерактивных) форм обучения ОПК-7-32 Педагогические средства и формы учебно- воспитательного процесса ОПК-7-33 Методику организации и проведения занятий по основным профессиональным образовательным и дополнительным профессиональным программам ОПК-7-34 Методы формирования контрольно-измерительного аппарата и оценки результатов образования ОПК-7-35 Культуру общения преподавателя и обучающихся ОПК-7-36 Педагогическую этику</p> <p>Уметь: ОПК-7-У1 Осуществлять различные виды научно-педагогической деятельности, направленной на изучение взаимоотношений в педагогической сфере, современных образовательных технологий, современных (активных и интерактивных) форм ОПК-7-У2 Осуществлять практическую педагогическую деятельность в учебно-воспитательном процессе ОПК-7-У3 Использовать различные методы, формы и средства организации занятий по основным профессиональным образовательным и дополнительным профессиональным программам ОПК-7-У4 Использовать в педагогической деятельности разные виды контроля</p>	

			<p>ОПК-7-У5 Осуществлять взаимодействие преподавателя и обучающихся с соблюдением высокой культуры общения</p> <p>ОПК-7-У6 Соблюдать педагогическую этику</p> <p>Владеть:</p> <p>ОПК-7-В1 Навыком осуществления научно-педагогической деятельности, направленной на изучение совокупности отношений, возникающих в педагогической сфере, новых образовательных технологий, активных и интерактивных форм обучения</p> <p>ОПК-7-В2 Навыками и приемами осуществления практической педагогической деятельности в учебно-воспитательном процессе</p> <p>ОПК-7-В3 Навыком использования различных методов, форм и средств организации занятий по основным профессиональным образовательным и дополнительным профессиональным программам</p> <p>ОПК-7-В4 Навыками применения в своей деятельности разных видов контроля</p> <p>ОПК-7-В5 Навыками культуры общения в педагогической деятельности</p> <p>ОПК-7-В6 Педагогической этикой</p>	
Профессиональные компетенции				
ПК-1	Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Экономика предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знать:</p> <p>ПК-1–31 Современные особенности организации предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-1–32 Сущность экономических решений в управлении предпринимательской деятельностью в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-1–33 Принятие управленческих решений в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-1–34 Управление предпринимательскими структурами в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-1 –35 Экономические методы и модели оценки экономической эффективности работы персонала в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-1–36 Перспективные научные исследования в управлении предпринимательской деятельностью в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь:</p> <p>ПК-1–У1 Оценивать изменение внешних и внутренних условий деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания с учетом цифровизации</p> <p>ПК-1–У2 Выявлять взаимосвязи различных экономических решений</p> <p>ПК-1–У3 Применять методы и модели при разработке экономических решений в сфере управления экономической деятельностью</p> <p>ПК-1–У4 Оценивать состояние развития гостиничного бизнеса и общественного питания</p> <p>ПК-1–У5 Применять модель оценки эффективности работы персонала предприятий гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-1.1. Знает: особенности организации предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания в современных условиях</p> <p>ПК-1.2. Умеет: применять эффективные методы и модели планирования и контроля при разработке экономических решений в сфере управления предпринимательской деятельностью</p> <p>ПК-1.3. Владеет: навыками оценки состояния развития экономики сферы гостеприимства и общественного питания</p>

			<p>ПК-1–У6 Выявлять инновационные направления экономической деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть:</p> <p>ПК-1–В1 Навыками планирования и организации экономической деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-1–В2 Навыками контроля деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-1–В3 Навыками применения экономических методов управления в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-1–В4 Навыками экономического управления в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-1–В5 Навыками применения функционально-стоимостного подхода к организации труда в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-1–В6 Навыками учета рисков при принятии экономических решений в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	
		<p>Организационное обеспечение гостиничной деятельности</p>	<p>Знать:</p> <p>ПК-1–31 Стандарты гостиничного сервиса</p> <p>ПК-1–32 Технологию организации продаж гостиничного продукта</p> <p>ПК-1–33 Юридические аспекты работы гостиничного предприятия</p> <p>ПК-1–34 Организационные аспекты коммерческой деятельности гостиничного предприятия</p> <p>Уметь:</p> <p>ПК-1–У1 Организовать работу гостиничного предприятия в соответствии с действующими стандартами гостиничного сервиса</p> <p>ПК-1–У2 Организовать продажу гостиничного продукта</p> <p>ПК-1–У3 Организовать работу гостиничного предприятия в соответствии с действующим законодательством</p> <p>ПК-1–У4 Организовать коммерческую деятельность гостиничного предприятия</p> <p>Владеть:</p> <p>ПК-1–В1 Навыками работы со стандартами гостиничного сервиса</p> <p>ПК-1–В2 Навыками продаж гостиничного продукта</p> <p>ПК-1–В3 Навыками организации деятельности гостиничного предприятия в соответствии с действующим законодательством</p> <p>ПК-1–В4 Навыками организации коммерческой деятельности гостиничного предприятия</p>	
		<p>Методы и технологии управления потребительским рынком сферы гостеприимства и общественного</p>	<p>Знать:</p> <p>ПК - 1-31 Методологические основы регулирования потребительского рынка. Современное состояние и уровень развития потребительского рынка на национальном и региональном уровне.</p> <p>ПК - 1-32 Современную практику регулирования развития отраслей потребительского рынка. Федеральное и региональное законодательство в</p>	

		<p>питания</p>	<p>области, государственного регулирования торговой деятельности ПК - 1-33 Организационную структуру управления региональным потребительским рынком в крупном городе (на примере города Москвы) ПК - 1-34 Инструменты обеспечения качества, а также формы и методы контроля на потребительском рынке ПК - 1-35 Потребительский рынок с точки зрения маркетинга. Организационно-экономические проблемы региональных потребительских рынков и перспективы их развития Уметь: ПК - 1-У1 Определять технологии управления потребительским рынком в регионе. Применять законодательство по защите потребителей ПК - 1-У2 Давать характеристику методов управления потребительским рынком. Применять приемы целевого планирования на потребительском рынке ПК - 1-У3 Регулировать формирование организационной структуры регионального потребительского рынка в крупном городе (на примере города Москвы) ПК - 1-У4 Применять инструменты обеспечения качества, а также формы и методы контроля на потребительском рынке ПК - 1-У5 Рассчитывать индекс потребительской удовлетворенности. Решать вопросы связанные с развитием саморегулирования на потребительском рынке Владеть: ПК - 1-В1 Приемами и технологиями формирования инфраструктуры потребительского рынка. Методами определения места услуг гостеприимства и общественного питания на региональном потребительском рынке крупного города ПК - 1-В2 Методами и технологиями управления потребительским рынком в различных экономических ситуациях. Методами целевого планирования развития гостиничных услуг и услуг общественного питания в структуре потребительского рынка крупного города ПК - 1-В3 Технологиями формирования организационной структуры управления региональным потребительским рынком в крупном городе (на примере города Москвы) ПК - 1-В4 Формами и методами контроля на потребительском рынке ПК - 1-В5 Регулированием потребительским рынком с точки зрения маркетинга. Способами разработки и применения корпоративных и профессиональных стандартов, действующих в различных элементах инфраструктуры потребительского рынка в том числе в индустрии гостеприимства и общественного питания</p>	
		<p>Производственная практика: преддипломная практика</p>	<p>Знать: ПК - 1-31 Современные особенности организации предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания ПК - 1-32 Сущность экономических решений в управлении предпринимательской</p>	

			<p>деятельностью в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК - 1-33 Методы и модели принятия управленческих решений в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК - 1-34 Экономическое управление предпринимательскими структурами предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК - 1-35 Перспективные научные исследования в управлении предпринимательской деятельностью в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК - 1-36 Виды планирования</p> <p>ПК - 1-37 Виды контроля деятельности персонала предприятия</p> <p>ПК - 1-38 Типологию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК - 1-39 Особенности планирования предпринимательской деятельности на макроуровне</p> <p>Уметь:</p> <p>ПК - 1-У1 Оценивать изменение внешней и внутренней предпринимательской среды в условиях цифровизации</p> <p>ПК - 1-У2 Выявлять взаимосвязи экономических решений на макро-, мезо- и микроуровне управления сферой гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК - 1-У3 Применять методы и модели при разработке экономических решений в сфере управления предпринимательской деятельностью</p> <p>ПК - 1-У4 Оценивать состояние развития экономики туристской дестинации</p> <p>ПК - 1-У5 Применять модель оценки эффективности работы персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК - 1-У6 Выявлять инновационные направления предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК - 1-У7 Осуществлять контроль деятельности персонала предприятия</p> <p>ПК - 1-У8 Осуществлять планирование развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК - 1-У9 Планировать развитие сферы гостеприимства и общественного питания на макроуровне</p> <p>Владеть:</p> <p>ПК - 1-В1 Навыками планирования и организации предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК - 1-В2 Навыками контроля деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания на различных уровнях управления</p> <p>ПК - 1-В3 Навыками применения экономических методов и моделей управлений предпринимательской деятельностью в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК - 1-В4 Навыками экономического управления сферой гостеприимства и общественного питания</p>	
--	--	--	--	--

			<p>ПК - 1-B5 Навыками применения функционально-стоимостного подхода к организации труда в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК - 1-B6 Навыками учета рисков при принятии экономических решений в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК - 1-B7 Навыками контроля деятельности персонала предприятия</p> <p>ПК - 1-B8 Навыками планирования развития туристско-рекреационных центров</p> <p>ПК - 1-B9 Навыками планирования деятельности сферы гостеприимства и общественного питания на макроуровне</p>	
ПК-2	Способен управлять внедрением инновационных и профессиональных информационно-коммуникационных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Аналитическое обеспечение планирования инновационного развития сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знать:</p> <p>ПК-2–31 Теоретические основы профессиональных коммуникационных технологий</p> <p>ПК-2–32 Основные параметры организации профессиональных информационных систем, специфику профессиональных систем в гостиничном бизнесе</p> <p>ПК-2–33 Основные характеристики оборудования, используемого в профессиональных информационных системах</p> <p>ПК-2–34 Основные принципы государственной политики в сфере цифровизации и повышения эффективности экономики, содержание действующих нормативных документов, регламентирующих функционирование информационно-коммуникативных систем</p> <p>Уметь:</p> <p>ПК-2–У1 Обеспечивать корректные настройки программного обеспечения различных информационно-коммуникационных систем</p> <p>ПК-2–У2 Оценивать специфику гостиничного и ресторанного бизнеса в сфере использования информационных технологий, разрабатывать рекомендации по организации повседневного применения профессиональных систем</p> <p>ПК-2–У3 Оценивать эффективность тех или иных видов информационных технологий в зависимости от параметров гостиничного предприятия, производить мониторинг информационных систем в различных режимах использования</p> <p>ПК-2–У4 Использовать статистику профессиональных систем при планировании и прогнозировании в сфере туризма, разрабатывать рекомендации по формированию и организации структурных подразделений, связанных с процессом применения информационно-коммуникативных технологий</p> <p>Владеть:</p> <p>ПК-2–В1 Методикой составления планов внедрения инновационных коммуникативных технологий</p> <p>ПК-2–В2 Навыками использования маркетинговой информации при анализе эффективности информационно-коммуникативных технологий</p> <p>ПК-2–В3 Навыками использования государственной и бизнес-статистики при анализе эффективности инноваций</p> <p>ПК-2–В4 Методиками оценки инвестиционной привлекательности информационно-коммуникативных технологий в гостиничном бизнесе</p>	<p>ПК-2.1. Знает: специфику формирования конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-2.2. Умеет: выявлять необходимость внедрения инновационных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-2.3. Владеет: навыками разработки рекомендаций по организации применения современных инновационных технологий для обеспечения конкурентоспособности объектов в сфере гостеприимства и общественного питания</p>

		<p>Управление инновациями в индустрии гостеприимства</p>	<p>Знать: ПК-2–31 Современные научные и методологические основы инновационных технологий управления в гостиничном деле. Основные понятия инноватики и инновационного менеджмента. Особенности предпринимательства и инновации в гостиничном деле ПК-2–32 Современную инновационную политику и научные подходы к инновационному менеджменту в гостиничном деле ПК-2–33 Системный подход в инновационном менеджменте. Задачи и функции управления инновациями. Научно-технические инновации. Управленческие нововведения ПК-2–34 Инновационное управление персоналом, инновационные стратегии и процессы. Правовое регулирование инновационной деятельности Уметь: ПК-2–У1 Применять научные и методологические основы инновационных технологий управления в гостиничном деле. Применять инновации при предпринимательстве ПК-2–У2 Реализовывать инновационную политику и уметь применять научные подходы к инновационному менеджменту в гостиничном деле ПК-2–У3 Применять системный подход в инновационном менеджменте. Решать задачи и реализовывать функции управления инновациями ПК-2–У4 Применять инновационное управление персоналом, инновационные стратегии и процессы. Решать вопросы, связанные с правовым регулированием инновационной деятельности Владеть: ПК-2–В1 Приемами применения научных и методологических основ инновационных технологий управления в гостиничном деле. Применять инновации при предпринимательстве ПК-2–В2 Методами и технологиями реализации инновационной политики и владеть научными подходами к инновационному менеджменту в гостиничном деле ПК-2–В3 Приемами системного подхода в инновационном менеджменте. Приемами решения задач управления инновациями, в том числе научно-техническими ПК-2–В4 Приемами инновационного управления персоналом. Разрабатывать инновационные стратегии и процессы. Решать сложные проблемы, связанные с правовым регулированием инновационной деятельности</p>	
		<p>Технологии бережливого производства в индустрии гостеприимства</p>	<p>Знать: ПК-2–31 Научные и методологические основы бережливого производства ПК-2–32 Методы бережливого производства в гостинице: (Just in Time (точно в срок) и «Kaizen» (последовательность действий) ПК-2–33 Метод бережливого производства в гостинице «Система«5С»</p>	

			<p>ПК-2–34 Методы бережливого производства в гостинице: «Карты потока создания ценности гостиничной услуги» и «Визуализация»</p> <p>Уметь:</p> <p>ПК-2–У1 Применять научные и методологические основы бережливого производства</p> <p>ПК-2–У2 Применять методы бережливого производства в гостинице «Just in Time» (точно в срок) и «Kaizen» (последовательность действий)</p> <p>ПК-2–У3 Применять метод бережливого производства в гостинице «Система «5С»</p> <p>ПК-2–У4 Методы бережливого производства в гостинице: «Карты потока создания ценности гостиничной услуги» и «Визуализация»</p> <p>Владеть:</p> <p>ПК-2–В1 Приемами применения научных и методологических основ бережливого производства</p> <p>ПК-2–В2 Технологиями применения методов бережливого производства в гостинице: (Just in Time) (точно в срок), «Kaizen», (последовательность действий)</p> <p>ПК-2–В3 Технологией применения метода бережливого производства в гостинице «Система «5С»</p> <p>ПК-2–В4 Технологиями применения методов бережливого производства в гостинице: «Карты потока создания ценности гостиничной услуги» и «Визуализация»</p>	
		<p>Производственная практика: преддипломная практика</p>	<p>Знать:</p> <p>ПК - 2-31 Теоретические основы профессиональных коммуникационных технологий</p> <p>ПК - 2-32 Основные параметры организации профессиональных информационных систем, специфику профессиональных систем в гостиничном бизнесе</p> <p>ПК - 2-33 Основные характеристики оборудования, используемого в профессиональных информационных системах</p> <p>ПК - 2-34 Основные принципы государственной политики в сфере цифровизации и повышения эффективности экономики, содержание действующих нормативных документов, регламентирующих функционирование информационно-коммуникативных систем</p> <p>ПК - 2-35 Современные научные и методологические основы инновационных технологий управления в гостиничном деле</p> <p>ПК - 2-36 Основные понятия инноватики и инновационного менеджмента. Особенности предпринимательства и инновации в гостиничном деле</p> <p>ПК - 2-37 Современную инновационную политику и научные подходы к инновационному менеджменту в гостиничном деле</p> <p>ПК - 2-38 Системный подход в инновационном менеджменте. Задачи и функции управления инновациями. Научно-технические инновации. Управленческие нововведения</p> <p>ПК - 2-39 Инновационное управление персоналом, инновационные стратегии и</p>	

			<p>процессы. Правовое регулирование инновационной деятельности</p> <p>Уметь:</p> <p>ПК - 2-У1 Обеспечивать корректные настройки программного обеспечения различных информационно-коммуникационных систем</p> <p>ПК - 2-У2 Оценивать специфику гостиничного и ресторанного бизнеса в сфере использования информационных технологий, разрабатывать рекомендации по организации повседневного применения профессиональных систем</p> <p>ПК - 2-У3 Оценивать эффективность тех или иных видов информационных технологий в зависимости от параметров гостиничного предприятия, производить мониторинг информационных систем в различных режимах использования</p> <p>ПК - 2-У4 Использовать статистику профессиональных систем при планировании и прогнозировании в сфере туризма, разрабатывать рекомендации по формированию и организации структурных подразделений, связанных с процессом применения информационно-коммуникативных технологий</p> <p>ПК - 2-У5 Применять научные и методологические основы инновационных технологий управления в гостиничном деле</p> <p>ПК - 2-У6 Применять инновации при предпринимательстве</p> <p>ПК - 2-У7 Реализовывать инновационную политику и уметь применять научные подходы к инновационному менеджменту в гостиничном деле</p> <p>ПК - 2-У8 Применять системный подход в инновационном менеджменте. Решать задачи и реализовывать функции управления инновациями</p> <p>ПК - 2-У9 Применять инновационное управление персоналом, инновационные стратегии и процессы. Решать вопросы, связанные с правовым регулированием инновационной деятельности</p> <p>Владеть:</p> <p>ПК - 2-В1 Методикой составления планов внедрения инновационных коммуникативных технологий</p> <p>ПК - 2-В2 Навыками использования маркетинговой информации при анализе эффективности информационно-коммуникативных технологий</p> <p>ПК - 2-В3 Навыками использования государственной и бизнес-статистики при анализе эффективности инноваций</p> <p>ПК - 2-В4 Методиками оценки инвестиционной привлекательности информационно-коммуникативных технологий в гостиничном бизнесе</p> <p>ПК - 2-В5 Приемами применения научных и методологических основ инновационных технологий управления в гостиничном деле</p> <p>ПК - 2-В6 Применять инновации при предпринимательстве</p> <p>ПК - 2-В7 Методами и технологиями реализации инновационной политики и владеть научными подходами к инновационному менеджменту в гостиничном деле</p> <p>ПК - 2-В8 Приемами системного подхода в инновационном менеджменте. Приемами решения задач управления инновациями, в том числе научно-</p>	
--	--	--	--	--

			<p>техническими</p> <p>ПК - 2-В9 Приемами инновационного управления персоналом. Разрабатывать инновационные стратегии и процессы. Решать сложные проблемы, связанные с правовым регулированием инновационной деятельности</p>	
ПК-3	Способен осуществлять оценку рисков предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	<p>Анализ рисков предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знать:</p> <p>ПК-3-31 Содержание основных правовых документов, регламентирующих вопросы менеджмента в гостиничной индустрии</p> <p>ПК-3-32 Содержание технологических операций, применяемых на различных этапах обслуживания</p> <p>ПК-3-33 Факторы сезонности, влияющие на свойства гостиничного продукта</p> <p>ПК-3-34 Основные принципы государственной политики в сфере туризма и гостиничного бизнеса</p> <p>Уметь:</p> <p>ПК-3-У1 Анализировать различные факторы, влияющие на принятие управленческих решений</p> <p>ПК-3-У2 Применять различные схемы менеджмента в зависимости от особенностей предприятия</p> <p>ПК-3-У3 Оценивать объём спроса на туристские и гостиничные услуги в зависимости от параметров дестинации</p> <p>ПК-3-У4 Анализировать и обобщать опыт применения различных технологий в индустрии туризма</p> <p>Владеть:</p> <p>ПК-3-В1 Методикой анализа маркетинговой информации при формировании гостиничного продукта</p> <p>ПК-3-В2 Методикой анализа рисков</p> <p>ПК-3-В3 Навыками использования научных методик исследования предпринимательских рисков в гостиничном бизнесе</p> <p>ПК-3-В4 Навыками составления прогнозов и их использования в планировании и проектировании</p>	<p>ПК-3.1. Знает: различные факторы, влияющие на свойства гостиничного продукта</p> <p>ПК-3.2. Умеет: выявлять и оценивать риски предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-3.3. Владеет: составляет прогнозы и использует их в планировании и проектировании предпринимательской деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p>
		<p>Производственная практика: преддипломная практика</p>	<p>Знать:</p> <p>ПК - 3-31 Сущность и базовые понятия теории рисков</p> <p>ПК - 3-32 Современные методы оценки рисков</p> <p>ПК - 3-33 Особенности рисков в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК - 3-34 Методы снижения рисков</p> <p>ПК - 3-35 Понятие и сущность страхования</p> <p>ПК - 3-36 Современные теоретические основы страхования</p> <p>ПК - 3-37 Правовое регулирование страхования в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК - 3-38 Сущность договора страхования</p> <p>ПК - 3-39 Страховые риски в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь:</p>	

			<p>ПК - 3-У1 Определять существующие риски в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК - 3-У2 Выбирать методы анализа риска в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК - 3-У3 Учитывать возможности снижения рисков</p> <p>ПК - 3-У4 Анализировать маркетинговую среду в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК - 3-У5 Обосновать роль страхования в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом социальной политики государства</p> <p>ПК - 3-У6 Обосновывать необходимые формы страхования в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК - 3-У7 Соблюдать правовые нормы страховой деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК - 3-У8 Организовывать работу исполнителей по оформлению договоров страхования</p> <p>ПК - 3-У9 Выявлять возможные риски в сфере гостеприимства и общественного питания и необходимость их страхования</p> <p>Владеть:</p> <p>ПК - 3-В1 Навыками выявления предпринимательских рисков в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК - 3-В2 Навыками оценки рисков</p> <p>ПК - 3-В3 Навыками выявления путей снижения рисков в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК - 3-В4 Навыками применения страхования для снижения рисков</p> <p>ПК - 3-В5 Навыками организации работы исполнителей в области страхования в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК - 3-В6 Навыками выбора различных форм страхования с учетом конкретной ситуации</p> <p>ПК - 3-В7 Правовыми основами страхования</p> <p>ПК - 3-В8 Навыками работы с договорами страхования</p> <p>ПК - 3-В9 Навыками оценки возможных рисков в сфере гостеприимства и общественного питания и их страхованием</p>	
ПК-4	Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	Управление проектами и изменениями в индустрии гостеприимства	<p>Знать:</p> <p>ПК-4-31 Понятие проекта и его особенности</p> <p>ПК-4-32 Сущность управления проектами</p> <p>ПК-4-33 Особенности управления проектами в индустрии гостеприимства</p> <p>ПК-4-34 Управление рисками проекта в индустрии гостеприимства</p> <p>Уметь:</p> <p>ПК-4-У1 Оценивать внешнее и внутреннее окружение проекта</p> <p>ПК-4-У2 Выявлять взаимосвязи проектов в индустрии гостеприимства</p> <p>ПК-4-У3 Организовывать работы по управлению проектами в индустрии</p>	<p>ПК-4.1. Знает: особенности управления проектами в индустрии гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-4.2. Умеет: организовывать работы по управлению проектами в индустрии</p>

			<p>гостеприимства и общественного питания ПК-4-У4 Оценивать состояние работ по выполнению проекта и прогнозировать изменения в индустрии гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть: ПК-4-В1 Навыками планирования целей и содержания проекта ПК-4-В2 Навыками определения работ в рамках гостиничного проекта и общественного питания ПК-4-В3 Навыками генерирования идей бизнес-проектов в индустрии гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций ПК-4-В4 Навыками разработки проектов в индустрии гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций</p>	<p>гостеприимства и общественного питания ПК-4.3. Владеет: навыками разработки бизнес-проектов в индустрии гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций</p>
		<p>Производственная практика: преддипломная практика</p>	<p>Знать: ПК - 4-31 Понятие проекта и его особенности ПК - 4-32 Сущность управления проектами ПК - 4-33 Особенности управления проектами в сфере гостеприимства и общественного питания на разных уровнях ПК - 4-34 Управление рисками проекта в сфере гостеприимства и общественного питания ПК - 4-35 Понятие и значение инвестиций в сфере гостеприимства и общественного питания ПК - 4-36 Современные формы и виды инвестиций в сфере гостеприимства и общественного питания ПК - 4-37 Методы разработки инвестиционных проектов в сфере гостеприимства и общественного питания на разных уровнях (федеральном, региональном, муниципальном (локальном)) ПК - 4-38 Методику анализ инвестиционных проектов в сфере гостеприимства и общественного питания ПК - 4-39 Методы технико-экономического обоснования инновационных проектов в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: ПК - 4-У1 Оценивать внешнее и внутреннее окружение проекта ПК - 4-У2 Выявлять взаимосвязи проектов на макро-, мезо- и микро -уровне управления сферой гостеприимства и общественного питания ПК - 4-У3 Организовывать работы по управлению проектами ПК - 4-У4 Оценивать состояние работ по выполнению проекта и прогнозировать изменения в сфере гостеприимства и общественного питания ПК - 4-У5 Обосновывать роль и значение инвестиций в сфере гостеприимства и общественного питания на разных уровнях (федеральном, региональном, муниципальном (локальном) уровне) ПК - 4-У6 Выбирать формы и виды инвестиций в сфере гостеприимства и общественного питания на разных уровнях</p>	

			<p>ПК - 4-У7 Уметь применять методы разработки инвестиционных проектов</p> <p>ПК - 4-У8 Выявлять основные направления инвестиционной политики в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК - 4-У9 Умеет применять методы технико-экономического обоснования инновационных проектов</p> <p>Владеть:</p> <p>ПК - 4-В1 Навыками планирования целей и содержания проекта</p> <p>ПК - 4-В2 Навыками определения работ в рамках проекта</p> <p>ПК - 4-В3 Навыками генерирования идей бизнес-проектов в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК - 4-В4 Навыками разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК - 4-В5 Навыками принятия инвестиционных решений</p> <p>ПК - 4-В6 Применять современные формы и виды инвестиций</p> <p>ПК - 4-В7 Методами разработки инвестиционных проектов в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК - 4-В8 Методами формирования инвестиционной политики на разных уровнях (федеральном, региональном, муниципальном (локальном) уровне)</p> <p>ПК - 4-В9 Отлично владеет навыками подготовки решений в области инвестиционной политики в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	
ПК-5	Способен управлять гостиничными сетями и обеспечивать взаимодействие с предприятиями туристской индустрии	Менеджмент взаимодействия гостиничных и туристических предприятий	<p>Знать:</p> <p>ПК-5–31 Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность</p> <p>ПК-5–32 Культуру реализации сервисной деятельности</p> <p>ПК-5–33 Характеристики, показатели и методы контроля качества услуг и продукции</p> <p>ПК-5–34 Методы и инструменты управление качеством, измерения удовлетворенности потребителей</p> <p>Уметь:</p> <p>ПК-5–У1 Применять на практике правовые и нормативные документы, регулирующие гостиничную деятельность</p> <p>ПК-5–У2 Работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности</p> <p>ПК-5–У3 Применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей</p> <p>ПК-5–У4 Применять знания в области стандартизации гостиничных услуг и контроля их выполнения</p> <p>Владеть:</p> <p>ПК-5–В1 Навыками по урегулированию проблем, согласно нормативно - правовым документам</p> <p>ПК-5–В2 Приемами обслуживания в бесконфликтной работе в процессе сервисной</p>	<p>ПК-5.1. Знает: особенности управления гостиничными сетями и взаимодействия с предприятиями туристской индустрии</p> <p>ПК-5.2. Умеет: организационную структуру управления гостиничными сетями</p> <p>ПК-5.3. Владеет: навыками принимать управленческие решения для организации деятельности гостиничных сетей и взаимодействия с предприятиями туристской индустрии</p>

			<p>деятельности ПК-5–В3 Методами контроля и оценки качества гостиничных услуг, измеряя удовлетворённости потребителей и персонала ПК-5–В4 Технологией разработки стандартов организации</p>	
		Управление гостиничными сетями	<p>Знать: ПК-5–31 Особенности развития международной гостиничной индустрии ПК-5–32 Организационную структуру управления гостиничными сетями ПК-5–33 Специфику управления сбытовой политикой гостиничных сетей ПК-5–34 Менеджмент финансовых ресурсов гостиничных сетей Уметь: ПК-5–У1 Применять на практике знания о текущем состоянии международной гостиничной индустрии для принятия управленческих решений ПК-5–У2 Проектировать организационную структуру управления гостиничными сетями ПК-5–У3 Управлять сбытовой политикой гостиничных сетей ПК-5–У4 Управлять финансовыми ресурсами гостиничных сетей Владеть: ПК-5–В1 Навыками принятия управленческих решений для организации деятельности гостиничных сетей ПК-5–В2 Навыками проектирования организационной структуры управления гостиничными сетями ПК-5–В3 Навыками управления сбытовой политикой гостиничных сетей ПК-5–В4 Навыками управления финансовыми ресурсами гостиничных сетей</p>	
		Производственная практика: преддипломная практика	<p>Знать: ПК - 5-31 Особенности развития международной гостиничной индустрии ПК - 5-32 Организационную структуру управления гостиничными сетями ПК - 5-33 Специфику управления сбытовой политикой гостиничных сетей ПК - 5-34 Менеджмент финансовых ресурсов гостиничных сетей ПК - 5-35 Правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность ПК - 5-36 Культуру реализации сервисной деятельности ПК - 5-37 Характеристики, показатели и методы контроля качества услуг и продукции ПК - 5-38 Методы и инструменты управление качеством, измерения удовлетворенности потребителей ПК - 5-39 Особенности договорных отношений гостиничных предприятий с предприятиями туристской индустрии Уметь: ПК - 5-У1 Применять на практике знания о текущем состоянии международной гостиничной индустрии для принятия управленческих решений ПК - 5-У2 Проектировать организационную структуру управления</p>	

			<p>гостиничными сетями</p> <p>ПК - 5-У3 Управлять сбытовой политикой гостиничных сетей</p> <p>ПК - 5-У4 Управлять финансовыми ресурсами гостиничных сетей</p> <p>ПК - 5-У5 Применять на практике правовые и нормативные документы, регулирующие гостиничную деятельность</p> <p>ПК - 5-У6 Работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности</p> <p>ПК - 5-У7 Применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей</p> <p>ПК - 5-У8 Применять знания в области стандартизации гостиничных услуг и контроля их выполнения</p> <p>ПК - 5-У9 Взаимодействовать с деловыми партнерами</p> <p>Владеть:</p> <p>ПК - 5-В1 Навыками принятия управленческих решений для организации деятельности гостиничных сетей</p> <p>ПК - 5-В2 Навыками проектирования организационной структуры управления гостиничными сетями</p> <p>ПК - 5-В3 Навыками управления сбытовой политикой гостиничных сетей</p> <p>ПК - 5-В4 Навыками управления финансовыми ресурсами гостиничных сетей</p> <p>ПК - 5-В5 Навыками по урегулированию проблем, согласно нормативно - правовым документам</p> <p>ПК - 5-В6 Приемами обслуживания в бесконфликтной работе в процессе сервисной деятельности</p> <p>ПК - 5-В7 Методами контроля и оценки качества гостиничных услуг, измеряя удовлетворённости потребителей и персонала</p> <p>ПК - 5-В8 Технологией разработки стандартов организации</p> <p>ПК - 5-В9 Навыками взаимодействия с деловыми партнерами</p>	
ДК-1	Способен к самостоятельному поиску перспективной работы, развитию конкурентоспособных качеств на рынке труда	Вопросы трудоустройства и управление карьерой	<p>Знать:</p> <p>ДК-1-31 Правила и методы поиска работы</p> <p>ДК-1-32 Сферы деятельности человека, структуру профессионального самоопределения</p> <p>Уметь:</p> <p>ДК-1-У1 Составлять алгоритм поиска работы</p> <p>ДК-1-У2 Планировать и реализовывать профессиональную карьеру</p> <p>Владеть:</p> <p>ДК-1-В1 Навыками самостоятельной ориентации</p> <p>ДК-1-В2 Навыками составления резюме, карьерного портфолио, поведения на собеседовании</p>	<p>ДК-1.1</p> <p>Анализирует и обобщает общие тенденции на рынке труда и в отдельной отрасли и профессии</p> <p>ДК-1.2</p> <p>Демонстрирует практические навыки работы с информационными системами и базами данных по вопросам</p>

				<p>трудоустройства ДК-1.3 Самостоятельно определяет карьерные цели и пути их достижения ДК-1.4 Разрабатывает и оформляет документы для самостоятельного поиска работы (в т.ч. резюме, сопроводительное, карьерное портфолио). ДК-1.5 Применяет технологии личностного и профессионального развития</p>
ДК-2	<p>Готовность к саморазвитию и самообучению, развитию лидерских качеств и навыков командной работы, управления проектами и командами сотрудников</p>	<p>Управление организационной культурой</p>	<p>Знать: ДК-2–31 Методики анализа межличностных и групповых коммуникаций ДК-2–32 Основы проведения анализа и проектирования межличностных, групповых и организационных коммуникаций Уметь: ДК-2-У1 Применять методики анализа межличностных и групповых коммуникаций ДК-2-У2 Осуществлять анализ и проектирование межличностных, групповых и организационных коммуникаций Владеть: ДК-2-В1 Методиками анализа организационных коммуникаций ДК-2-В2 Методиками анализа межличностных и групповых коммуникаций</p>	<p>ДК-2.1. Понимает необходимость самообучения и саморазвития, развития лидерских качеств и навыков командной работы в деятельности персонала. ДК-2.2. Планирует и реализует проекты по управлению развитием персонала. формированию лидерских качеств и навыков командной работы.</p>

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

проводимых организациями, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей.

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

1.9. Практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка обучающихся по образовательной программе направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю (направленности) осваиваемой образовательной программы и осуществляется в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка организуется путем проведения:

проведения учебной и производственной практики:

в структурных подразделениях университета (кафедра туризма и культурного наследия);

в профильных профессиональных организациях: ООО "Управинвестком" (Хостел «Есенин»), ООО Гостиница "Аврора-Люкс", АО "АКАДЕМИНВЕСТ", АО "ГОСТИНИЦА ТВЕРСКАЯ", АО "ГРАНДЪ-ОТЕЛЬ", АО Гостиница "Националь", ООО "Моспромстрой отель Менеджмент" с заключенными договорами о практической подготовке сроком на срок реализации образовательной программы, а также в других профильных организациях с заключенными договорами о практической подготовке сроком равным сроку прохождения практики.

Практическая подготовка обучающихся по образовательной программе проводится путем чередования с иными компонентами образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) позволяет достичь результатов обучения, выражающихся в сформированных у обучающихся навыках, умениях, способности осуществлять трудовые действия, выполнять элементы, отдельные виды работ будущей профессиональной деятельности, указанные в рабочих программах учебных дисциплин.

Объем практической подготовки при проведении учебной практики – 108 часов.

Объем практической подготовки при проведении производственной практики – 1296 часов.

Практическая подготовка при проведении практики позволяет готовить обучающихся к выполнению конкретных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, определенных образовательной программой и программами практик.

Общий объем практической подготовки по образовательной программе составляет – 1404 часа.

1.10. Организационно-педагогические условия реализации образовательной программы

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

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

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

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

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

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

Доступ к системе проверки курсовых и выпускных квалификационных работ на заимствование «Антиплагиат.ру» обеспечивает корпоративный портал www.portal.rosnou.ru.

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

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

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

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

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

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

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

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены мастер-классы экспертов и специалистов в области управления гостиничным бизнесом.

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

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

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

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

Для 100% обучающихся обеспечена возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к электронно-библиотечной системе IPRbooks (ЭБС IPRbooks), содержащей издания по основным изучаемым учебным дисциплинам и сформированной на

основании прямых договоров с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

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

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

В университете имеется доступ к образовательной платформе Юрайт — это образовательный ресурс, электронная библиотека и интернет-магазин, где размещены электронные и печатные учебники авторов — преподавателей ведущих университетов для всех уровней профессионального образования, а также видео- и аудиоматериалы, тестирование и сервисы для преподавателей, которые доступны 24 часа 7 дней в неделю.

В университете имеется доступ к электронной библиотеке GREBENNIKON «Издательского дома «Гребенников». В настоящее время ресурс насчитывает свыше 40 000 статей из 28 электронных периодических изданий (журналов), а также 49 альманахов и обучающие видеоматериалы.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Доля педагогических работников Университета, участвующих в реализации образовательной программы, и лиц, привлекаемых к реализации образовательной программы на условиях заключения гражданско-правового договора (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведущих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля) составляет более 70 %.

Доля педагогических работников Университета, участвующих в реализации образовательной программы, и лиц, привлекаемых к реализации образовательной программы на условиях заключения гражданско-правового договора (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям) являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, и имеющих стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет составляет более 10%.

Доля педагогических работников Университета, участвующих в реализации образовательной программы, и лиц, привлекаемых к реализации образовательной программы на условиях заключения гражданско-правового договора (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям) имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации) составляет более 60%.

1.11. Финансовое обеспечение реализации образовательной программы

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня

подготовки выпускников отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам в области рекламы и связей с общественностью;

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

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

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

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

2.1. Учебный план по очной форме обучения.

В учебном плане указывается перечень учебных дисциплин, практик, аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности (далее - виды учебной деятельности) с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (далее - контактная работа обучающихся с преподавателем) по видам учебных занятий, самостоятельной работы обучающихся в академических часах и практической работы в академических часах. Для каждой учебной дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

2.2. Учебный план по заочной форме обучения.

В учебном плане указывается перечень учебных дисциплин, практик, аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности (далее - виды учебной деятельности) с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения. В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (далее - контактная работа обучающихся с преподавателем) по видам учебных занятий, самостоятельной работы обучающихся в академических часах и практической работы в академических часах. Для каждой учебной дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

Прилагаются:

- учебный план по очной форме обучения для обучающихся с полным сроком обучения
- учебный план по заочной форме обучения для обучающихся с полным сроком обучения.

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

3.1. Календарный учебный график по очной форме обучения.

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

3.2. Календарный учебный график по заочной форме обучения.

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

Прилагаются:

- календарный учебный график по очной форме обучения;
- календарный учебный график по заочной форме обучения (оригиналы).

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

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) включает в себя:

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

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

5. Рабочие программы всех практик, предусмотренных учебным планом

Программа практики включает в себя:

- указание вида практики, способа и формы (форм) ее проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;
- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях;
- содержание практики, включая индивидуальные задания обучающимся;
- указание форм отчетности по практике;

- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
 - перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;
 - перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
 - описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.
- По решению кафедры в состав программы практики могут включаться также иные сведения и (или) материалы.

6. Формы аттестации и оценочные средства.

6.1. Оценочные средства для промежуточной аттестации обучающихся, размещенные в рабочих программах учебных дисциплин и программах практик.

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

Фонды оценочных средств размещаются в рабочих программах учебных дисциплин (модулей), программах практик.

Оценочные средства для текущего контроля разрабатываются преподавателями в виде:

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

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

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

- перечень компетенций, формируемых в процессе освоения образовательной программы;
- планируемые результаты обучения по дисциплине (знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности);
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

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

- вопросы для зачета (зачета с оценкой) и критерии оценки знаний обучающихся;
- вопросы и билеты для экзамена и критерии оценки знаний обучающихся;

- примерная тематика курсовых работ, методические рекомендации по их написанию и критерии оценки;

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

Зачет, зачет с оценкой проводятся согласно расписанию.

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

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

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

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

Экзамен проводится согласно расписанию экзаменационной сессии.

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

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

Проведение экзамена состоит из двух этапов:

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

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

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

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

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

Критерии оценки курсовой работы

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

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

Общая оценка выставляется на основании следующих условий:

- «отлично», если по пяти и более критериям работа оценена на «отлично», а по остальным критериям на «хорошо»;
- «хорошо», если по пяти и более критериям работа оценена на «хорошо» и «отлично», а по остальным критериям на «удовлетворительно»;

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

Критерии оценивания результатов практики студентов расположены в программах практики.

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

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

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

Государственная итоговая аттестация включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы. Фонды оценочных средств государственной итоговой аттестации размещаются в программе государственной итоговой аттестации.

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

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

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

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

В государственную экзаменационную комиссию в рамках государственной итоговой аттестации привлекаются работодатели из числа действующих руководителей и работников профильных организаций (осуществляющих трудовую деятельность в образовательных организациях профессионального и дополнительного образования и имеющих стаж работы в соответствующей профессиональной области не менее 3 лет).

7. Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания разрабатывается на весь период обучения, в ней отражаются:

- цель и задачи воспитания;
- основные направления воспитательной работы с обучающимися;
- формы и методы воспитания;
- кадровый потенциал воспитания;
- материально-техническая база воспитательной работы.

8. Календарный план воспитательной работы.

Календарный план воспитательной работы разрабатывается на каждый учебный год и ежегодно обновляется. В нем ежемесячно указываются:

- общеуниверситетские воспитательные мероприятия;
- воспитательные мероприятия, проводимые в рамках института;

- мероприятия воспитательного характера, проводимые с обучающимися в рамках образовательной программы.

9. Методические материалы, включаемые в образовательную программу по решению кафедры.

В методические материалы включен Фонд оценочных средств оценки результатов освоения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело «Управление гостиничным бизнесом».