

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила
Канта»
Высшая школа пространственного развития и гостеприимства

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН

Шифр: 43.04.03
Направление подготовки: «Гостиничное дело»
Профиль: «Бизнес-проектирование в индустрии гостеприимства»

Квалификация (степень) выпускника: магистр

Калининград
2024

АННОТАЦИЯ рабочей программы дисциплины «Информационные технологии обеспечения бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и ресторанного бизнеса» по направлению подготовки 43.04.03. Гостиничное дело профилю подготовки «Бизнес-проектирование в индустрии гостеприимства» квалификация выпускника магистр	
Цель изучения дисциплины	сформировать способности использовать цифровые технологии для решения профессиональных задач.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p> <p>УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>
Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	<p><i>УК-4.1 Редактирует, составляет и переводит различные академические тексты в том числе на иностранном(ых) языке(ах)</i></p> <p><i>УК-4.2 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях, включая международные, в том числе на иностранном(ых) языке(ах)</i></p> <p><i>УК-5.1 Анализирует аксиологические системы; обосновывает актуальность их учета в социальном и профессиональном взаимодействии</i></p> <p><i>УК-5.2 Выстраивает профессиональное взаимодействие с учетом культурных особенностей представителей разных этносов, конфессий и социальных групп</i></p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знать - основные аспекты применения информационных технологий в сфере индустрии гостеприимства; - возможности современных информационных систем для решения многообразных задач, включая анализ, планирование и оптимальное управление гостиничным бизнесом; - основные направления развития современных информационных технологий с целью последовательного совершенствования управления гостиничным бизнесом, повышения его эффективности и оперативности;</p> <p>Уметь - определять потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - применять современные информационные технологии для решения типовых задач в сфере менеджмента гостиничного бизнеса;</p> <p>Владеть - навыками оценки потребности в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания; - навыками применения современных информационных технологий в решении профессиональных задач.</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины	<p>Программно-информационные технологии в индустрии гостеприимства</p> <p>Техническое и программное обеспечение информационных систем</p> <p>Системы бронирования и резервирования</p> <p>Информационные системы в формировании гостиничного комплекса</p>

	<p>Автоматизированные системы управления гостиницами, санаториями и предприятиями размещения</p> <p>Информационные технологии баз данных. Разработка клиентской базы.</p> <p>Современные интернеттехнологии в индустрии гостеприимства</p> <p>Информационные системы туроперейтинга</p>
Разработчики	Цеслик Кирилл Николаевич, старший преподаватель ОНК «Институт управления и территориального развития»
<p>АННОТАЦИЯ</p> <p>рабочей программы дисциплины</p> <p>«Организационное проектирование и управление проектами в индустрии гостеприимства»</p> <p>по направлению подготовки 43.04.03. Гостиничное дело</p> <p>профилю подготовки «Бизнес-проектирование в индустрии гостеприимства»</p> <p>квалификация выпускника магистр</p>	
Цель изучения дисциплины	формирование теоретических знаний и практических навыков по менеджменту проектов, позволяющего квалифицированно принимать решения на разных фазах проектного цикла, грамотно выполнять функции управления проектами, создавать проектную команду и выстраивать проектную структуру, а также проводить экспертизу проектных решений.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p> <p>ПК-2 Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития гостиничного комплекса</p>
Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	<p><i>УК-2.1 Демонстрирует знание этапов жизненного цикла проекта, методов и механизмов управления проектом на каждом из этапов</i></p> <p><i>УК-2.2 Использует методы и механизмы управления проектом для решения профессиональных задач</i></p> <p><i>ПК-2.1 Разрабатывает стратегию управления изменениями организации и определять направления ее развития</i></p> <p><i>ПК-2.2 Демонстрирует навыки эффективной реализации программы стратегических изменений в организации</i></p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знать: - принципы организации и содержание этапов процесса разработки менеджмента проектов в гостиничном и ресторанном бизнесе ;</p> <p>- методы и средства организации и управления проектом информационной системы;</p> <p>- принципы организации проектирования и содержания этапов разработки программных комплексов;</p> <p>- методики постановки, организации и выполнения научных исследований; методов планирования, анализа и контроля менеджмента проектов.</p> <p>Уметь: - проводить анализ предметной области, выявлять информационные потребности и разрабатывать проект ;</p> <p>- использовать методы научного познания в профессиональной области;</p> <p>- ставить цели проектов, внедрять их в деятельность предприятий;</p> <p>- управлять менеджментом проектов в гостиничном и ресторанном хозяйстве;</p>

	<p>- находить направления привлечения инвестиций в реализацию проекта;</p> <p>Владеть: - навыками работы с современными программными средствами поддержки работы в группе;</p> <p>- методами обработки экспериментальных данных.</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины	<p>Теоретические основы организационного проектирования в гостиничном хозяйстве</p> <p>Сущность организационного проектирования в индустрии гостеприимства</p> <p>Оценка рисков и эффективности организационного проектирования в индустрии гостеприимства</p>
Разработчики	Гужова Виктория Федоровна, кандидат технических наук, доцент ОНК «Институт управления и территориального развития».
<p>АННОТАЦИЯ</p> <p>рабочей программы дисциплины</p> <p>«Ресурсосберегающие технологии в индустрии гостеприимства»</p> <p>по направлению подготовки 43.04.03. Гостиничное дело</p> <p>профилю подготовки «Бизнес-проектирование в индустрии гостеприимства»</p> <p>квалификация выпускника магистр</p>	
Цель изучения дисциплины	формирование у обучающихся компетенций в области рационального, эффективного, экологичного ресурсопользования, ресурсо- и энергосбережения в профессиональной, научной и практической деятельности в сфере гостеприимства.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p> <p>ПК-2 Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития гостиничного комплекса</p>
Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	<p><i>УК-2.1 Демонстрирует знание этапов жизненного цикла проекта, методов и механизмов управления проектом на каждом из этапов</i></p> <p><i>УК-2.2 Использует методы и механизмы управления проектом для решения профессиональных задач</i></p> <p><i>ПК-2.1 Разрабатывает стратегию управления изменениями организации и определять направления ее развития</i></p> <p><i>ПК-2.2 Демонстрирует навыки эффективной реализации программы стратегических изменений в организации</i></p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знать: этапы жизненного цикла проекта, методы и механизмы управления каждого из этапов проекта</p> <p>Уметь: применять современные технологии ресурсо- и энергосбережения, планировать и обеспечивать технологические процессы энергоэффективных технологий в сфере гостеприимства</p> <p>Владеть: методами и механизмами управления проектом для решения задач в индустрии гостеприимства, способностью к применению и организации ресурсо- и энергосберегающих технологий для предприятий в сфере гостеприимства</p> <p>Знать: стратегию управления изменениями организации и определять направления ее развития на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих</p>

	<p>Уметь: обеспечивать эффективную реализацию программы стратегических изменений в организации, применять инновационные требования по ресурсосбережению при разработке новых продуктов в индустрии гостеприимства, проводить оценку эффективности, экологичности и рациональности ресурсо- и энергосберегающих мер в сфере гостеприимства</p> <p>Владеть: навыками реализации программы стратегических изменений в сфере гостеприимства, в том числе методами ресурсосбережения, навыками поиска и применения инновационных ресурсосберегающих технологий в сфере гостеприимства</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины	<p>Теоретико-методологические основы ресурсосбережения</p> <p>Нормативно-правовые основы ресурсосбережения</p> <p>Ресурсосберегающие технологии и инновации. Культура ресурсосбережения и рационального ресурсопользования. «Зеленая экономика»</p> <p>Ресурсосбережение природных, общественных и пространственных ресурсов</p> <p>Энергосбережение в профессиональной и бытовой деятельности.</p> <p>Методы энергосбережения и энергоэффективности.</p> <p>Ресурсосберегающее проектирование.</p> <p>Управление ресурсосбережением</p>
Разработчики	<p>Хомякова Мария Вячеславовна, кандидат технических наук, доцент ОНК «Институт управления и территориального развития»</p>
<p>АННОТАЦИЯ</p> <p>рабочей программы дисциплины</p> <p>«Инвестиции и развитие предприятий сферы гостеприимства»</p> <p>по направлению подготовки 43.04.03. Гостиничное дело</p> <p>профилю подготовки «Бизнес-проектирование в индустрии гостеприимства»</p> <p>квалификация выпускника магистр</p>	
Цель изучения дисциплины	<p>освоение студентами теоретических знаний области инвестиционной деятельности в гостиничном бизнесе, формировании источников инвестирования, управлении инвестиционной деятельностью и созданию инвестиционных проектов в индустрии гостеприимства.</p>
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p> <p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p> <p>УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p>
Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	<p><i>УК-1.1 Анализирует проблемные ситуации, используя системный подход</i></p> <p><i>УК-1.2 Использует способы разработки стратегии действий по достижению цели на основе анализа проблемной ситуации</i></p> <p><i>УК-2.1 Демонстрирует знание этапов жизненного цикла проекта, методов и механизмов управления проектом на каждом из этапов</i></p>

	<p><i>УК-2.2 Использует методы и механизмы управления проектом для решения профессиональных задач</i></p> <p><i>УК-4.2 Представляет результаты академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях, включая международные, в том числе на иностранном(ых) языке(ах)</i></p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знать: - технологию сбора и анализа данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;</p> <p>- методику оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;</p> <p>- виды, формы, этапы, методы определения и планирования инвестиционной</p> <p>Уметь: - вырабатывать управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;</p> <p>- осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; - оценивать экономическую эффективность деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;</p> <p>- определять потребности гостиницы в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование инвестиционной деятельности гостиницы;</p> <p>Владеть:</p> <p>- навыками разработки планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания; навыками оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины	<p>Понятие инвестиций и инвестиционной деятельности в индустрии гостеприимства</p> <p>Управление реализацией инвестиционного проекта в индустрии гостеприимства</p> <p>Финансовые инвестиции в индустрии гостеприимства.</p> <p>Формирование инвестиционных ресурсов предприятия индустрии гостеприимства.</p> <p>Формирование собственных и заемных инвестиционных ресурсов предприятия индустрии гостеприимства. Внутренние и иностранные инвестиции.</p> <p>Количественный анализ и управление рисками инвестиционной деятельности предприятия индустрии гостеприимства</p>
Разработчики	<p>Гужова Виктория Федоровна, кандидат технических наук, доцент ОНК «Институт управления и территориального развития»;</p>
<p>АННОТАЦИЯ</p> <p>рабочей программы дисциплины</p> <p>«Антикризисное управление в индустрии гостеприимства»</p> <p>по направлению подготовки 43.04.03. Гостиничное дело</p> <p>профилю подготовки «Бизнес-проектирование в индустрии гостеприимства»</p> <p>квалификация выпускника магистр</p>	

Цель изучения дисциплины	приобретение знаний и практических навыков риск-менеджмента в сфере сервиса и туризма.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p> <p>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p> <p>ПК-1 Способен провести анализ и оценку деятельности гостиничного комплекса</p>
Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	<p><i>УК-3.1 Демонстрирует знание методов формирования команды и управления</i></p> <p><i>УК-3.2 Разрабатывает и реализует командную стратегию в групповой деятельности для достижения поставленной цели</i></p> <p><i>УК-6.1 Оценивает свои личностные, ситуативные, временные ресурсы, оптимально их использует для успешного выполнения профессиональных задач</i></p> <p><i>УК-6.2 Определяет способы совершенствования собственной деятельности и ее приоритеты на основе самооценки</i></p> <p><i>УК-6.3 Владеет индивидуально значимыми способами самоорганизации и саморазвития, выстраивает гибкую профессионально-образовательную траекторию</i></p> <p><i>ПК-1.1 Демонстрирует навыки формирования эффективной конкурентоспособной стратегии развития гостиничного комплекса с учетом территориальной специфики;</i></p> <p><i>ПК-1.2 Умеет применять полученные знания для формирования гостиничного продукта на основе кластерного подхода, в том числе с учетом региональных особенностей.</i></p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -особенности, природу и виды рисков в туристической сфере, -принципы и методы риск-менеджмента управленческих и экономических рисков в туризме, -информационные, правовые основы системы управления рисками, -основы риск-менеджмента персонала туристического предприятия, -основные элементы программы управления рисками -основы мониторинга и методы оценки рисков -особенности управления рисками в туризме <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -выявлять риски, -планировать и организовывать туристическую деятельность с учетом рисков, возникающих в сфере управления персоналом, -оценивать уровни рисков -работать с информационными материалами для анализа и оценки рисков -оценивать последствия реализации экономических рисков -подбирать методы управления рисками <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методами управления экономическими рисками -современными технологиями управления рисками в сфере сервиса и туризма

Краткая характеристика учебной дисциплины	Тема 1. Сущность экономических рисков. Основные виды рисков в туризме. Тема 2. Оценка рисков Тема 3. Методы управления рисками в сфере туризма Тема 4. Система управления рисками
Разработчики	Сафонова И.Ю., канд. экон. наук, доцент
АННОТАЦИЯ рабочей программы дисциплины «Анализ и оценка рисков в индустрии гостеприимства» по направлению подготовки 43.04.03. Гостиничное дело профилю подготовки «Бизнес-проектирование в индустрии гостеприимства» квалификация выпускника магистр	
Цель изучения дисциплины	приобретение знаний и практических навыков управления рисками в коммерческой деятельности в сфере гостиничного дела.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	<i>УК-3.1 Демонстрирует знание методов формирования команды и управления командной работой</i> <i>УК-3.2 Разрабатывает и реализует командную стратегию в групповой деятельности для достижения поставленной цели</i> <i>УК-5.1 Анализирует аксиологические системы; обосновывает актуальность их учета в социальном и профессиональном взаимодействии</i> <i>Выстраивает профессиональное взаимодействие с учетом культурных особенностей представителей разных этносов, конфессий и социальных групп</i> <i>УК-6.1 Оценивает свои личностные, ситуативные, временные ресурсы, оптимально их использует для успешного выполнения профессиональных задач</i> <i>Определяет способы совершенствования собственной деятельности и ее приоритеты на основе самооценки</i> <i>Владеет индивидуально значимыми способами самоорганизации и саморазвития, выстраивает гибкую профессионально-образовательную траекторию</i>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знать: -особенности, природу и виды коммерческих рисков, -принципы и методы управления экономическими и коммерческими рисками, -информационные, правовые основы системы управления рисками, -основные элементы программы управления рисками -основы мониторинга и методы оценки рисков -особенности управления рисками проектов Уметь: -выявлять риски, -оценивать уровни рисков

	<p>-работать с информационными материалами для анализа и оценки рисков</p> <p>-оценивать последствия реализации экономических и коммерческих рисков</p> <p>-подбирать методы управления рисками</p> <p>Владеть:</p> <p>-методами управления рисками</p> <p>-современными технологиями управления коммерческими рисками</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины	<p>Тема 1. Сущность экономических рисков. Основные виды коммерческих рисков.</p> <p>Тема 2. Оценка рисков</p> <p>Тема 3. Методы управления экономическими и коммерческими рисками</p> <p>Тема 4. Стратегические решения в деятельности организации на основе управления рисками</p>
Разработчики	Сафонова И.Ю., канд. экон. наук, доцент
<p>АННОТАЦИЯ</p> <p>рабочей программы дисциплины</p> <p>«Организация деятельности специализированных предприятий размещения»</p> <p>по направлению подготовки 43.04.03. Гостиничное дело</p> <p>профилю подготовки «Бизнес-проектирование в индустрии гостеприимства»</p> <p>квалификация выпускника магистр</p>	
Цель изучения дисциплины	сформировать компетенции в области организации деятельности специализированных предприятий размещения и продвижения их услуг на региональном и международном рынках.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</p> <p>ПК-2 Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития гостиничного комплекса</p>
Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	<p><i>УК-6.1 Оценивает свои личностные, ситуативные, временные ресурсы, оптимально их использует для успешного выполнения профессиональных задач</i></p> <p><i>УК-6.2 Определяет способы совершенствования собственной деятельности и ее приоритеты на основе самооценки</i></p> <p><i>ПК-2.1 Разрабатывает стратегию управления изменениями организации и определять направления ее развития</i></p> <p><i>ПК-2.2 Демонстрирует навыки эффективной реализации программы стратегических изменений в организации</i></p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знать:</p> <p>принципы и подходы разработки маркетинговых стратегий в санаторно-курортной сфере; средства оценки эффективности рекреационной и реабилитационной деятельности.</p> <p>Уметь:</p> <p>разрабатывать программы организации маркетинговой политики продвижения услуг санаторно-курортного комплекса на национальном и международном рынке выбирать средства и методы анализа качества и оценки эффективности различных видов рекреационной и реабилитационной работе.</p> <p>Владеть: навыками стратегического анализа потенциальных потребительских рынков; навыками анализа качества и оценке</p>

	деятельности по оказанию рекреационных и реабилитационных услуг в санаторно-курортной деятельности.
Краткая характеристика учебной дисциплины	Рекреация и реабилитация как вид деятельности санаторно-курортного комплекса Система каналов продвижения и сбыта услуг санаторно-курортных комплексов на рынке услуг: формирование сбытовой сети лечебно-оздоровительного продукта Стратегии ценообразования и программ продвижения санаторно-курортных услуг Организация оф-лайн и интерактивных продаж услуг санаторнокурортного комплекса на национальном и международном рынках
Разработчики	Гужова Виктория Федоровна, кандидат технических наук, доцент ОНК «Институт управления и территориального развития»; Гаспарян Анжелика Валерьевна, заместитель директора АО «Пансионат Волна»
АННОТАЦИЯ рабочей программы дисциплины «Организация курортно-оздоровительной деятельности на предприятиях сферы гостеприимства» по направлению подготовки 43.04.03. Гостиничное дело профилю подготовки «Бизнес-проектирование в индустрии гостеприимства» квалификация выпускника магистр	
Цель изучения дисциплины	– формирование у специалиста в сфере организации санаторно-курортной деятельности системного представления о роли двигательной рекреации и реабилитации в комплексном оздоровлении организма, регулировании психофизиологической работоспособности человека, а также повышении конкурентоспособности предприятий сферы на основе продвижения качественной организации двигательной активности потребителей оздоровительных услуг..
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки ПК-2 Способен разрабатывать и реализовывать стратегии развития гостиничного комплекса
Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	<i>УК-6.1 Оценивает свои личностные, ситуативные, временные ресурсы, оптимально их использует для успешного выполнения профессиональных задач</i> <i>УК-6.2 Определяет способы совершенствования собственной деятельности и ее приоритеты на основе самооценки</i> <i>ПК-2.1 Разрабатывает стратегию управления изменениями организации и определять направления ее развития</i> <i>ПК-2.2 Демонстрирует навыки эффективной реализации программы стратегических изменений в организации</i>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знать: средства оценки эффективности рекреационной и реабилитационной деятельности. Уметь: выбирать средства и методы анализа качества и оценки эффективности различных видов рекреационной и реабилитационной работе.

	Владеть: навыками анализа качества и оценке деятельности по оказанию рекреационных и реабилитационных услуг в санаторно-курортной деятельности.
Краткая характеристика учебной дисциплины	Рекреация и реабилитация как вид деятельности санаторно-курортного комплекса Содержание рекреационной и реабилитационной деятельности Контроль качества рекреационной и реабилитационной деятельности
Разработчики	Гужова Виктория Федоровна, кандидат технических наук, доцент ОНК «Институт управления и территориального развития»; Гаспарян Анжелика Валерьевна, заместитель директора АО «Пансионат Волна»
АННОТАЦИЯ рабочей программы дисциплины «Методология и организация научно-прикладных исследований в индустрии гостеприимства» по направлению подготовки 43.04.03. Гостиничное дело профилю подготовки «Бизнес-проектирование в индустрии гостеприимства» квалификация выпускника магистр	
Цель изучения дисциплины	сформировать у магистрантов понимание научного подхода к процессам анализа и стратегического управления деятельностью организаций в сфере гостеприимства; формирование навыков научно-исследовательской работы в области туризма и гостеприимства, формирование представлений и обучение технологиям управления командой специалистов в целях реализации выбранной стратегии.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	ОПК-6 Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности ОПК-7 Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам
Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	<i>ОПК-6.1 Демонстрирует навыки планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности</i> <i>ОПК-6.2 Умеет применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности</i> <i>ОПК-6.3 Умеет представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях</i> <i>ОПК-7.1 Понимает виды деятельности по реализации научной педагогической деятельности, направленной на изучение совокупности отношений, возникающих в педагогической сфере, новых образовательных технологий, активных и интерактивных форм обучения</i>

	<p><i>ОПК-7.2 Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам</i></p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – общие формы организации деятельности коллектива; – психологию межличностных отношений в группах разного возраста; – принципы организации обсуждения различных идей и мнений; – основы стратегического планирования работы коллектива для достижения поставленной цели; - основные организации деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания - основы моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания - основы контроля за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания - основные нормативные акты анализа деятельности средств размещения в России - методiku проведения аналитических исследований в сфере гостеприимства - принципы формирования стратегии деятельности гостиничных комплексов с учетом специфики региона - принципы реализации кластерного подхода в сфере гостиничного бизнеса <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – создавать в коллективе психологически безопасную доброжелательную среду; – учитывать в своей социальной и профессиональной деятельности интересы коллег; – предвидеть результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий; – планировать командную работу, распределять поручения и делегировать полномочия членам команды; - применять методы социально-экономических исследований в прикладных целях - проектировать и разрабатывать конкурентоспособные стратегии организаций в сфере гостеприимства, исходя из конкретных условий на рынке - проектировать и реализовывать конкурентоспособный гостиничный продукт - разрабатывать и реализовывать мероприятия по стратегическому управлению организациями сферы гостеприимства и общественного питания - применять методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания - осуществлять контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – коммуникативными навыками;

	<ul style="list-style-type: none"> – принципами разработки стратегии сотрудничества и на ее основе организации работы команды для достижения поставленной цели; – навыками преодоления возникающих в коллективе разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон. - принципами определения направлений реализации системы стратегического и оперативного управления организациями сферы гостеприимства - методами и технологиями исследовательской работы в сфере стратегического планирования - технологиями организационной диагностики и организационного проектирования деятельности организаций. - методиками научных исследований рынка в сфере гостеприимства - методиками оценки деятельности гостиничного комплекса - технологиями проектирования кластерного взаимодействия в сфере гостеприимства.
Краткая характеристика учебной дисциплины	<p>Тема 1. Стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Тема 2. Эмпирические методы исследования в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Прикладные методы исследований.</p> <p>Тема 3. Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса</p> <p>Тема 4. Формирование и развитие команды</p>
Разработчики	Анохин А.Ю., кандидат педагогических наук, доцент ОНК «Институт управления и территориального развития».
<p>АННОТАЦИЯ</p> <p>рабочей программы дисциплины</p> <p>«Стратегия развития предприятий сферы гостеприимства»</p> <p>по направлению подготовки 43.04.03. Гостиничное дело</p> <p>профилю подготовки «Бизнес-проектирование в индустрии гостеприимства»</p> <p>квалификация выпускника магистр</p>	
Цель изучения дисциплины	формирование у студентов знаний особенностей стратегического управления сервисными организациями и применение методов стратегического анализа и планирования в практической деятельности.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p> <p>ОПК-3 Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-2 Способен осуществлять руководство и организовать работу сервисного предприятия, организовывать работу ее коллектива, реализовывать внутренние и внешние стратегии социального взаимодействия</p>
Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	<p><i>УК-1.1 Анализирует проблемные ситуации, используя системный подход</i></p> <p><i>УК-1.2 Использует способы разработки стратегии действий по достижению цели на основе анализа проблемной ситуации</i></p> <p><i>ОПК-3.1 Умеет формулировать и внедрять в организациях сферы гостеприимства и общественного питания основные положения системы менеджмента качества в соответствии с</i></p>

	<p><i>международными стандартами качества, в том числе ИСО 9000, ХАСП, интегрированные системы.</i></p> <p><i>ОПК-3.2 Умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов по классификации гостиниц и иных средств размещения, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.</i></p> <p><i>ПК-2.1 Осуществляет процесс руководства и организации работы сервисного предприятия</i></p> <p><i>ПК-2.2 Использует практики клиентоориентированного сервиса</i></p> <p><i>ПК-2.3 Использует современные практики внутреннего и внешнего социального взаимодействия для организации работы коллектива</i></p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знать: специфические особенности стратегического управления современной организацией; основные концепции стратегического менеджмента; содержание внешней и внутренней среды организации; виды стратегий организации; инструменты и методы стратегического анализа и планирования.</p> <p>Уметь: анализировать внешнюю и внутреннюю среду организации, выявлять ее ключевые элементы и оценивать их влияние на организацию; разрабатывать стратегию развития организации с учетом условий её функционирования; проводить стратегический анализ организации; определять стратегические альтернативы и оценивать их эффективность.</p> <p>Владеть: современными методами сбора, обработки и анализа управленческой, экономической и технической информации; инструментами и методами стратегического анализа; инструментами анализа макроокружения организации и методами отраслевого анализа; навыками проведения конкурентного анализа; современными технологиями разработки стратегии организации.</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины	<p>Генезис и главное содержание стратегического менеджмента</p> <p>Роль и структура внешней среды компании</p> <p>Иерархическая модель стратегического менеджмента. Роль и виды корпоративной, бизнес-, и функциональных стратегий</p> <p>Классические методы стратегического анализа</p> <p>Стратегический менеджмент как процесс</p> <p>Новейшие концепции и подходы в области стратегического менеджмента. «Стратегическое сафари» Г. Минцберга</p> <p>Ресурсная теория стратегического менеджмента. Стратегические корневые компетенции Г.Хамела и К. Прахалада</p> <p>Инновационные стратегии. Концепции «живой компании», «научающейся организации». «Управление стратегическими изменениями» Дж. Коттера</p>
Разработчики	Гужова Виктория Федоровна, кандидат технических наук, доцент ОНК «Институт управления и территориального развития»
<p>АННОТАЦИЯ</p> <p>рабочей программы дисциплины</p> <p>«Управление конкурентоспособностью предприятий сферы гостеприимства и ресторанного сервиса»</p> <p>по направлению подготовки 43.04.03. Гостиничное дело</p> <p>профилю подготовки «Бизнес-проектирование в индустрии гостеприимства»</p> <p>квалификация выпускника магистр</p>	

Цель изучения дисциплины	Ознакомление с сущностью и основными понятиями в области конкурентоспособности гостиничных предприятий и предприятий ресторанного бизнеса, критериями и факторами конкурентоспособности, методами их выявления, формирования и анализа, а также изучение методов оценки конкурентоспособности, инструментов создания системы управления конкурентоспособностью предприятий индустрии гостеприимства и способов ее совершенствования.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий ОПК – 6 Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности ПК-1 Способен провести анализ и оценку деятельности гостиничного комплекса
Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	<i>УК 1.1. Анализирует проблемные ситуации, используя системный подход</i> <i>УК 1.2. Использует способы разработки стратегии действий по достижению цели на основе анализа проблемной ситуации</i> <i>ОПК 6.1 Демонстрирует навыки планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности</i> <i>ОПК 6.2 Умеет применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности</i> <i>ОПК 6.3 Умеет представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях</i> <i>ПК 1.1 Демонстрирует навыки формирования эффективной конкурентоспособной стратегии развития гостиничного комплекса с учетом территориальной специфики;</i> <i>ПК 1.2 Умеет применять полученные знания для формирования гостиничного продукта на основе кластерного подхода, в том числе с учетом региональных особенностей.</i>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знать: функции, инструменты и методы управления предприятиями сферы гостеприимства и ресторанного сервиса Уметь: использовать передовые цифровые технологии, направленные на развитие организации и повышение технологичности, комфорта и безопасности объектов сферы гостеприимства и ресторанного сервиса Владеть: управленческими функциями на уровне объекта сферы гостеприимства, и/или структурного подразделения (гостиницы, отеля, ресторанного комплекса) Знать: - особенности реализации стратегии по повышению конкурентоспособности гостиничного предприятия, сети гостиничных предприятий, объектов ресторанного сервиса в разрезе необходимых навыков для персонала, участвующего в этом процессе Уметь:

	<p>- проанализировать внутренние возможности персонала гостиницы, объекта питания для эффективной реализации стратегии повышения конкурентоспособности в сфере гостеприимства</p> <p>Владеть:</p> <p>- инструментарием для оценки потенциала сотрудников в аспекте способности реализации стратегии по повышению конкурентоспособности гостиничного предприятия, ресторанного комплекса, отдельного объекта</p> <p>Знать:</p> <p>- методики стратегического анализа и оценки факторов микро- и макросреды для формирования конкурентоспособной стратегии развития в гостиничном бизнесе, ресторанного бизнесе, в том числе на региональном уровне</p> <p>Уметь:</p> <p>- сформировать конкурентоспособную стратегию (направления) развития гостиничного предприятия, ресторанного комплекса, адекватную текущей ситуации на территориальном рынке</p> <p>Владеть:</p> <p>- инструментарием для разработки проектов по повышению конкурентоспособности предприятия в гостиничном бизнесе, ресторанном комплексе</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины	<p>Теоретические аспекты управления конкурентоспособностью предприятия в гостиничном и ресторанном бизнесе.</p> <p>Стратегический анализ конкурентных сил индустрии гостеприимства</p> <p>Стратегии поведения гостиничного предприятия в условиях конкуренции. Конкурентное позиционирование предприятия на рынке гостиничных услуг</p>
Разработчики	Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент, директор высшей школы пространственного развития и гостеприимства ОНК «Институт управления и территориального развития»
<p>АННОТАЦИЯ</p> <p>рабочей программы дисциплины</p> <p>«Экономическая стратегия предприятий сферы гостеприимства и ресторанного сервиса»</p> <p>по направлению подготовки 43.04.03. Гостиничное дело</p> <p>профилю подготовки «Бизнес-проектирование в индустрии гостеприимства»</p> <p>квалификация выпускника магистр</p>	
Цель изучения дисциплины	формирование у студентов знаний особенностей стратегического управления гостиничными комплексами и предприятиями ресторанного бизнеса и применение методов стратегического анализа и планирования в практической деятельности
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p> <p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>
Результаты освоения	<i>УК 1.1. Анализирует проблемные ситуации, используя системный подход</i>

образовательной программы (ИДК)	<p><i>УК 1.2 Использует способы разработки стратегии действий по достижению цели на основе анализа проблемной ситуации</i></p> <p><i>УК-2.1 Демонстрирует знание этапов жизненного цикла проекта, методов и механизмов управления проектом на каждом из этапов</i></p> <p><i>УК-2.2 Использует методы и механизмы управления проектом для решения профессиональных задач</i></p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знать: общие понятия о формировании стратегии в индустрии гостеприимства и ресторанном сервисе.</p> <p>Уметь: применять системное мышление, позволяющее в профессиональной деятельности использовать математические методы и инструменты для проведения критического анализа ситуаций, моделирования и прогнозирования развития процессов и явлений</p> <p>Владеть методами получения и обработки маркетинговой информации для решения текущих и перспективных задач развития предприятий сфер гостеприимства и ресторанного бизнеса</p> <p>Знать: теоретические основы сервисной деятельности и формирование гостиничного и ресторанного продукта, специфику операционного и стратегического планирования развития объекта гостиничного и ресторанного бизнеса на всех этапах жизненного цикла</p> <p>Уметь: применять конкурентоспособные технологии при формировании гостиничного и ресторанного продукта, соответствующего требованиям потребителей;</p> <p>Владеть: технологиями операционного, тактического и стратегического планирования и управления ресторанным и гостиничным предприятием</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины	<p>Стратегия как инструмент развития предприятия. Классификация стратегий развития предприятия. Роль и место экономической стратегии в развитии предприятия сферы гостеприимства и ресторанного сервиса</p> <p>Стратегический анализ внешней и внутренней среды предприятия сферы гостеприимства и ресторанного бизнеса для разработки экономической стратегии предприятия (отрасли)</p> <p>Показатели эффективности внедрения экономической стратегии и развития предприятий сферы гостеприимства и ресторанного бизнеса</p>
Разработчики	Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент, директор высшей школы пространственного развития и гостеприимства ОНК «Институт управления и терри-ториального развития»
<p>АННОТАЦИЯ</p> <p>рабочей программы дисциплины</p> <p>«Организация предприятий сферы гостеприимства и ресторанного бизнеса»</p> <p>по направлению подготовки 43.04.03. Гостиничное дело</p> <p>профилю подготовки «Бизнес-проектирование в индустрии гостеприимства»</p> <p>квалификация выпускника магистр</p>	
Цель изучения дисциплины	формирование системы теоретических знаний и практических умений и навыков в области организации предприятий сферы гостеприимства и ресторанного бизнеса

<p>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели ОПК-5 Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений ОПК-6 Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности</p>
<p>Результаты освоения образовательной программы (ИДК)</p>	<p><i>формирования команды и управления командной работой</i> УК-3.2 Разрабатывает и реализует командную стратегию в групповой деятельности для достижения поставленной цели ОПК-5.1 Оценивает операционную и организационную эффективность управленческих решений, их социальную значимость ОПК-5.2 Владеет методами реализации принятых управленческих решений в условиях сложной (в том числе кросс-культурной) и динамичной среды ОПК-5.3 Формулирует и обосновывает организационно-управленческие решения, определяя процесс их реализации и прогнозируя оценку результативности. ОПК-6.1 Демонстрирует навыки планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности ОПК-6.2 Умеет применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности ОПК-6.3 Умеет представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях</p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знать: основные типы гостиничных предприятий; виды гостиничных номеров; требования, предъявляемые к сотрудникам; профессиональные требования и должностные обязанности сотрудников гостиничных предприятий нормы профессионального общения нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность Уметь: пользоваться специальной литературой по способам организации работы исполнителей гостиничной деятельности применять на практике способы организации работы исполнителей гостиничной деятельности планировать и совершенствовать способы организации работы исполнителей гостиничной деятельности проектировать деятельность в туристской индустрии поэтапно планировать деятельность в туристской индустрии Владеть: методами оценки деятельности гостиничного предприятия и предприятия ресторанного сервиса; теоретических методов оценки способов организации работы гостиничного предприятия и предприятия ресторанного сервиса</p>

	<p>анализа итогов способов организации гостиничного предприятия и предприятий ресторанного сервиса</p> <p>способов поиска нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную и ресторанную деятельность</p> <p>методов использования нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную и ресторанную деятельность</p> <p>методов анализа нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей гостиничную и ресторанную деятельность</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины	<p>Организация предприятий гостиничной индустрии</p> <p>Организация предприятий ресторанного бизнеса</p>
Разработчики	<p>Гужова Виктория Федоровна, кандидат технических наук, доцент</p> <p>ОНК «Институт управления и территориального развития»</p>
<p>АННОТАЦИЯ</p> <p>рабочей программы дисциплины</p> <p>«Проектное управление в отраслях экономики»</p> <p>по направлению подготовки 43.04.03. Гостиничное дело</p> <p>профилю подготовки «Бизнес-проектирование в индустрии гостеприимства»</p> <p>квалификация выпускника магистр</p>	
Цель изучения дисциплины	<p>сформировать у обучающихся систему знаний в области управления проектами, позволяющую в дальнейшем самостоятельно расширить знания в данной предметной области, и современное управленческое мышление, способствующее управлению проектом на всех стадиях его жизненного цикла</p>
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p> <p>УК-3 Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p> <p>ОПК-2 Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	<p><i>УК-2.1 Демонстрирует знание этапов жизненного цикла проекта, методов и механизмов управления проектом на каждом из этапов</i></p> <p><i>УК-2.2 Использует методы и механизмы управления проектом для решения профессиональных задач</i></p> <p><i>УК-3.1 Демонстрирует знание методов формирования команды и управления командной работой</i></p> <p><i>УК-3.2 Разрабатывает и реализует командную стратегию в групповой деятельности для достижения поставленной цели</i></p> <p><i>ОПК-2.1 Формулирует направления деятельности по реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания</i></p>

	<p><i>ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i></p> <p><i>ОПК-2.3 Определяет виды работ по организационной диагностике и организационному проектированию деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i></p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знать: - основы построения, расчета и анализа современной системы показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов на микро- и макроуровне</p> <p>- основные принципы и методы организации, планирования и управления проектами; основные нормы и стандарты, регулирующие деятельность предприятий в области планирования и управления проектами; принципы разработки концепции и целей проекта; процедуру структуризации проекта; особенности управления проектами в транспортном комплексе; критерии, приемы и способы оценки экономической эффективности; показатели экономической эффективности проектов</p> <p>Уметь: - применять методы макро- и микроэкономического анализа в области управления проектами</p> <p>- осуществить системное планирование проекта на всех его жизненного цикла; управлять взаимодействиями в проекте; выявлять и формулировать актуальные производственные проблемы, находить организационно-управленческие решения по внедрению в практику разработанных проектов и программ совершенствования функционирования производства и модернизации предприятий транспортного комплекса; критически оценивать предлагаемые варианты управленческих решений, разрабатывать и обосновывать предложения по их совершенствованию с учетом критериев экономической эффективности</p> <p>Владеть: - навыками применения макро- и микроэкономических методов в области управления проектами</p> <p>- методами планирования проектов; основными понятиями и терминами дисциплины; методами анализа проектов; методами контроля за ходом реализации проектов; приемами и способами оценки экономической эффективности; способностью на основе типовых методик и действующей нормативной и правовой базы рассчитать экономическую эффективность проекта</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины</p>	<p>Современные теоретические, методические и институциональные подходы, ключевые концепции экономики и управления проектами Теоретические основы проектной деятельности в железнодорожной отрасли. Структура процесса управления проектами Экономическая оценка проектов по гостиничным хозяйствам</p>

Разработчики	Гужова Виктория Федоровна, кандидат технических наук, доцент ОНК «Институт управления и территориального развития»
АННОТАЦИЯ рабочей программы дисциплины «Стратегическое и программно-целевое управление в индустрии гостеприимства» по направлению подготовки 43.04.03. Гостиничное дело профилю подготовки «Бизнес-проектирование в индустрии гостеприимства» квалификация выпускника магистр	
Цель изучения дисциплины	формирование у студентов знаний особенностей стратегического управления сервисными организациями и применение методов стратегического анализа и планирования в практической деятельности.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла ОПК-2 Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-3 Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	<i>УК-2.1 Демонстрирует знание этапов жизненного цикла проекта, методов и механизмов управления проектом на каждом из этапов</i> <i>УК-2.2 Использует методы и механизмы управления проектом для решения профессиональных задач</i> <i>ОПК-2.1 Формулирует направления деятельности по реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания</i> <i>ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i> <i>ОПК-2.3 Определяет виды работ по организационной диагностике и организационному проектированию деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i> <i>ОПК-3.1 Умеет формулировать и внедрять в организациях сферы гостеприимства и общественного питания основные положения системы менеджмента качества в соответствии с международными стандартами качества, в том числе ИСО 9000, ХАСП, интегрированные системы.</i> <i>ОПК-3.2 Умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов по классификации гостиниц и иных средств размещения, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.</i>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знать: специфические особенности стратегического управления современной организацией; основные концепции стратегического менеджмента; содержание внешней и внутренней среды организации; виды стратегий организации; инструменты и методы стратегического анализа и планирования.

	<p>Уметь: анализировать внешнюю и внутреннюю среду организации, выявлять ее ключевые элементы и оценивать их влияние на организацию; разрабатывать стратегию развития организации с учетом условий её функционирования; проводить стратегический анализ организации; определять стратегические альтернативы и оценивать их эффективность.</p> <p>Владеть: современными методами сбора, обработки и анализа управленческой, экономической и технической информации; инструментами и методами стратегического анализа; инструментами анализа макроокружения организации и методами отраслевого анализа; навыками проведения конкурентного анализа; современными технологиями разработки стратегии организации.</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины	<p>Генезис и главное содержание стратегического менеджмента Роль и структура внешней среды компании Иерархическая модель стратегического менеджмента. Роль и виды корпоративной, бизнес-, и функциональных стратегий Классические методы стратегического анализа Стратегический менеджмент как процесс Новейшие концепции и подходы в области стратегического менеджмента. «Стратегическое сафари» Г. Минцберга Ресурсная теория стратегического менеджмента. Стратегические корневые компетенции Г.Хамела и К. Прахалада Инновационные стратегии. Концепции «живой компании», «научающейся организации». «Управление стратегическими изменениями» Дж. Коттера</p>
Разработчики	<p>Гужова Виктория Федоровна, кандидат технических наук, доцент ОНК «Институт управления и территориального развития»</p>
<p>АННОТАЦИЯ рабочей программы дисциплины «Системный анализ в управлении предприятиями сферы гостеприимства и ресторанного бизнеса» по направлению подготовки 43.04.03. Гостиничное дело профилю подготовки «Бизнес-проектирование в индустрии гостеприимства» квалификация выпускника магистр</p>	
Цель изучения дисциплины	<p>Выработка навыков системного мышления у студентов и подготовка их к решению практических задач анализа при принятии управленческих решений на предприятиях индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса.</p>
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	<p>УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла ОПК-2 Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-5 Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений</p>

<p>Результаты освоения образовательной программы (ИДК)</p>	<p><i>этапов жизненного цикла проекта, методов и механизмов управления проектом на каждом из этапов</i> <i>УК-2.2 Использует методы и механизмы управления проектом для решения профессиональных задач</i> <i>ОПК-2.1 Формулирует направления деятельности по реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания</i> <i>ОПК-2.2 Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i> <i>ОПК-2.3 Определяет виды работ по организационной диагностике и организационному проектированию деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i> <i>ОПК-5.1 Оценивает операционную и организационную эффективность управленческих решений, их социальную значимость</i> <i>ОПК-5.2 Владеет методами реализации принятых управленческих решений в условиях сложной (в том числе кросс-культурной) и динамичной среды</i> <i>ОПК-5.3 Формулирует и обосновывает организационно-управленческие решения, определяя процесс их реализации и прогнозируя оценку результативности.</i></p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знать основные понятия и методы анализа предприятия сервиса для принятия управленческих решений и построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления</p> <p>Уметь применять математические и аналитические методы для решения практических задач.</p> <p>Владеть навыками системного анализа и оценки деятельности предприятий сервиса для решения проблем организации и принятия управленческих решений.</p>
<p>Краткая характеристика учебной дисциплины</p>	<p>Тема 1: Зарождение системного подхода в области управления Тема 2: Системный подход в управлении Тема 3: Стратегическое планирование в реализации системного подхода Тема 4: Инструментарий системного анализа</p>
<p>Разработчики</p>	<p>Гужова Виктория Федоровна, кандидат технических наук, доцент ОНК «Институт управления и территориального развития»</p>
<p>АННОТАЦИЯ рабочей программы дисциплины «Системный анализ в управлении предприятиями сферы гостеприимства и ресторанного бизнеса» по направлению подготовки 43.04.03. Гостиничное дело профилю подготовки «Бизнес-проектирование в индустрии гостеприимства» квалификация выпускника магистр</p>	
<p>Цель изучения дисциплины</p>	<p>Формирование инновационного подхода к развитию организаций индустрии гостеприимства и ресторанного бизнеса на основе использования опыта передовых компаний; • Формирование модели</p>

	<p>поведения менеджеров как непрерывное совершенствование; • Приобретение умений и навыков по разработке управленческих решений, обеспечивающих конкурентное развитие; • Освоение методов анализа внутренней и внешней среды организации, выявления возможностей совершенствования</p>
<p>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>ОПК-1 Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК – 4 Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Результаты освоения образовательной программы (ИДК)</p>	<p><i>ОПК 1.1. Использует современные техники и методики сбора данных, методы поиска, анализа и оценки информации для решения управленческих задач в сфере гостеприимства</i> <i>ОПК 1.2. Проводит анализ и моделирование процессов управления с целью оптимизации деятельности организации сферы гостеприимства</i> <i>ОПК 1.3 Использует современные цифровые системы и методы при решении управленческих и исследовательских задач</i> <i>ОПК 4.1. Умеет применять технологии маркетинговых исследований рынка гостинично-ресторанных услуг</i> <i>ОПК 4.2 Формулирует основные направления работ по разработке маркетинговых стратегий и программ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</i> <i>ОПК 4.3 Понимает технологии внедрения маркетинговых стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с использованием возможностей сети Интернет.</i></p>
<p>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</p>	<p>Знать: общие понятия о бенчмаркетинге; цели и задачи бенчмаркетинга в индустрии гостеприимства; типы, виды и процессы бенчмаркетинга на гостиничных предприятиях; этапы проведения бенчмаркетинга; психологические аспекты проведения бенчмаркетинга; пути и направления повышения эффективности деятельности гостиничного предприятия посредством, психологические аспекты проведения бенчмаркетинга, - способы получения информации, -особенности применения бенчмаркетинга в разных странах, -пути и направления повышения эффективности деятельности предприятия посредством использования бенчмаркетинга.</p> <p>Уметь: применять системное мышление, позволяющее в профессиональной деятельности использовать математические методы и инструменты для проведения критического анализа ситуаций, моделирования и прогнозирования развития процессов и явлений</p>

	<p>Владеть методами получения и обработки маркетинговой информации</p> <p>Знать: теоретические основы сервисной деятельности и формирование гостиничного продукта с использованием клиентоориентированных технологий; теории потребностей потребителей, имеющих различия этнокультурных, исторических и религиозных традиций; роль клиентоориентированности в удовлетворении потребностей потребителей гостиничного сервиса</p> <p>Уметь: применять клиентоориентированные технологии при формировании гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей; организовать процесс обслуживания разных типов потребителей; использовать коммуникативные навыки клиентоориентированного персонала;</p> <p>Владеть: технологиями клиентоориентированного подхода при удовлетворении потребностей различных типов клиентов гостиницы и ресторанного сервиса</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины	<p>Теоретико-методологические основы бенчмаркетинга в индустрии гостеприимства и общественного питания</p> <p>Организация бенчмаркетинга в индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса.</p> <p>Организация системы продвижения и продаж услуг в гостиничной индустрии</p>
Разработчики	Семенова Людмила Валерьевна, кандидат экономических наук, доцент, директор высшей школы пространственного развития и гостеприимства ОНК «Институт управления и территориального развития»
<p>АННОТАЦИЯ</p> <p>рабочей программы дисциплины</p> <p>«Организация классификации средств размещения и ХАССП для ресторанного бизнеса»</p> <p>по направлению подготовки 43.04.03. Гостиничное дело</p> <p>профилю подготовки «Бизнес-проектирование в индустрии гостеприимства»</p> <p>квалификация выпускника магистр</p>	
Цель изучения дисциплины	приобретение знаний, умений, навыков в области стандартизации и контроля качества гостиничных услуг, в частности в индустрии гостеприимства, на примере создания, адаптации и внедрения концепции ХАССП.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	ОПК-3 Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Результаты освоения	<i>ОПК-3.1 Умеет формулировать и внедрять в организациях сферы гостеприимства и общественного питания основные положения системы менеджмента качества в соответствии с</i>

образовательной программы (ИДК)	<p><i>международными стандартами качества, в том числе ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы.</i></p> <p><i>ОПК-3.2 Умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов по классификации гостиниц и иных средств размещения, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.</i></p>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знать программные средства для работы на персональном компьютере; факторы, влияющие на качество предоставления гостиничных услуг; средства и методы повышения качества гостиничных услуг,</p> <p>Уметь работать в качестве пользователя персонального компьютера; работать с программными средствами общего назначения; создавать базы данных с использованием ресурсов сети Интернет; средства и методы повышения</p> <p>Качества и безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов предоставления гостиничных услуг; внедрять системы обеспечения качества и безопасности гостиничных услуг; обеспечивать эффективную работу гостиничного предприятия</p> <p>Владеть методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приемы антивирусной защиты.; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности услуг гостиничного предприятия; методами определения эффективности работы гостиничного предприятия; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инноваций сферы гостеприимства</p>
Краткая характеристика учебной дисциплины	<p>Средства размещения . Классификация средств размещения .Системный подход в развитии индустрии гостеприимства и специфика предприятий различных организационно-правовых форм. Представление о качестве и безопасности гостиничных услуг . Риск-менеджмент.</p> <p>Изучение системы менеджмента безопасности и качества гостиничных услуг. Принципы концепции ХАССП. Анализ рекомендаций по применению нормативных документов ХАССП в индустрии гостеприимства</p> <p>Анализ нормативных документов и методических рекомендаций по реализации концепции ХАССП на гостиничных предприятиях.</p> <p>Разработка плана, программы внедрения концепции ХАССП в индустрии гостеприимства</p> <p>Анализ рисков и определение критических контрольных точек. Диаграмма «Дерево принятия решений». Компьютеризация системы ХАССП.</p> <p>Оценка соответствия концепции ХАССП и эффективность ее внедрения.</p>

Разработчики	Гужова Виктория Федоровна, кандидат технических наук, старший преподаватель ОНК «Институт управления и территориального развития»
АННОТАЦИЯ рабочей программы дисциплины «Управленческая экономика» по направлению подготовки 43.04.03. Гостиничное дело профилю подготовки «Бизнес-проектирование в индустрии гостеприимства» квалификация выпускника магистр	
Цель изучения дисциплины	изучение основных принципов и методов, законов и институтов рыночной экономики для принятия экономически обоснованных управленческих решений в сфере сервиса и туризма.
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла ПК-1 Способен провести анализ и оценку деятельности гостиничного комплекса
Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	УК-2.1 <i>Демонстрирует знание этапов жизненного цикла проекта, методов и механизмов управления проектом на каждом из этапов,</i> УК-2.2 <i>Использует методы и механизмы управления проектом для решения профессиональных задач</i> ПК-1.1. <i>Демонстрирует навыки формирования эффективной конкурентоспособной стратегии развития гостиничного комплекса с учетом территориальной специфики;</i> ПК-1.2 <i>Умеет применять полученные знания для формирования гостиничного продукта на основе кластерного подхода, в том числе с учетом региональных особенностей.</i>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знать: -основы управления фирмой в условиях рисков и неопределенности среды, -основные законы рыночной экономики, -макроэкономические факторы, влияющие на деятельность предприятия, - содержание методов анализа экономической информации, -экономические основы руководства коллективом Уметь: - осуществлять отбор релевантной информации о хозяйственной деятельности экономических агентов и состоянии рынков -анализировать экономические процессы и факторы, уметь прогнозировать экономические показатели деятельности фирмы Владеть: - навыками оценки результатов анализа поведения экономических агентов и состояния рынков, необходимыми для осуществления управления предприятием в сфере сервиса
Краткая характеристика учебной дисциплины	Тема 1. Фундаментальные основы управленческой деятельности в условиях рынка Тема 2. Законы и особенности рыночного механизма Тема 3. Микроэкономический анализ производственной деятельности фирмы

	Тема 4. Модели поведения фирмы в условиях различий отраслевых рыночных структур
Разработчики	Сафонова И.Ю., канд. экон. наук, доцент
АННОТАЦИЯ рабочей программы дисциплины «Управление проектами развития территорий» по направлению подготовки 43.04.03. Гостиничное дело профилю подготовки «Бизнес-проектирование в индустрии гостеприимства» квалификация выпускника магистр	
Цель изучения дисциплины	формирование у студентов комплекса знаний и умений по оценке потенциала развития территории, анализу текущей и предстоящей региональной социально-экономической ситуации, выработке и реализации предложений по оптимизации управления развитием территории,
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла ПК-1: Способен провести анализ и оценку деятельности гостиничного комплекса
Результаты освоения образовательной программы (ИДК)	<i>УК-2.1 Демонстрирует знание этапов жизненного цикла проекта, методов и механизмов управления проектом на каждом из этапов</i> <i>УК-2.2 Использует методы и механизмы управления проектом для решения профессиональных задач</i> <i>ПК-1.1 Демонстрирует навыки формирования эффективной конкурентоспособной стратегии развития гостиничного комплекса с учетом территориальной специфики;</i> <i>ПК-1.2 Умеет применять полученные знания для формирования гостиничного продукта на основе кластерного подхода, в том числе с учетом региональных особенностей.</i>
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	Знать: основы стратегического планирования и управления развитием территории; особенности управления проектами на их различных этапах жизненного цикла. Уметь: управлять проектами развития территории на основе комплексного анализа социально-экономической ситуации в регионе; Владеть: навыками использования полученных знаний и умений в практической деятельности по управлению развитием территории на основе комплексного использования ее потенциала. Знать: технологии реализации этапов стратегического планирования на предприятии сферы туризма с учетом политики государства и тенденций рынка. Уметь: разрабатывать концепцию и стратегию развития предприятий сферы туризма с учетом политики государства и тенденций рынка; Владеть: навыками подбора персонала и руководства предприятием туристской организации в соответствии с профессиональными задачами деятельности в соответствии со стратегией развития предприятия с учетом политики государства и тенденций рынка.

Краткая характеристика учебной дисциплины	Условия, факторы и институты развития территории, их учет в региональном управлении Технологии реализации этапов стратегического планирования на предприятии Проектный метод в управлении территориями
Разработчики	Кропинова Елена Геннадиевна, доктор географических наук, профессор ОНК «Институт управления и территориального развития».