

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков
Должность: директор
Дата подписания: 04.05.2023 18:50:18
Уникальный программный ключ:
880f7c07c583b07b775f6b04ab50281d13ca9fd2

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.

Электронная подпись

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

по направлению подготовки высшего образования

43.03.03 Гостиничное дело
(код, наименование направления подготовки)

«Гостиничное дело»
(направленность(профиль))

очная
(форма обучения)

Год набора – 2022 г.

Санкт-Петербург, 2022 г.

1. Общие положения

1.1 Образовательная программа по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (уровень бакалавриат), профиль «Гостиничное дело» разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта 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).

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

1.3. Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации (русском).

1.4. Срок получения образования по образовательной программе составляет 4 года для очной 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 (0,72 % образовательной программы) и дистанционных образовательных технологий (37,5%).

1.8. Обязательная часть, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 77,05%, 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 | |
|----------|---|---------------------------|------------|--|-------------------|
| | | номер | дата | номер | дата |
| 1 | Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц | № 282н | 07.05.2015 | N 37395 | 26 мая 2015 г. |

| | | | | | |
|---|----------------------------------|--------|------------|---------|-------------------|
| 2 | Руководитель предприятия питания | № 281н | 07.05.2015 | N 37510 | 2 июня 2015 г. |
|---|----------------------------------|--------|------------|---------|-------------------|

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: 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 да России | Обобщенные трудовые функции | | | Трудовые функции | |
|---|---------------------------|-----------------------------|--|----------------------|--|--------|
| | | код | наименование | уровень квалификации | наименование | код |
| Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц | 282н | В | Управление текущей деятельностью ю 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 |

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 поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | <p>Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. Осуществляет декомпозицию задачи</p> <p>Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов</p> <p>Анализирует пути решения проблем мировоззренческого, нравственного и личностного характера на основе использования основных философских идей и категорий в их историческом развитии и социально-культурном контексте.</p> <p>Использует информационно-коммуникативные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения поставленных задач.</p> <p>Обладает системным мышлением, позволяющими в профессиональной деятельности использовать математические методы и инструменты для проведения критического анализа ситуаций, моделирования и прогнозирования развития процессов и явлений</p> |

| | | |
|--------------------|---|--|
| <p>УК-2</p> | <p>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений</p> | <p>Определяет необходимые пути достижения поставленной цели с учетом анализа альтернативных вариантов достижения.</p> <p>Планирует работы с учетом доступных ресурсов и понимает имеющиеся проектные ограничения.</p> <p>Характеризует правоотношения, возникающие при реализации проекта, по отраслевому признаку.</p> <p>Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.</p> |
| <p>УК-3</p> | <p>Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> | <p>Осуществляет продуктивное взаимодействие и соблюдает толерантное поведение в конфликтах.</p> <p>Определяет и принимает необходимую для успешной реализации проекта роль в зависимости от профессиональной области реализации проекта.</p> <p>Выстраивает групповые и командные социально-психологические процессы.</p> <p>Реализует значимые социальные проекты (мероприятия).</p> <p>Планирует последовательность шагов и предвидит результаты (последствия) личных действий для достижения заданного результата.</p> <p>Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команд.</p> |
| <p>УК-4</p> | <p>Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> | <p>Выбирает на государственном и иностранном языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнером.</p> <p>Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном языках.</p> <p>Использует: основные современные коммуникативные средства, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), используемые в академическом и профессиональном взаимодействии.</p> <p>Создает на русском и иностранном языке письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; производит редакторскую и корректорскую правку текстов научного и</p> |

| | | |
|-------------|---|--|
| | | <p>официально-делового стилей речи на русском и иностранном языке.</p> <p>Применяет в своей профессиональной деятельности системы норм русского литературного и иностранного(ых) языка(ов); навыки использования языковых средств для достижения профессиональных целей, ведение деловой переписки.</p> |
| УК-5 | <p>Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> | <p>Соблюдает требования уважительного отношения к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и социальных групп в процессе межкультурного взаимодействия на основе знаний основных этапов развития России в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</p> <p>Анализирует межкультурное разнообразие.</p> <p>Демонстрирует понимание общего и особенного в развитии цивилизаций, религиозно-культурных отличий и ценностей локальных цивилизаций.</p> <p>Придерживается принципов недискриминационного взаимодействия, основанного на толерантном восприятии культурных особенностей.</p> |
| УК-6 | <p>Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> | <p>Применяет основные принципы самовоспитания и самообразования, саморазвития и самореализации, умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории.</p> <p>Реализует владение навыками рационального распределения временных ресурсов, построения индивидуальной траектории саморазвития и самообразования в течение всей жизни</p> <p>Определяет эффективные пути личностного и профессионального саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.</p> |
| УК-7 | <p>Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> | <p>Анализирует влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний.</p> <p>Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной или адаптивной физической культуры</p> |
| УК-8 | <p>Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной</p> | <p>Определяет возможные угрозы для повседневной жизни в сфере профессиональной деятельности</p> <p>Создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | |
| УК-9 | Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности | Осуществляет сбор и анализ данных по состоянию экономической ситуации в сфере профессиональной деятельности Использует на практике опыт применения экономических законов и основ финансовой грамотности при планировании личного бюджета и профессиональной деятельности |
| УК-10 | Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению | Обосновывает свою нетерпимость к коррупционному поведению Применяет основные приемы соблюдения нравственных, этических и правовых норм в профессиональной сфере для противодействия коррупционному поведению |
| ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ОПК) | | |
| ОПК-1 | Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания | Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы. Осуществляет поиск и применяет технологические инновации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |
| ОПК-2 | Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Осуществляет контроль деятельности подразделений объектов сферы гостеприимства и общественного питания. |
| ОПК-3 | Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности | Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы). |
| ОПК-4 | Способен осуществлять исследование рынка, | Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, |

| | | |
|--|--|---|
| | организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания | изучение рынка, потребителей, конкурентов. Организует продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания |
| ОПК-5 | Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности | Выполняет сопоставление экономических показателей и обоснованно выбирает наиболее эффективное решение. Проводит экономические расчеты, понимает процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. Рассчитывает показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определяет способы их достижения. |
| ОПК-6 | Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности | Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности. |
| ОПК-7 | Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности | Применяет на практике знания правил охраны труда и техники безопасности. Организует соблюдение норм охраны труда и техники безопасности в подразделениях организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Обеспечивает безопасное обслуживание потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе разработанных предупредительных мер. |
| ОПК-8 | Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | Использует знания принципов работы информационных технологий в различных сферах жизнедеятельности Применяет технологические навыки при решении поставленных задач в сфере профессиональной деятельности |
| ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ПКО) | | |
| ПКо-1 | Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания | Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания. |
| ПКо-2 | Способен обеспечивать контроль и оценку | Осуществляет координацию и контроль, а также определяет формы и методы контроля |

| | | |
|---|---|---|
| | <p>эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p> | <p>бизнес-процессов, деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> |
| ПКо-3 | <p>Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности</p> | <p>Воспроизводит основные методы и средства получения, представления, хранения и обработки данных.</p> <p>Применяет специализированные прикладные программы, для выполнения аналитических и статистических процедур (обработка экономической информации, проведение анализа текущей деятельности и планирования).</p> |
| ПКо-4 | <p>Способен проектировать объекты профессиональной деятельности</p> | <p>Использует методы и технологии проектирования деятельности в индустрии гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.</p> <p>Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.</p> |
| РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ (ПКР) | | |
| ПКр-1 | <p>Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений</p> | <p>Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p> <p>Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p> <p>Разрабатывает планы доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания и вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p> |
| ПКр-2 | <p>Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p> | <p>Применяет на практике экономические основы, необходимые для осуществления социальной и профессиональной деятельности.</p> <p>Проводит анализ экономической и финансовой деятельности субъектов.</p> <p>Применяет практический опыт использования экономических законов и основ финансовой грамотности при планировании личного бюджета и профессиональной деятельности.</p> |

| | | |
|--------------|--|---|
| ПКр-3 | Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению | Разрабатывает мероприятия, направленные на профилактику и предупреждение. Обосновывает свою нетерпимость к коррупционному поведению Применяет основные приемы соблюдения нравственных, этических и правовых норм в профессиональной сфере. |
| ПКр-4 | Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания | Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для обеспечения разработки и реализации бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания. Применяет специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. |

Общее количество осваиваемых компетенций: 22 (двадцать две).

3. Общая характеристика структуры образовательной программы Образовательная программа 43.03.03 «Гостиничное дело», профиль «Гостиничное дело» включает в себя:

учебный план (Приложение 4);

календарный учебный график (Приложение 5);

следующие дисциплины (Приложение 6):

| Код дисциплины | Название дисциплины | Трудоемкость | |
|----------------|--|--------------|-------------|
| | | з.е | ч |
| Б1.О. | Обязательная часть | | |
| Б1.О.01 | История | 6 | 216 |
| Б1.О.01.01 | История России | 4 | 144 |
| Б1.О.01.02 | Всеобщая история | 2 | 72 |
| Б1.О.02 | Философия | 4 | 144 |
| Б1.О.03 | Иностранные языки | 28 | 1008 |
| Б1.О.03.01 | Иностранный язык (базовый курс) | 9 | 324 |
| Б1.О.03.02 | Иностранный язык профессионального общения | 5 | 180 |
| Б1.О.03.03 | Второй иностранный язык | 10 | 360 |
| Б1.О.03.04 | Иностранный язык (второй) профессионального общения | 4 | 144 |
| Б1.О.04 | Безопасность жизнедеятельности | 2 | 72 |
| Б1.О.05 | Физическая культура и спорт | 2 | 72 |
| Б1.О.06 | Социология | 3 | 108 |
| Б1.О.07 | Информатика | 4 | 144 |
| Б1.О.08 | Информационные технологии и системы в сфере гостеприимства | 3 | 108 |
| Б1.О.09 | Право | 4 | 144 |
| Б1.О.10 | Правовые аспекты деятельности в сфере гостеприимства | 3 | 108 |
| Б1.О.11 | Основы конфликтологии | 3 | 108 |
| Б1.О.12 | Лидерство | 3 | 108 |

| | | | |
|-----------------|---|------------|------------|
| Б1.О.13 | Тайм-менеджмент | 3 | 108 |
| Б1.О.14 | Высшая математика и статистика | 10 | 360 |
| Б1.О.14.01 | Математика | 4 | 144 |
| Б1.О.14.02 | Теория статистики | 3 | 108 |
| Б1.О.14.03 | Социально-экономическая статистика в гостиничном бизнесе | 3 | 108 |
| Б1.О.15 | История гостеприимства | 4 | 144 |
| Б1.О.16 | Психология делового общения в организациях сферы гостеприимства | 4 | 144 |
| Б1.О.17 | Межкультурные деловые коммуникации | 3 | 108 |
| Б1.О.18 | Технологии гостиничной деятельности | 4 | 144 |
| Б1.О.19 | Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства | 4 | 144 |
| Б1.О.20 | Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг | 4 | 144 |
| Б1.О.21 | Бухгалтерский и финансовый учет в организациях сферы гостеприимства | 4 | 144 |
| Б1.О.22 | Организация работы службы питания гостиничного предприятия | 3 | 108 |
| Б1.О.23 | Проектирование гостиничной деятельности | 8 | 288 |
| Б1.О.24 | Экономика сферы услуг гостеприимства | 7 | 252 |
| Б1.О.25 | Операционный менеджмент гостиничного размещения | 4 | 144 |
| Б1.О.26 | Маркетинг организаций сферы гостеприимства | 4 | 144 |
| Б1.В. | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | з.е | ч |
| Б1.В.01 | Экономическая стратегия развития гостиничного предприятия | 6 | 216 |
| Б1.В.02 | Экономика и управление гостиничным предприятием | 8 | 288 |
| Б1.В.03 | Гостиничный менеджмент | 5 | 180 |
| Б1.В.04 | Управление персоналом в индустрии гостеприимства | 4 | 144 |
| Б1.В.05 | Управление доходами на гостиничном предприятии | 4 | 144 |
| Б1.В.06 | Инновационные методы стимулирования спроса в индустрии гостеприимства | 4 | 144 |
| Б1.В.07 | Методы продвижения и продажи гостиничных услуг | 3 | 108 |
| Б1.В.08 | Планирование и прогнозирование в индустрии гостеприимства | 4 | 144 |
| Б1.В.09 | Элективные курсы по физической культуре: Лёгкая атлетика; Фитнес; Спортивные игры | | 328 |
| Б1.В.ДВ. | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ. | з.е | ч |
| Б1.В.ДВ.01 | Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1) | 3 | 108 |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Исследовательский проект в индустрии гостеприимства | 3 | 108 |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями | 3 | 108 |
| Б1.В.ДВ.02 | Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2) | 3 | 108 |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Конгрессно-выставочная деятельность в сфере гостеприимства | 3 | 108 |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Глобальный бенчмаркинг в индустрии гостеприимства | 3 | 108 |
| Б1.В.ДВ.03 | Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3) | 5 | 180 |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Сервисная деятельность | 5 | 180 |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Управление инвестиционной деятельностью гостиничного предприятия | 5 | 180 |
| Б1.В.ДВ.04 | Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4) | 4 | 144 |

| | | | |
|---------------|--|------------|------------|
| Б1.В.ДВ.04.01 | Организация предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства | 4 | 144 |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Цифровая экономика в индустрии гостеприимства | 4 | 144 |
| Б1.В.ДВ.05 | Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5) | 4 | 144 |
| Б1.В.ДВ.05.01 | Организация культурно-массовых мероприятий в гостиничном бизнесе | 4 | 144 |
| Б1.В.ДВ.05.02 | Кросс-культурные аспекты в индустрии гостеприимства | 4 | 144 |
| Б1.В.ДВ.06 | Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6) | 2 | 72 |
| Б1.В.ДВ.06.01 | Междисциплинарный проект "Разработка проекта повышения эффективности деятельности гостиничных предприятий различных категорий" | 2 | 72 |
| Б1.В.ДВ.06.02 | Междисциплинарный проект "Совершенствование процесса организации обслуживания гостиничных предприятий различных категорий" | 2 | 72 |
| Б1.В.ДВ.07 | Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7) | 3 | 108 |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Управление результативностью производства гостиничных услуг | 3 | 108 |
| Б1.В.ДВ.07.02 | Гостиничные предприятия в мировой системе дестинаций | 3 | 108 |
| Б1.В.ДВ.08 | Дисциплины (модули) по выбору 8 (ДВ.8) | 3 | 108 |
| Б1.В.ДВ.08.01 | Управление проектами в индустрии гостеприимства | 3 | 108 |
| Б1.В.ДВ.08.02 | Туристско-рекреационное проектирование | 3 | 108 |
| Б1.В.ДВ.09 | Дисциплины (модули) по выбору 9 (ДВ.9) | 4 | 144 |
| Б1.В.ДВ.09.01 | Организация коммерческой деятельности гостиничных предприятий | 4 | 144 |
| Б1.В.ДВ.09.02 | Актуальные проблемы индустрии гостеприимства | 4 | 144 |
| ФТД. | Факультативные дисциплины | з.е | ч |
| ФТД.01 | Управление карьерой в индустрии гостеприимства | 1 | 36 |
| ФТД.02 | Инновационный маркетинг в индустрии гостеприимства | 2 | 72 |
| ФТД.03 | Аналитика гостиничного рынка | 2 | 72 |
| ФТД.04 | Управление кризисными ситуациями с гостями | 2 | 72 |
| ФТД.05 | Адаптивные информационные и коммуникационные технологии | 1 | 36 |
| ФТД.06 | Основы информационной компетентности | 1 | 36 |
| ФТД.07 | Цифровое общество и управление цифровой репутацией | 2 | 72 |

следующие практики (Приложение 7):

| Блок 2. Практика Обязательная часть | | Трудоемкость | |
|---|---|--------------|-----|
| | | з.е | ч |
| Б2.О.01(У) | Ознакомительная практика | 3 | 108 |
| Б2.О.02(Пд) | Преддипломная практика | 6 | 216 |
| Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | |
| Б2.В.01(У) | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | 6 | 216 |
| Б2.В.02(П) | Организационно-управленческая практика | 16 | 576 |

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 «27» октября 2021 г. № 3 решение №1.