

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков  
Должность: директор  
Дата подписания: 15.01.2025 21:09:51  
Уникальный программный ключ:  
880f7c07c583b07b773f6b04a050281d13ca9d2

Приложение 3

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ  
СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**

**СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС**

---

УТВЕРЖДЕНО

Директор СЗИУ РАНХиГС  
Хлутков А.Д.

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА**

**ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ**

**по направлению подготовки высшего образования**

**43.04.03 Гостиничное дело**

*(код, наименование направления подготовки)*

**«Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса»**

*(направленность(профиль))*

**очная/заочная**

*(формы обучения)*

Год набора – 2024 г.

Санкт-Петербург, 2024 г.

## 1. Общие положения

1.1 Образовательная программа по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратура), профиль «Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от «15» июня 2017 г. N 558 (зарегистрировано в Минюсте России от «06» июля 2017 г., регистрационный номер 47328).

1.2. Выпускникам, завершившим обучение по образовательной программе, присваивается квалификация: магистр .

1.3. Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации (русском). Следующие дисциплины могут реализовываться на иностранном языке:

### 1 семестр:

№ п/п	Название дисциплины	Название дисциплины на английском
1.	Б1.О.09 Маркетинговые исследования в сфере гостеприимства	Marketing research in the field of hospitality
2.	Б1.О.10 Современные технологии и организация гостиничной деятельности	Modern technologies and organization of hotel activities

### 2 семестр:

№ п/п	Название дисциплины	Название дисциплины на английском
1.	Б1.О.05 Кросс-культурный менеджмент	Cross-cultural management
2.	Б1.О.07 Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	Organization of project activities in the field of hospitality and catering
3.	Б1.О.11 Прогнозирование и планирование гостиничной деятельности	Forecasting and planning of hotel activities
4.	Б1.В.01 Управление персоналом гостиничного предприятия	Personnel management of a hotel enterprise
5.	Б1.В.02 Технологии продвижения гостиничного продукта	Hotel product promotion technologies
6.	Б1.В.06 Организация научно-исследовательской деятельности в сфере гостеприимства	Organization of research activities in the field of hospitality
7.	Б1.В.07 Организационное проектирование в сфере гостеприимства	Organizational Design in Hospitality
8.	Б1.В.ДВ.01.01 Инновации в сфере гостеприимства	Hospitality Innovation
9.	Б1.В.ДВ.01.02 Корпоративный менеджмент в сфере гостеприимства	Corporate management in the hospitality industry

### 3 семестр:

№ п/п	Название дисциплины	Название дисциплины на английском
1.	Б1.В.03 Правовое обеспечение гостиничной деятельности	Legal support of hotel activities

2.	Б1.В.04 Сетевые формы организации в сфере гостеприимства	Network forms of organization in the field of hospitality
3.	Б1.В.05 Стратегическое управление гостиничной деятельностью	Strategic management of hotel activities
4.	Б1.В.ДВ.02.01 Управление качеством услуг в гостиничном предприятии	Service quality management in a hotel enterprise
5.	Б1.В.ДВ.02.02 Организация и формы международного гостиничного бизнеса	Organization and forms of international hotel business
6.	Б1.В.ДВ.03.01 Международная инвестиционная деятельность в сфере гостеприимства	International investment activity in the field of hospitality
7.	Б1.В.ДВ.03.02 Глобализация гостиничного бизнеса	Globalization of the hospitality industry

#### 4 семестр:

№ п/п	Название дисциплины	Название дисциплины на английском
1.	Б1.В.05 Стратегическое управление гостиничной деятельностью	Strategic management of hotel activities

1.4. Срок получения образования по образовательной программе составляет 2 года для очной формы обучения и 2 года и 6 месяцев для заочной формы обучения.

1.5. Образовательная программа разработана в соответствии с Приказом №01-3055 от 29.03.2021 «Об утверждении Порядка разработки и утверждения в РАНХиГС образовательных программ ВО».

1.6. Образовательная программа не реализуется с использованием сетевой формы обучения.

1.7. Образовательная программа не реализуется с применением электронного обучения (0%) и дистанционных образовательных технологий (0%).

1.8. Обязательная часть, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 36,7%, от общего объема образовательной программы.

1.9. Образовательная программа, формируемая участниками образовательных отношений, разработана без применения модульного принципа организации образовательного процесса.

## 2. Компетентностная модель выпускника

### 2.1. Общая характеристика осваиваемой профессиональной деятельности

2.1.1. Образовательная программа разработана с учетом следующих образовательных стандартов:

п/п	Наименование профессионального стандарта	Приказ Минтруда России		Регистрационный номер Минюста России		Гиперссылка
		номер	дата	номер	дата	
1	Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	№ 282н	07.05.2015	N 37395	26.05.2015 г.	<a href="https://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-">https://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-</a>

						standartov/index.php?ELEMENT_ID=50842
2	Руководитель предприятия питания	№ 281н	07.05.2015	N 37510	02.06.2015 г.	https://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/index.php?ELEMENT_ID=50843

2.1.2. В результате освоения образовательной программы выпускник будет готов осуществлять профессиональную деятельность в области:

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

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2.1.3. В результате освоения образовательной программы выпускник будет готов к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

**Основная деятельность:** организационно-управленческая.

**Дополнительная деятельность:** проектная; технологическая.

2.1.4. В результате освоения образовательной программы выпускник готов:

- к выполнению следующих обобщенных трудовых функций и трудовых функций:

Наименование профессионального стандарта	Приказ Минтруда России	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции	
		код	наименование	уровень квалификации	наименование	код
Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	282н	С	Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса	7	Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса	С/01.7
					Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса	С/02.7
					Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе	С/03.7
		D	Стратегическое управление развитием сети гостиниц	8	Разработка концепции и стратегии развития сети гостиниц	D/01.8
					Взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу	D/02.8

					Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети гостиниц	D/03.8
Руководитель предприятия питания	281н	С	Стратегическое управление развитием предприятия питания	7	Анализ и оценка деятельности предприятия питания	C/01.7
					Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	C/02.7
					Управление проектами и изменениями на предприятии питания	C/03.7
	D	Стратегическое управление развитием сети предприятий питания	8	Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания	D/01.8	
				Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу	D/02.8	
				Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания	D/03.8	

2.2. В результате освоения образовательной программы у обучающихся будут сформированы следующие компетенции, измеряемые на основе следующих ключевых индикаторов:

Коды компетенций	Наименование компетенций	Ключевые индикаторы компетенций
<b>УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (УК)</b>		
<b>УК-1</b>	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	Вырабатывает стратегию решения поставленной задачи и формирует возможные варианты решения задач
<b>УК-2</b>	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректировку отклонение, внесение дополнительных изменений в план реализации проекта, уточнение зоны ответственности участников проекта
<b>УК-3</b>	Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения	Использует потенциал личности к постоянному развитию, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели

	поставленной цели	
<b>УК-4</b>	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Аргументированно и конструктивно отстаивает свои позиции и идеи в академических и профессиональных дискуссиях на государственном языке РФ и иностранном языке
<b>УК-5</b>	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Выстраивает социальное взаимодействие, учитывая общее и особенное различных культур и религий
<b>УК-6</b>	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Определяет приоритеты личностного роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки
<b>ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ОПК)</b>		
<b>ОПК-1</b>	Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Владеет методикой формирования технологической концепции в деятельность организаций; приемами внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций в сфере гостеприимства и общественного питания
<b>ОПК-2</b>	Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Владеет методами контроля реализации стратегического управления деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания на различных уровнях
<b>ОПК-3</b>	Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон
<b>ОПК-4</b>	Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания
<b>ОПК-5</b>	Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия,	Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и

	приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	общественного питания
<b>ОПК-6</b>	Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	Владеет технологией планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности
<b>ОПК-7</b>	Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	Осуществляет педагогическую деятельность и выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания
<b>САМОСТОЯТЕЛЬНО УСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ПКс)</b>		
<b>ПКс-1</b>	Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий и осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления
<b>ПКс-2</b>	Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	Владеет навыками проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции развития предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания
<b>ПКс-3</b>	Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Владеет организацией, контролем деятельности по разработке бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания
<b>ПКс-4</b>	Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Владеет навыками осуществления научно-аналитического обоснования выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
<b>ПКс-5</b>	Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития	Принимает управленческие решения для организации деятельности гостиничных сетей и взаимодействия с предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания

	предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
<b>ПКс-6</b>	Способен разрабатывать проекты по управлению изменениями и реализовывать меры по преодолению сопротивления персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания изменениям	Проводит оценку эффективности управленческих решений по внедрению изменений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
<b>ПКс-7</b>	Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий	Использует современные информационно-коммуникационных средства для внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

Общее количество осваиваемых компетенций: 20 (двадцать).

**3. Общая характеристика структуры образовательной программы**  
**Образовательная программа 43.04.03 «Гостиничное дело», профиль «Корпоративные стратегии гостиничного бизнеса» включает в себя:**

учебный план (Приложение 4);

календарный учебный график (Приложение 5);

следующие дисциплины (Приложение 6):

<b>Код дисциплины</b>	<b>Название дисциплины</b>	<b>Трудоемкость</b>
<b>Б1.О.</b>	<b>Обязательная часть</b>	
Б1.О.01	Деловые и научные коммуникации	108 час. (3 з.е.)
Б1.О.02	Технологии эффективного менеджмента	108 час. (3 з.е.)
Б1.О.03	Иностранный язык делового и профессионального общения	216 час. (6 з.е.)
Б1.О.04	Лидерство (продвинутый уровень)	108 час. (3 з.е.)
Б1.О.05	Кросс-культурный менеджмент / Cross-cultural management	72 час. (2 з.е.)
Б1.О.06	Социально-психологический тренинг	72 час. (2 з.е.)
Б1.О.07	Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания / Organization of project activities in the field of hospitality and catering	108 час. (3 з.е.)
Б1.О.08	Методология и методы исследований в сфере гостеприимства	144 час. (4 з.е.)
Б1.О.09	Маркетинговые исследования в сфере гостеприимства / Marketing research in the field of hospitality	144 час. (4 з.е.)



Б1.О.10	Современные технологии и организация гостиничной деятельности / Modern technologies and organization of hotel activities	180 час. (5 з.е.)
Б1.О.11	Прогнозирование и планирование гостиничной деятельности / Forecasting and planning of hotel activities	108 час. (3 з.е.)
<b>Б1.В.</b>	<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>	
Б1.В.01	Управление персоналом гостиничного предприятия / Personnel management of a hotel enterprise	108 час. (3 з.е.)
Б1.В.02	Технологии продвижения гостиничного продукта / Hotel product promotion technologies	108 час. (3 з.е.)
Б1.В.03	Правовое обеспечение гостиничной деятельности / Legal support of hotel activities	108 час. (3 з.е.)
Б1.В.04	Сетевые формы организации в сфере гостеприимства / Network forms of organization in the field of hospitality	144 час. (4 з.е.)
Б1.В.05	Стратегическое управление гостиничной деятельностью / Strategic management of hotel activities	144 час. (4 з.е.)
Б1.В.06	Организация научно-исследовательской деятельности в сфере гостеприимства / Organization of research activities in the field of hospitality	108 час. (3 з.е.)
Б1.В.07	Организационное проектирование в сфере гостеприимства / Organizational Design in Hospitality	108 час. (3 з.е.)
<b>Б1.В.ДВ.</b>	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.</b>	
Б1.В.ДВ.01.01	Инновации в сфере гостеприимства / Hospitality Innovation	108 час. (3 з.е.)
Б1.В.ДВ.01.02	Корпоративный менеджмент в сфере гостеприимства / Corporate management in the hospitality industry	108 час. (3 з.е.)
Б1.В.ДВ.02.01	Управление качеством услуг в гостиничном предприятии / Service quality management in a hotel enterprise	144 час. (4 з.е.)
Б1.В.ДВ.02.02	Организация и формы международного гостиничного бизнеса / Organization and forms of international hotel business	144 час. (4 з.е.)
Б1.В.ДВ.03.01	Международная инвестиционная деятельность в сфере гостеприимства / International investment activity in the field of hospitality	108 час. (3 з.е.)
Б1.В.ДВ.03.02	Глобализация гостиничного бизнеса / Globalization of the hospitality industry	108 час. (3 з.е.)
<b>ФТД.</b>	<b>Факультативные дисциплины</b>	
ФТД.01	Аналитика гостиничного рынка	72 час. (2 з.е.)
ФТД.02	Управление кризисными ситуациями в сфере гостеприимства	36 час. (1 з.е.)
ФТД.03	Социальная адаптация и основы социально-правового знания	36 час. (1 з.е.)

следующие практики (Приложение 7):

<b>Блок 2.Практика</b>		<b>Трудоемкость</b>
<b>Обязательная часть</b>		
Б2.О.01(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	108 час. (3 з.е.)
Б2.О.02(У)	Ознакомительная практика	108 час. (3 з.е.)
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>		
Б2.В.01(П)	Научно-исследовательская работа	504 час. (14 з.е.)

Б2.В.02(П)	Организационно-управленческая практика	504 час. (14 з.е.)
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	216 час. (6 з.е.)

рабочую программу воспитания (Приложение 8);  
 календарный план воспитательной работы (Приложение 9);  
 оценочные материалы государственной итоговой аттестации (Приложение 10);  
 следующие методические материалы (Приложение 11):  
 матрица освоения компетенций, включая паспорта компетенций.

**4. Общая характеристика условий доступности образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Студенты с ограниченными возможностями здоровья на данной программе не обучаются.

**5. Реквизиты образовательной программы**

**Руководитель образовательной программы**

доктор экономических наук, профессор Морозова Марина Александровна

**Разработчик образовательной программы**

доктор экономических наук, профессор Морозова Марина Александровна

Образовательная программа рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета СЗИУ РАНХиГС протокол от «31» октября 2023 г. № 3 решение №1.