

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков
Должность: директор
Дата подписания: 04.12.2024 01:00:37
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.	https://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-

						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
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (УК)		
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	Вырабатывает стратегию решения поставленной задачи и формирует возможные варианты решения задач
УК-2	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
УК-3	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	
УК-4	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
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Выстраивает социальное взаимодействие, учитывая общее и особенное различных культур и религий
УК-6	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
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ОПК)		
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	Владеет методикой формирования технологической концепции в деятельность организаций; приемами внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций в сфере гостеприимства и общественного питания
ОПК-2	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
ОПК-3	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
ОПК-4	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
ОПК-5	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
ОПК-6	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
ОПК-7	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
САМОСТОЯТЕЛЬНО УСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ПКс)		
ПКс-1	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
ПКс-2	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
ПКс-3	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
ПКс-4	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
ПКс-5	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	
ПКс-6	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
ПКс-7	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):

Код дисциплины	Название дисциплины	Трудоемкость
Б1.О.	Обязательная часть	
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.)
Б1.В.	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
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.)
Б1.В.ДВ.	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.	
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.)
ФТД.	Факультативные дисциплины	
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):

Блок 2.Практика Обязательная часть		Трудоемкость
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.)
Часть, формируемая участниками образовательных отношений		
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.