

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков
 Должность: директор
 Дата подписания: 27.08.2023 14:00:04
 Уникальный программный ключ:
 880f7c07c5836610771106004a850281013ca9102

ОПИСАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Программа бакалавриата: *Гостиничное дело*

Образовательная программа реализуется в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от «8» июня 2017 г. N 515 (зарегистрировано в Минюсте России от «29» июня 2017 г., регистрационный номер 47221).

Профессиональная деятельность, к выполнению которой будет готов выпускник
В результате освоения образовательной программы обучающийся будет осуществлять деятельность в области:

Наименование профессионального стандарта	Приказ Минтруда России	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции	
		код	наименование	уровень квалификации	наименование	код
Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	282н	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	6	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/01.6
					Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	В/02.6
					Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/03.6
Руководитель предприятия питания	281н	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/01.6
					Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами	В/02.6
					Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/03.6

Объектами профессиональной деятельности выпускников является:

- организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания; общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и общественного питания; научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания; услуги (продукты) сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; технологии обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; потребители услуг (продуктов) сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания.

«Портрет выпускника» образовательной программы

В соответствии с утвержденными профессиональными стандартами №467 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» и №468 «Руководитель предприятия питания», выпускник бакалавриата может работать:

- руководителем (директором) гостиничного предприятия (комплекса) (пансионатов, гостиниц, санаториев и других средств размещения);
- руководителем сети гостиничных предприятий (директор, управляющий, генеральный менеджер гостиничной сети).

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.

Сферами профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность, являются:

- деятельность в сфере профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования, а также научных исследований в области гостеприимства и общественного питания;
- деятельность по оказанию комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги;
- деятельность организаций общественного питания;
- государственного регулирования и саморегулирования.

Планируемые мероприятия по обеспечению трудоустройства выпускников:

- 1) профессиональная биржа труда;
- 2) выездные мастер-классы на предприятиях для знакомства с будущим местом работы, знакомство с презентациями о навыках выпускников;
- 3) постоянная действующая школа молодого отельера.

Будущие профессии после обучения по программе бакалавриата «Гостиничное дело»:

- Начальник службы бронирования, размещения, сервисного обслуживания
- Директор (управляющий) предприятия питания
- Директор гостиницы, кемпинга, пансионата
- Руководитель гостиницы

Цифровые навыки, которыми будет владеть выпускник

- владение английским языком в цифровой среде

- взаимодействие с клиентами в цифровой среде
- управление проектами
- ведение переговоров в цифровой среде
- коммуникативные навыки
- работа с базами данных
- Data Analysis в сфере гостеприимства и общественного питания
- разработка и внедрение инноваций в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей
- исследование и оценивание эффективности инноваций в гостиничной индустрии

знать: теоретические основы и общие принципы инновационной деятельности в индустрии гостеприимства; факторы и тенденции инновационных подходов в гостиничной деятельности; инновационные подходы в развитии гостиничного хозяйства, новейшие тенденции изменения законодательства в сфере туризма.

уметь: разрабатывать инновационные стратегии развития гостиничного комплекса; формулировать проблемы, задачи и стратегии развития гостиничного хозяйства; характеризовать инновационные процессы, явления и стратегии в сфере гостеприимства.

владеть: навыками к внедрению инновационных стратегий развития гостиничного хозяйства в деятельность различных средств размещения; способностью разработки инновационных стратегий развития гостиничного хозяйства; навыками мониторинга тенденций инновационного развития гостиничного хозяйства.

Форма обучения и соответствующий ей срок реализации программы, возможности и условия сокращения периода обучения

Формы обучения: очная, заочная

Продолжительность обучения:

- по очной форме – 4 года, по заочной форме – 5 лет.

Возможности и условия сокращения периода обучения не предусмотрены.

Уникальность образовательной программы

Руководитель образовательного направления: Черноморец Анна Борисовна – к.т.н., доцент.

Действительный член Национальной Академии Туризма.

Член Федерального учебно-методического объединения в сфере высшего образования по УГСН 43.00.00 Сервис и туризм.

Является экспертом по оценке качества объектов санаторно-курортной отрасли Национальной курортной ассоциации (НКА).

Эксперт-практик в отрасли гостеприимства и туризма, наставник, бизнес-тренер, руководитель проектов по развитию гостиниц и санаториев в России. Опыт работы в туризме и гостеприимстве с 2000 г., в том числе на Международном уровне.

Спикер Всероссийского форума «Здравница» НКА, «Интурмаркет» и других. Сертифицированный аудитор систем менеджмента качества ISO 9001. Сертифицированный тренер Service Quality Institute (SQI).

Опубликовано 71 научных и учебно-методических работ, в том числе: 3 монографии, 17 научных статей в изданиях, рекомендованных ВАК, 3 учебных пособия.

Отличительные особенности представляемой ОП:

- привлечение ведущих специалистов гостиничной и туристической отрасли;
- использование активных методов обучения (кейсов, деловых игр), раздаточного материала к лекциям, электронных учебников, видеофильмов, презентаций;
- доступность программы для людей без профильного образования в области менеджмента и гостиничного дела;

- удобный график обучения для работающих слушателей;
- практикоориентированность обучения, формирование практических навыков и умений, достаточных для выполнения профессиональной деятельности в качестве руководителя или специалиста в области управления гостиничным бизнесом;
- получаемые студентами знания будут проходить апробацию в ходе выполнения исследовательских проектов, презентации результатов исследований на научных семинарах, участия в исследовательской работе преподавателей кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса;
- программа будет нацелена на решение актуальных, для мира, задач в сфере гостеприимства, а именно, развитие организаций сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания), развитие органов государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания, развитие общественных организаций и объединений работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и общественного питания, развитие технологий обслуживания.

Партнеры образовательной программы (российские и/или зарубежные организации и университеты):

- Министерство туризма РФ и Северо-Западное отделение Российского союза туриндустрии;
- Международные и Российские гостиничные сети и крупные отели, с которыми достигнуто предварительное соглашение о прохождении бакалаврами практики и возможного последующего трудоустройства:
 - Four Seasons;
 - Hilton;
 - Starwood;
 - Azimut hotels;
 - Wavelberg.

Партнёры заинтересованы в предоставлении практики обучающимся по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», возможность прохождения всех видов практики (учебная, производственная).

С партнёрами заключены соответствующие срочные договоры (срок 5 лет) с возможностью пролонгации.

После прохождения практики на предприятиях, партнёры обеспечивают трудоустройство выпускникам образовательной программы «Гостиничное дело».

Преподавание в образовательной программе «Гостиничное дело» осуществляется:

- а) в качестве гостевых лекторов;
- б) в качестве привлеченных лекторов на отдельные модули или целые дисциплины профессиональной направленности.

Сетевой партнер образовательной программы: образовательная программа не реализуется с применением сетевой формы обучения.

Содержание и условия реализации программы

Образовательная программа состоит из следующих блоков:

- Блок 1. Дисциплины (модули): Обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений (включая дисциплины по выбору),
- Блок 2. Практика

- Блок 3. Государственная итоговая аттестация
- ФТД. Факультативы

К наиболее важным дисциплинам относятся следующие:

- Технология и организация гостиничной деятельности
- Межкультурные деловые коммуникации
- Правовые аспекты в сфере гостеприимства
- Иностранный язык профессионального общения
- Лидерство
- Тайм-менеджмент
- Инновационные методы стимулирования спроса в индустрии гостеприимства
- Управление инвестиционной деятельностью гостиничного предприятия
- Кросс-культурные аспекты в индустрии гостеприимства
- Управление результативностью производства гостиничных услуг
- Организация коммерческой деятельности гостиничных предприятий

Образовательная программа осваивается на государственном языке Российской Федерации (русском).

Предполагаемая доля цифровой компоненты в курсовых и дипломных проектах – 45 %
Площадка обучения: Факультет международных отношений и политических исследований
СЗИУ РАНХиГС – г. Санкт-Петербург, Тучков переулок, д.7

Ссылка на образовательную программу

<https://spb.ranepa.ru/sveden/education/programs/gostinichnoe-delo-43.03.03.html>