



Государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования города Москвы
«Московский государственный институт индустрии туризма имени Ю.А.
Сенкевича»
(ГАОУ ВО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

Анисимова

Т.В. Анисимова

« 31 » 08 20 18 г.

**АННОТАЦИИ
РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН
ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ - ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
43.04.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО**

Профиль: Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе

Москва 2018

Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций

индекс по учебному плану: **Б1.Б.01**

43.04.03 Гостиничное дело

профиль: **Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе**

факультет: **Туризм и гостеприимство**

кафедра: **Иностранных языков**

Общая трудоемкость (в академических часах / ЗЕ)	216 часа / 6 ЗЕ	
в том числе по формам обучения:	очная	заочная
<i>аудиторных</i>	78	36
из них: занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	78	36
<i>самостоятельных</i>	102	163
<i>контроль</i>	36	17
Форма промежуточной аттестации зачет экзамен	1 семестр 2 семестр	1,2 семестры 3 семестр

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОК-1 Способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные методы сбора и анализа информации, способы формализации цели и методы ее достижения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать, обобщать и воспринимать информацию; ставить цель и формулировать задачи по её использованию <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - культурой мышления
ОПК-1 Готовность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лексический минимум, основные грамматические явления стандартные фразы и речевые клише, использующиеся научной и профессиональной коммуникации <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самостоятельно формулировать мысли и выстраивать структуру своего выступления в соответствии с коммуникативными потребностями, - перефразировать сказанное, используя лингвистические средства, известные аудитории, - аргументировать свою точку зрения, высказывая отношение к проблеме или мнение по обсуждаемому вопросу, - использовать образцы речевого этикета и устойчивые фразы адекватно ситуации <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - культурой делового общения, профессионально значимыми качествами: коммуникабельность, толерантность, объективность, демократичность, уверенность в себе

<p>ОПК-2 Готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятия «межкультурная коммуникация», «толерантность» - о различиях в правилах и приемах коммуникации, принятых в разных сферах и этнических группах; - составляющие успешной коммуникации в процессе ее осуществления, - влияние культурных и этических различий на успешную реализацию управленческих функций; - о роли адресанта и адресата в управленческой коммуникации; - условия и причины успешной/неуспешной коммуникации. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - давать критическую оценку риторическим, стилистическим и языковым явлениям в коммуникации с коллективом, включающим различные этнические и культурные подходы к общественным процессам; - применять знания о составляющих эффективной коммуникации в профессиональной деятельности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - коммуникативными риторическими, стилистическими и языковыми нормами и приемами менеджмента с учетом социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий членов коллектива; - методиками инициации и идентификации различных видов коммуникативных актов с учетом культурных и этнических различий адресата; - моделями успешного коммуникативного поведения адресанта и адресата в различных условиях коммуникации; принципами кооперации в коммуникативном процессе менеджмента.
---	---

Содержание дисциплины

Официально-деловая и профессиональная сфера общения: Careers in tourism

Официально-деловая и профессиональная сфера общения: Scientific collaboration, Professional and academic contacts

Официально-деловая и профессиональная сфера общения: Socialising at a conference Career management.,

Профессиональная сфера общения: Presenting your research “Drafting and presenting a paper”.

Правовое обеспечение в туризме и гостеприимстве

индекс по учебному плану: **Б1.Б.02**
 направление подготовки: **43.04.03 Гостиничное дело**
 профиль: **Инновационные технологии в туризме**
 факультет: **Туризм и гостеприимство**
 кафедра: **Гуманитарных и социально-экономических дисциплин**

Общая трудоемкость (в академических часах / ЗЕ)	144 часа / 4 ЗЕ	
в том числе по формам обучения:	очная	заочная
аудиторных	52	20
из них:		
лекций	20	8
занятия семинарского типа(семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	32	12
самостоятельных	56	115
контроль	36	9
Форма промежуточной аттестации		
экзамен	2 семестр	1 курс

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Компетенции	Результаты обучения по дисциплине
<p>ОК-2 Готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения:</p>	<p>Знать: - основы российского и международного права, особенности правового регулирования деятельности туристской индустрии. Уметь: - использовать правовые нормы в профессиональной деятельности в области туристской индустрии; - составлять договорную документацию для всех контрагентов туристской деятельности, компетентно определять необходимую структуру и содержание туристского продукта.</p>
<p>ОПК-2 Готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия:</p>	<p>Знать: - основы правового обеспечения гостиничной деятельности в Российской Федерации; порядок государственного регулирования предпринимательства; нормативные и правовые основы лицензирования, стандартизации, подтверждения соответствия и охраны окружающей среды; - содержание финансово-правовой, налоговой и аудиторской деятельности, особенности обязательственных отношений в гостиничной деятельности; порядок регулирования трудовых правоотношений и судебной защиты законных интересов хозяйствующих субъектов гостиничной индустрии; - положения международного сотрудничества в гостиничной деятельности. Уметь: - применять законодательные и нормативно-правовые акты в гостиничной деятельности, осуществлять правовое сопровождение предпринимательской деятельности,</p>

	заключать гражданско-правовые договоры, на законной основе строить взаимоотношения с государственными органами, коммерческими организациями, партнерами и потребителями (клиентами), формировать правовые отношения в трудовом коллективе; разрешать хозяйственно-экономические споры, защищать законные интересы участников правоотношений гостиничной деятельности.
--	---

Содержание дисциплины, структурированное по темам

Тема 1. Туристская деятельность как вид предпринимательской деятельности

Тема 2. Источники правового регулирования в сфере туриндустрии (Проблемы правового регулирования туристской деятельности)

Тема 3. Договорные отношения в сфере туриндустрии

Тема 4. Государственное регулирование туриндустрии

Инновационные подходы к организационно-управленческой деятельности

индекс по учебному плану: **Б1.Б.03**

направление подготовки: **43.04.03 Гостиничное дело**

профиль: **Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе**

факультет: **Туризм и гостеприимство**

кафедра: **Гостиничного и ресторанного дела**

Общая трудоемкость (в академических часах / ЗЕ)	144 часа / 4 ЗЕ	
в том числе по формам обучения:	очная	заочная
<i>аудиторных</i>	52	20
из них:		
лекций	20	8
занятия семинарского типа(семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	32	12
<i>самостоятельных</i>	56	115
<i>контроль</i>	36	9
Форма промежуточной аттестации экзамен	2 семестр	1 курс

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОК-1 Способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу.	Знать: - методы проведения научных исследований; - методы стратегического анализа и их применение в практике предприятий туриндустрии; - основы экономических знаний, менеджмента, маркетинга, психологии и особенности их использования применительно к гостиничной деятельности. Уметь: - проводить комплексные исследования рынка гостиничных услуг; - прогнозировать перспективы гостиничной деятельности на федеральном, региональном, муниципальном уровне. Владеть: - практическими навыками абстрактного мышления, анализа, синтеза.

<p>ОПК-2</p> <p>Готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – современные формы и методы планирования, организации, мотивации, контроля; – современные методы маркетинговой деятельности, маркетинговые стратегии и их особенности применительно к гостиничным предприятиям; – теоретические и практические подходы к разработке, продвижению и реализации гостиничного продукта; формы и методы продвижения и распространения в современных условиях; <p>методы материального и морального стимулирования персонала.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - управление и стимулирование персонала гостиниц и других средств размещения; - разработка и внедрение инноваций в деятельность гостиниц и других средств размещения; - формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
--	--

Содержание дисциплины, структурированное по темам

Тема 1. Стратегический менеджмент как теоретическая и практическая основа инновационных подходов к организационно-управленческой деятельности

Тема 2. Современные тенденции в построении организационной структуры предприятия туристической индустрии

Тема 3. Современные подходы к построению системы мотивации персонала предприятия туристической индустрии, ориентированной на повышение качества и эффективности работы.

Инновационные технологии профессиональных коммуникаций в сфере "HORECA"

индекс по учебному плану: **Б1.В.01**

направление подготовки: **43.03.03 Гостиничное дело**

профиль: **Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе**

факультет: **Туризм и гостеприимство**

кафедра: **Гостиничного и ресторанного дела**

Общая трудоемкость (в академических часах / ЗЕ)	144 часа / 4 ЗЕ	
в том числе по формам обучения:	очная	заочная
<i>аудиторных</i>	52	20
из них:		
лекций	20	8
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	32	12
<i>самостоятельных</i>	56	115
<i>контроль</i>	36	9
Форма промежуточной аттестации		
Экзамен	1 семестр	1 курс

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Компетенции	Результаты обучения по дисциплине
<p>ОПК-1 Готовность к коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность и понятие коммуникация; - роль коммуникаций в управлении организацией; - основные принципы построения коммуникаций, - характерные свойства коммуникационного процесса как средства общения и передачи информации; - уровни и виды коммуникации в управлении организацией; - особенности коммуникационного процесса и его этапы <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять основные правила межличностного общения в повседневном взаимодействии в сфере «Horeca»; - использовать знания и навыки общения в профессиональной деятельности <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками эффективной коммуникации для достижения поставленных задач

<p>ПК-3 Готовность формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные свойства управленческой информации; - характеристику информации, необходимой для процесса управления; - потенциальные барьеры коммуникации; - нормативно-техническую базу передачи информации; - способы осуществления невербальной коммуникации; - каналы использования коммуникации при передаче информации <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формировать систему управления и стимулирования персонала сферы Horeca; - обеспечивать коммуникацию со всеми функциональными подразделениями в сфере Horeca <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования различных каналов коммуникаций; - навыками распознавания помех в коммуникационном процессе
---	--

Содержание дисциплины, структурированное по темам

Тема 1. Понятие, виды и процесс коммуникаций в организациях сферы «HORECA».

Тема 2. Организационная и управленческая структура предприятия в гостиничной и ресторанной отрасли.

Тема 3. Формы и методы координации между структурами предприятия гостиничной и ресторанной отрасли.

Тема 4. Стили руководства в «HORECA».

Тема 5. Механизм непрерывного взаимодействия департаментов и обеспечение эффективности реализации данного процесса.

Тема 6. Общие стандарты сбора информации и обмена ею, распределения сфер ответственности между структурными подразделениями предприятия сферы «HORECA» .

Тема 7. Виды делового общения в «HORECA».

Тема 8. Документационное обеспечение делового общения.

Тема 9. Деловое общение при обслуживании гостей в «HORECA».

Тема 10. Технология формирования имиджа личности сферы «HORECA».

Тема 11. Современные формы деловых коммуникаций.

Тема 12. Эффективность коммуникаций в гостиничном и ресторанном деле.

Тема 13. Управление коммуникациями в сфере «HORECA».

Международные стандарты сервиса

индекс по учебному плану: **Б1.В.02**
 направление подготовки: **43.04.03 Гостиничное дело**
 профиль: **Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе**
 факультет: **Туризм и гостеприимство**
 кафедра: **Гостиничного и ресторанного дела**

Общая трудоемкость (в академических часах / ЗЕ)	144 часа / 4 ЗЕ	
в том числе по формам обучения:	очная	заочная
аудиторных	52	20
из них:		
лекций	20	8
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	32	12
самостоятельных	92	120
контроль	-	4
Форма промежуточной аттестации Зачет с оценкой	1 семестр	2 курс

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1 Готовность к организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения	Знать: - основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; Уметь: - осуществлять организацию и координацию производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; - распределять обязанности и определять объемы работ исполнителей Владеть: - навыками организации и координации производственно-технологической деятельности.
ПК-4 Готовностью организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей	Знать: - правовые и нормативные документы; - регламентирующие гостиничную деятельность; - международные стандарты индустрии гостеприимства; - квалификационные требования к персоналу. Уметь: - организовывать, регламентировать и контролировать деятельность гостиниц и других средств размещения, процессы обслуживания потребителей. Владеть: - навыками организации системы контроля.

<p>ПК-13 Готовностью к формированию и продвижению гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей</p>	<p>Знать: - инновационные технологии и тенденции развития индустрии гостеприимства; - особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы.</p> <p>Уметь: - разработка и представление гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.</p> <p>Владеть: - навыками к формированию и продвижению гостиничного продукта.</p>
--	--

Содержание дисциплины, структурированное по темам

Тема 1. Международное сотрудничество по стандартизации и сертификации в области туризма и гостиничного сервиса

Тема 2. Международные стандарты ISO

Тема 3. Разработка стандартов на услуги. Руководство ИСО/МЭК 76:2008

Тема 4. Международные стандарты гостиничного сервиса

Управление проектами в сфере «HORECA»

индекс по учебному плану: **Б1.В.03**
 направление подготовки: **43.04.03 Гостиничное дело**,
 профиль: **Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе**
 факультет: **Туризм и гостеприимство**
 кафедра: **Гостиничного и ресторанного дела**

Общая трудоемкость (в академических часах / ЗЕ)	144 часа / 4 ЗЕ	
в том числе по формам обучения:	очная	заочная
<i>аудиторных</i>	56	20
из них:		
лекций	20	8
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	36	12
<i>самостоятельных</i>	88	120
<i>контроль</i>	-	4
Форма промежуточной аттестации Зачет с оценкой	3 семестр	3 курс

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-2 Способность принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности	Знать: - нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность. Уметь: - принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности. Владеть: - практическими навыками принятия стратегических и тактических решений.
ПК-6 Способность проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов	Знать: - научные и комплексные методы исследования гостиничного рынка. Уметь: - проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов. Владеть: - практическими навыками проведения комплексных исследований гостиничного рынка

<p>ПК-7</p> <p>Готовность разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные инновационные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта, новые формы обслуживания потребителей. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками разработки и внедрения инноваций в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей.
--	--

Содержание дисциплины, структурированное по темам

Тема 1. Основные понятия управления проектами
Тема 2. Организационное проектирование (цели, задачи, методы)
Тема 3. Методы управления проектами.
Тема 4. Календарное и ресурсное планирование
Тема 5. Компьютерные технологии организационного проектирования и управления проектами
Тема 6. Проектные риски
Тема 7. Управление рисками проекта.

Управление качеством продукции и услуг в индустрии гостеприимства

индекс по учебному плану: **Б1.В.04**

направление подготовки: **43.04.03 Гостиничное дело**

профиль: **Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе**

факультет: **Туризм и гостеприимство**

кафедра: **Гостиничного и ресторанного дела**

Общая трудоемкость (в академических часах / ЗЕ)	216 часа / 6 ЗЕ	
в том числе по формам обучения:	очная	заочная
<i>аудиторных</i>	56	24
из них:		
лекций	20	8
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	36	16
<i>самостоятельных</i>	124	183
<i>контроль</i>	36	9
Форма промежуточной аттестации		
Экзамен	3 семестр	3 курс

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Компетенции	Результаты обучения по дисциплине
<p>ПК-4</p> <p>Готовность организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия, категории и современные подходы к выбору концепции и стратегии управления качеством; - основные положения квалитметрии; - требования НД в области менеджмента качества услуг; - современные системы менеджмента качества в индустрии гостеприимства; - процедуру и алгоритм разработки, реализации мероприятий по внедрению СМК; - требования к документарному оформлению процедур внедрения и функционирования СМК; - регламенты внутреннего аудита управления качеством; - возможности и особенности реализации процессного подхода на предприятиях индустрии гостеприимства; - подходы к достижению целей в области качества; - роли персонала предприятий, ответственного за реализацию политики в области качества. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать полученные знания в конкретных условиях управленческой деятельности в области обеспечения качеством на предприятиях гостеприимства; - применять методы и инструменты управления качеством услуг в соответствии с поставленной задачей и имеющимися

	<p>ресурсами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать результаты деятельности в области управления качеством; - проводить внутренний аудит состояния менеджмента качества, управлять документацией и записями действующих систем качества; - управлять внедрением систем менеджмента качества и методологии процессного подхода на предприятиях индустрии гостеприимства; - решать производственные проблемы в системах менеджмента качества с использованием менеджмента процессов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками управления персоналом, мотивировать деятельность персонала в области обеспечения качества и менеджмента процессов.
<p>ПК-8 Готовность исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - номенклатуру показателей качества и оценки эффективности управлением качества на предприятиях; - методы и методологию оценки эффективности политики управления качеством инноваций; - типологию эффективности элементов обслуживания; - системы мониторинга результатов обслуживания; - методику рискоориентированного подхода к управлению качеством; - экономические и статистические методы, определения эффективности внедрения СМК. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять номенклатуру репрезентативных показателей оценки эффективности деятельности управления качеством инновационных услуг; - применять методы и инструменты управления качеством, использовать информационные системы мониторинга; - оценивать риски качества и безопасности услуг при внедрении инноваций на предприятиях индустрии гостеприимства; - оценивать эффективность инноваций с позиций обеспечения качества и безопасности, экономических показателей; - оптимизировать, сокращать издержки в процессе деятельности предприятий индустрии гостеприимства при использовании процессного подхода. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии.

ПК-12 Способность к разработке и внедрению нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения	Знать: - правовые механизмы управления качеством: сертификация продукции; - международные стандарты серии ИСО; - стандартизацию, ФЗ в области управления качеством; - процедуру внедрения НТД в деятельность предприятия; - типологию эффективности элементов обслуживания.
	Уметь: - умение работать с текстами нормативной документации: национальными, международными стандартами в области менеджмента качества, разрабатывать проекты технической документации, осуществлять их подготовку к утверждению и регистрации; - разрабатывать документацию по качеству согласно действующей системе стандартов ISO.
	Владеть: - практическими навыками разработки и внедрения нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения.

Содержание дисциплины, структурированное по темам

Тема 1. Качество услуг как объект управления в индустрии гостеприимства.

Тема 2. Методология управления качеством на предприятиях индустрии гостеприимства

Тема 3. Организация менеджмента качества на основе стандартов ИСО на предприятиях индустрии гостеприимства.

Тема 4. Методы оценки результативности и эффективности деятельности предприятия в области управления качеством

Кадровая стратегия предприятий гостиничного бизнеса

индекс по учебному плану: **Б1.В.ДВ.01.01**

направление подготовки: **43.04.03 Гостиничное дело**

профиль: **Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе**

факультет: **Туризм и гостеприимство**

кафедра: **Гуманитарных и социально-экономических дисциплин**

Общая трудоемкость (в академических часах / ЗЕ)	252 часа / 7 ЗЕ	
в том числе по формам обучения:	очная	заочная
<i>аудиторных</i>	52	28
из них:		
лекций	20	8
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	32	20
<i>самостоятельных</i>	164	215
<i>контроль</i>	36	9
Форма промежуточной аттестации экзамен	1 семестр	2 курс

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Компетенции	Результаты обучения по дисциплине
<p>ОПК 2 Готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>	<p>Знать: научно-методологические подходы к пониманию сущности и целей кадровых стратегий; - основы конфликтологии, прав и обязанностей сторон трудовых отношений; - стратегии обеспечения конфиденциальности личных данных, стратегии цифровизации сбора, анализа, хранения и обработки персональных данных; - эволюции управленческой мысли, теории и практики социального партнерства, социально-ответственного бизнеса, создания и развития корпоративной культуры, управления социальными рисками в индустрии гостеприимства</p> <p>Уметь: - применять различные научно-методологические подходы при разработке и реализации стратегии руководства коллективом предприятия гостиничного бизнеса с учетом социально-этических норм общества; - определять направления работы предприятия гостиничного бизнеса по формированию корпоративной культуры, управлению социальными процессами в организации, созданию благоприятного социально-психологического климата</p>
<p>ПК 2 Способность принимать стратегические и тактические</p>	<p>Знать: - отличия стратегических решений от тактических; основ теории принятия управленческих решений: алгоритма</p>

решения в гостиничной деятельности	и методов принятия управленческого решения. Уметь: - различать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности; - применять методологию принятия управленческих решений при формировании системы управления персоналом, разработке и реализации кадровой стратегии и политики предприятия гостиничного бизнеса.
ПК 3 Готовность формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения	Знать: - системы управления персоналом и ее составляющих; функциональных кадровых стратегий и факторов, влияющих на их выбор; - взаимосвязь кадровой стратегии и политики; - принципы разработки кадровой стратегии, целей, видов и элементов кадровой стратегии; - методологии разработки и реализации кадровых стратегий: программно-проектных, нормативных, мотивационных и др. современных инновационных направлений и практик работы с персоналом, в том числе программ адаптации, мотивации, оценки, обучения и развития персонала; - современные теории и практики в системе управления вознаграждением персонала предприятия гостиничного бизнеса. Уметь: - формировать функциональные кадровые стратегии и политику предприятия гостиничного бизнеса как части системы управления персоналом гостиниц и других средств размещения,, систему и стратегию управления вознаграждением персонала предприятия гостиничного бизнеса.

Содержание дисциплины, структурированное по темам

1. Сущность и цели кадровой стратегии: разнообразие и эволюция подходов к пониманию.
2. Кадровая стратегия в стратегическом менеджменте современной организации индустрии гостеприимства
3. Функциональные стратегии в системе кадрового управления предприятия гостиничного бизнеса
4. Методология как составляющая кадровой стратегии предприятия гостиничного бизнеса
5. Кадровая стратегия как принятие управленческого решения
6. Современные инновационные кадровые практики организаций и перспективные направления развития стратегического кадрового управления в индустрии гостеприимства.
7. Подготовка и защита проекта «Разработка кадровой стратегии и политики предприятия гостиничного бизнеса»

Кадровая стратегия предприятий ресторанного бизнеса

индекс по учебному плану: **Б1.В.ДВ.01.02.**

направление подготовки: **43.04.03 Гостиничное дело**

профиль: **Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе**

факультет: **Туризм и гостеприимство**

кафедра: **Гуманитарных и социально-экономических дисциплин**

Общая трудоемкость (в академических часах / ЗЕ)	252 часа / 7 ЗЕ	
в том числе по формам обучения:	очная	заочная
аудиторных	52	28
из них:		
лекций	20	8
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	32	20
самостоятельных	164	215
контроль	36	9
Форма промежуточной аттестации экзамен	1 семестр	2 курс

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Компетенции	Результаты обучения по дисциплине
<p>ОПК 2</p> <p>Готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - научно-методологические подходы к пониманию сущности и целей кадровых стратегий; - основы конфликтологии, права и обязанности сторон трудовых отношений; - стратегии обеспечения конфиденциальности личных данных, стратегии цифровизации сбора, анализа, хранения и обработки персональных данных; - эволюции управленческой мысли, теории и практики социального партнерства, социально-ответственного бизнеса, создания и развития корпоративной культуры, управления социальными рисками в индустрии гостеприимства. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять различные научно-методологические подходы при разработке и реализации стратегии руководства коллективом предприятия ресторанного бизнеса с учетом социально-этических норм общества; - определять направления работы предприятия гостиничного бизнеса по формированию корпоративной культуры, управлению социальными процессами в организации, созданию благоприятного социально-психологического климата
<p>ПК 2</p> <p>Способность принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отличия стратегических решений от тактических; основ теории принятия управленческих решений: - алгоритма и методов принятия управленческого решения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> различать стратегические и тактические решения в гостинично-ресторанной деятельности; применять методологию принятия управленческих решений при формировании системы управления персоналом, разработке и

	реализации кадровой стратегии и политики предприятия гостинично-ресторанного бизнеса.
<p>ПК 3 Готовность формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - системы управления персоналом и её составляющих; - функциональные кадровые стратегии и факторы, влияющие на их выбор; - взаимосвязь кадровой стратегии и политики; - принципы разработки кадровой стратегии, целей, видов и элементов кадровой стратегии; - методологии разработки и реализации кадровых стратегий – программно-проектных, нормативных, мотивационных и др. современных инновационных направлений и практик работы с персоналом, в том числе программ адаптации, мотивации, оценки, обучения и развития персонала; - современные теории и практики в системе управления вознаграждением персонала предприятия гостинично-ресторанного бизнеса. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формировать функциональные кадровые стратегии и политику предприятия гостинично-ресторанного бизнеса, систему и стратегию управления вознаграждением персонала предприятия гостинично-ресторанного бизнеса.

Содержание дисциплины, структурированное по темам

1. Сущность и цели кадровой стратегии: разнообразие и эволюция подходов к пониманию
2. Кадровая стратегия в стратегическом менеджменте современной организации индустрии гостеприимства
3. Функциональные стратегии в системе кадрового управления предприятия гостинично-ресторанного бизнеса
4. Методология как составляющая кадровой стратегии предприятия ресторанный бизнес
5. Кадровая стратегия как принятие управленческого решения
6. Современные инновационные кадровые практики организаций и перспективные направления развития стратегического кадрового управления в индустрии гостеприимства.
7. Подготовка и защита проекта «Разработка кадровой стратегии и политики предприятия гостинично-ресторанного бизнеса»

Ревеню-менеджмент в индустрии гостеприимства

индекс по учебному плану: **Б1.В.ДВ.02.01**

направление подготовки: **43.04.03 Гостиничное дело**

профиль: **Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе**

факультет: **Туризм и гостеприимство**

кафедра: **Гостиничного и ресторанного дела**

Общая трудоемкость (в академических часах / ЗЕ)	144 часа / 4 ЗЕ	
в том числе по формам обучения:	очная	заочная
аудиторных	52	20
из них:		
лекций	20	8
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	32	12
самостоятельных	56	115
контроль	36	9
Форма промежуточной аттестации экзамен	1 семестр	1 курс

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-2 Способность принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности	Знать: - основы стратегического менеджмента. Уметь: - формулировать миссию и цели развития гостиничного комплекса. Владеть: - методиками разработки корпоративной, конкурентной; - навыками организации стратегического контроля; - владение методами организационного проектирования.
ПК-5 Готовность планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей	Знать: - формы финансовой, статистической и другой отчетности в гостиничной индустрии; - методы анализа внутренней и внешней среды гостиничного комплекса. Уметь: - проводить сравнительный анализ гостиниц; - прогнозировать изменение цен гостиничного продукта. Владеть: - методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного предприятия.

Содержание дисциплины, структурированное по темам

Тема 1. Основы управления доходами гостиничного предприятия

Тема 2. Ценообразование на гостиничном предприятии.

Тема 3. Прогнозирование, бенчмаркинг и бюджетирование на гостиничных предприятиях.

Тема 4. Системы управления доходами в гостиничном бизнесе

Тема 5. Управление доходами мероприятий на гостиничных предприятиях.

Маркетинговые исследования в индустрии туризма и гостеприимства

индекс по учебному плану: **Б1.В.ДВ.02.02**
 направление подготовки: **43.04.03 Гостиничное дело**
 профиль: **Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе**
 факультет: **Туризма и гостеприимства**
 кафедры: **Гуманитарных и социально-экономических дисциплин**

Общая трудоемкость (в академических часах / ЗЕ)	144 часа / 4 ЗЕ	
в том числе по формам обучения:	очная	заочная
аудиторных	52	20
из них:		
лекций	20	8
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	32	12
самостоятельных	56	115
контроль	36	9
Форма промежуточной аттестации экзамен	1 семестр	1 курс

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-2 способность принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности	Знать: – современные формы и методы маркетинговой деятельности и их особенности применительно к гостиничным предприятиям; – теоретические и практические подходы к разработке, продвижению и реализации гостиничного продукта; формы и методы продвижения и распространения гостиничного продукта в современных условиях; основные приемы исследования рынков, сегментирования, позиционирования фирмы и ее продуктов. Уметь: - проводить комплексные исследования рынка гостиничных услуг с использованием современных научных методов; - определять цели и задачи проектирования в гостиничной деятельности
ПК-5 готовность планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей.	Знать: - методы проведения маркетинговых исследований, изучения и прогнозирования конъюнктуры рынка. Уметь: - планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения и обслуживания потребителей

Содержание дисциплины, структурированное по темам

Роль маркетинговой информации в формировании и реализации эффективных маркетинговых стратегий и основные источники и методы ее получения
Основные этапы маркетингового исследования
Сбор и анализ первичной маркетинговой информации
Сегментирование рынка туристских услуг
Изучение конъюнктуры рынка туристских услуг

Стратегическое управление гостиничным бизнесом

индекс по учебному плану: **Б1.В.ДВ.03.01**

направление подготовки: **43.04.03 Гостиничное дело**

профиль: **Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе**

факультет: **Туризм и гостеприимство**

кафедра: **Гостиничного и ресторанного дела**

Общая трудоемкость (в академических часах / ЗЕ)	252 часа / 7 ЗЕ	
в том числе по формам обучения:	очная	заочная
аудиторных	88	28
из них:		
лекций	32	8
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	56	20
самостоятельных	128	211
контроль	36	13
Форма промежуточной аттестации		
зачет	2 семестр	2 курс
экзамен	3 семестр	3 курс

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-2 Способность принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности	Знать: - основы стратегического менеджмента; Уметь: - формулировать миссию и цели развития гостиничного комплекса. Владеть: - методиками разработки корпоративной, конкурентной, функциональных стратегий гостиничного комплекса; - навыками организации стратегического контроля; - методами организационного проектирования.
ПК-5 Готовность планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей	Знать: - формы финансовой, статистической и другой отчетности в гостиничной индустрии. Методы анализа внутренней и внешней среды гостиничного комплекса; Уметь: - составлять статистическую, финансовую отчетность. Владеть: - методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного предприятия.

<p>ПК-6 Способность проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов</p>	<p>Знать: - технологии маркетинговых исследований; Уметь: - проводить маркетинговые исследования конкурентной позиции гостиничного отраслевого рынке. Владеть: - навыками планирования и организации исследований в гостиничной индустрии.</p>	<p>конкуренции и комплекса на маркетинговых</p>
---	--	---

Содержание дисциплины, структурированное по темам

Раздел 1. Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса

Тема 1. Маркетинговые исследования в гостиничном бизнесе как основа стратегического анализа

Тема 2. Анализ внешней и внутренней среды гостиничного комплекса

Раздел 2. Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса

Тема 1. Формирование миссии и целей развития гостиничного комплекса

Тема 2. Формирование портфеля стратегий гостиничного комплекса

Тема 3. Реализация стратегий и стратегический контроль

Стратегическое управление ресторанным бизнесом

индекс по учебному плану: **Б1.В.ДВ.03.02**

направление подготовки: **43.04.03 Гостиничное дело**

профиль: **Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе**

факультет: **Туризм и гостеприимство**

кафедра: **Гостиничного и ресторанного дела**

Общая трудоемкость (в академических часах / ЗЕ)	252 часа / 7 ЗЕ	
в том числе по формам обучения:	очная	заочная
аудиторных	88	28
из них:		
лекций	32	8
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	56	20
самостоятельных	128	211
контроль	36	13
Форма промежуточной аттестации		
зачет с оценкой	2 семестр	2 курс
экзамен	3 семестр	3 курс

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Компетенции	Результаты обучения по дисциплине
<p>ПК-2 Способность принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности</p>	<p>Знать: - основы стратегического менеджмента;</p> <p>Уметь: - формулировать миссию и цели развития ресторанный комплекса.</p> <p>Владеть: - методиками разработки корпоративной, конкурентной, функциональных стратегий ресторанный комплекса; - навыками организации стратегического контроля; - методами организационного проектирования.</p>
<p>ПК-5 Готовность планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей</p>	<p>Знать: - формы финансовой, статистической и другой отчетности в ресторанном бизнесе; - методы анализа внутренней и внешней среды ресторанный комплекса.</p> <p>Уметь: - разрабатывать корпоративную стратегию.</p> <p>Владеть: - методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности ресторанный предприятия.</p>

<p>ПК-6</p> <p>Способность проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии маркетинговых исследований; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить маркетинговые исследования конкурентной позиции гостиничного отраслевого рынке. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками планирования и организации исследований в ресторанном бизнесе. 	<p>конкуренции и комплекса на маркетинговых</p>
--	---	---

Содержание дисциплины, структурированное по темам

Раздел 1. Анализ и оценка деятельности ресторанного комплекса

Тема 1. Маркетинговые исследования в ресторанном бизнесе как основа стратегического анализа

Тема 2. Анализ внешней и внутренней среды ресторанного комплекса

Раздел 2. Разработка и реализация стратегии развития ресторанного комплекса

Тема 1. Формирование миссии и целей развития ресторанного комплекса

Тема 2. Формирование портфеля стратегий ресторанного комплекса

Тема 3. Реализация стратегий и стратегический контроль

Инновационное планирование и проектирование в сфере гостеприимства

индекс по учебному плану: **Б1.В.ДВ.04.01**

направление подготовки: **43.04.03 Гостиничное дело**

профиль: **Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе**

факультет: **Туризм и гостеприимство**

кафедра: **Гостиничного и ресторанного дела**

Общая трудоемкость (в академических часах / ЗЕ)	252 часа / 7 ЗЕ	
в том числе по формам обучения:	очная	заочная
<i>аудиторных</i>	68	28
из них:		
лекций	20	12
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	48	16
<i>самостоятельных</i>	148	211
<i>контроль</i>	36	13
Форма промежуточной аттестации		
зачет с оценкой		2 курс
экзамен	1 семестр	2 курс

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Компетенции	Результаты обучения по дисциплине
<p>ПК-5 Готовность планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия, методология, методы планирования и прогнозирования; - логику программ бизнес-планирования; - методы количественного и качественного анализа; - теоретические подходы и успешная практика бизнес-планирования гостиниц и других средств размещения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формулировать цели, задачи, функции при разработке и внедрении бизнес-планов гостиничных предприятий; - организовывать и участвовать в бизнес-проектах. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками планирования, анализа и оценки результатов деятельности гостиниц гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей.
<p>ПК-8 Готовность исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы оценки эффективности инновационных проектов; - методы сценарного подхода к оценке финансовых показателей проекта в условиях изменяющихся внешних и внутренних факторов, воздействующих на результативность инноваций в гостиничной индустрии; - методы формирования команды, управления ресурсами.

	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять современные технологии формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками исследования и оценивания эффективности инноваций в гостиничной индустрии
<p>ПК-13 Готовность к формированию и продвижению гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы маркетингового анализа; - расчеты рекламного бюджета; - плана по расходам, доходам и финансовым результатам при разработке и продвижению нового продукта и инновационных технологий в гостиничном бизнесе. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать возможности деятельности гостиничного предприятия; - обосновать выбор приоритетных целей, т.е. определять стратегию по формированию и продвижению гостиничного продукта востребованного на рынке гостиничных услуг. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками по формированию и продвижению гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

Содержание дисциплины, структурированное по темам

Тема 1. Основы планирования на гостиничном предприятии

Тема 2. Методическое и информационное обеспечение планирования. Инструментальные средства планирования.

Тема 3. Структура и содержание разделов бизнес-плана

Тема 4. Оценка и экспертиза бизнес-плана

Инновационное планирование и проектирование в сфере ресторанного бизнеса

индекс по учебному плану: **Б1.В.ДВ.04.02**

направление подготовки: **43.04.03 Гостиничное дело**

профиль: **Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе**

факультет: **Туризм и гостеприимство**

кафедра: **Гостиничного и ресторанного дела**

Общая трудоемкость (в академических часах / ЗЕ)	252 часа / 7 ЗЕ	
в том числе по формам обучения:	очная	заочная
аудиторных	68	28
из них:		
лекций	20	12
занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)	48	16
самостоятельных	148	211
контроль	36	13
Форма промежуточной аттестации		
зачет с оценкой		2 курс
экзамен	1 семестр	2 курс

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-5 Готовность планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей	Знать: - основные понятия, методология; - методы планирования и прогнозирования; - логика программ бизнес-планирования; - методы количественного и качественного анализа; - теоретические подходы и успешная практика бизнес-планирования в сфере ресторанного бизнеса. Уметь: - формулировать цели, задачи, функции при разработке и внедрении бизнес-планов предприятий ресторанного бизнеса; - организовывать и участвовать в бизнес-проектах. Владеть: - практическими навыками планирования, анализа и оценивания результатов деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей.
ПК-8 Готовность исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии	Знать: - методы оценки эффективности инновационных проектов; - методы сценарного подхода к оценке финансовых показателей проекта в условиях изменяющихся внешних и внутренних факторов, воздействующих на результативность инноваций в сфере ресторанного бизнеса; - методы формирования команды, управления ресурсами.

	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять современные технологии формирования и предоставления ресторанных услуг, соответствующего требованиям потребителей. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками исследования и оценивания эффективности инноваций в гостиничной индустрии.
<p>ПК-13 Готовность к формированию и продвижению гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы маркетингового анализа; - расчеты рекламного бюджета; - плана по расходам, доходам и финансовым результатам при разработке и продвижению инновационных технологий в ресторанном бизнесе. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать возможности деятельности предприятия ресторанного бизнеса; - обосновать выбор приоритетных целей, т.е. определять стратегию по формированию и продвижению на рынке ресторанных услуг. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практическими навыками формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

Содержание дисциплины, структурированное по темам

Тема 1. Основы планирования на предприятиях ресторанного бизнеса

Тема 2. Методическое и информационное обеспечение планирования. Инструментальные средства планирования.

Тема 3. Структура и содержание разделов бизнес-плана

Тема 4. Оценка и экспертиза бизнес-плана