

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 13.01.2021 15:15:14

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac5da145f4135827a0bee37e75219

# МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования

"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

## Рабочая программа дисциплины

### Нормативно-правовое обеспечение организации и контроля предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 5 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:  
экзамен(ы) 2

#### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		2 (1.2)		Итого	
	Неделя		Неделя			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	6	6	24	24
Практические	18	18	10	10	28	28
В том числе инт.	4	4	4	4	8	8
Итого ауд.	36	36	16	16	52	52
Контактная	36	36	16	16	52	52
Сам. работа	36	36	56	56	92	92
Часы на			36	36	36	36
Итого	72	72	108	108	180	180

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1 умение работать с нормативно-технологической документацией по качеству гостиничного продукта

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП: Б1.В

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)****ПК-1: Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания****Знать:**

способы планирования, организации и контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

**Уметь:**

осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

**Владеть:**

навыками осуществления планирования, организации и контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания  
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Научные концепции развития организаций сферы гостеприимства и  
общественного питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 3

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	Неделя		18,7	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная	36	36	36	36
Сам. работа	72	72	72	72
Итого	108	108	108	108

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1	Изучить основные научные концепции развития предприятий и организаций сферы гостеприимства и общественного питания в России и за рубежом.
-----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
--------------------	------

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке (ах), для академического и профессионального взаимодействия**

**Знать:**

основы коммуникативных технологий

**Уметь:**

применять основные коммуникативные технологии для профессионального взаимодействия

**Владеть:**

основными коммуникативными технологиями для профессионального общения . в т.ч. на иностранном языке

**ПК-3: Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования выбора концепции развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания**

**Знать:**

основные научные концепции исследования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

**Уметь:**

применять научные концепции исследования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

**Владеть:**

основными методами исследования сферы гостеприимства и общественного питания

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания  
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Подготовка и переподготовка кадров в сфере гостеприимства и общественного  
питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 3

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	Неделя			
Неделя	18,7			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Практические	36	36	36	36
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная	36	36	36	36
Сам. работа	72	72	72	72
Итого	108	108	108	108

<b>1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>
------------------------------------

<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП</b>
--------------------------------------------

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
--------------------	------

<b>3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>
-------------------------------------------------------------------------------------------

**ПК-5: Способен управлять и/или участвовать в разработке программы стратегического развития системы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах**

**Знать:**

стратегические ориентиры по совершенствованию кадрового обеспечения развития сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах

механизмы разработки программ стратегического развития системы подготовки кадров

**Уметь:**

взаимодействовать с профессиональными объединениями, бизнесом по созданию концепций кадрового обеспечения сферы гостеприимства и общественного питания

разрабатывать методологию и системы мониторинга и прогноза кадровой потребности в сфере гостеприимства и общественного питания

**Владеть:**

навыками управления программ стратегического развития системы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала

навыками разработки программ стратегического развития системы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания  
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Стратегическое планирование деятельности предприятий сферы гостеприимства  
и общественного питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 2 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	17,7			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная	36	36	36	36
Сам. работа	36	36	36	36
Итого	72	72	72	72

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1	освоить методику стратегического планирования деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
-----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.01
--------------------	------------

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий**

**Знать:**

особенности системного подхода и стратегии развития в гостиничной индустрии

**Уметь:**

осуществлять критический анализ проблемных ситуаций в гостиничной индустрии

**Владеть:**

методами выработки стратегии развития гостиничного предприятия

**ПК-1: Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания**

**Знать:**

организационную структуру гостиничного предприятия

**Уметь:**

осуществлять планирование и контроль предприятий гостиничной индустрии и общественного питания

**Владеть:**

методами планирования и контроля деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания  
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Риски и управленческие решения по развитию предприятий сферы  
гостеприимства и общественного питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 2 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	17,7			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная	36	36	36	36
Сам. работа	36	36	36	36
Итого	72	72	72	72

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1	Формирование у студентов понимания теоретических основ страхования, изучение экономических, правовых и организационных основ, приобретение практических навыков, необходимых как во внутренней, так и во внешней среде страхования в туризме.
-----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.01
--------------------	------------

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий**

**Знать:**

систему осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработку стратегии действий

**Уметь:**

управлять осуществлением критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработку стратегии действий

**Владеть:**

навыками осуществления критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработку стратегии действий

**ПК-1: Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания**

**Знать:**

систему планирования, организации и контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

**Уметь:**

управлять планированием, организацией и контролем деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

**Владеть:**

навыками планирования, организации и контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания  
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного  
питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 2 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 2

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя		16,2	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Практические	16	16	16	16
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная	16	16	16	16
Сам. работа	56	56	56	56
Итого	72	72	72	72

<b>1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>
------------------------------------

<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП</b>
--------------------------------------------

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.02
--------------------	------------

<b>3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>
-------------------------------------------------------------------------------------------

<b>УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</b>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Знать:**

источники информации о внутренних факторах среды гостиничного комплекса

теорию конфликтологии и психологию делового общения

теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала

**Уметь:**

организовывать и руководить работой команды по решению стратегических проблем развития гостиничного комплекса и разработка мер по её устранению

**Владеть:**

навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений

методами управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе

<b>ПК-2: Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Знать:**

концепции и стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

формы статистической, финансовой и другой отчетности в индустрии гостеприимства

методики стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса

**Уметь:**

применять техники количественной оценки, анализа управленческих решений развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

**Владеть:**

навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса

методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания  
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в  
сфере гостеприимства и общественного питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 2 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 2

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя		16,2	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Практические	16	16	16	16
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная	16	16	16	16
Сам. работа	56	56	56	56
Итого	72	72	72	72

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

- |     |                                                                                                                                                                                         |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 | Приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков управления процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.02
--------------------	------------

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели**

**Знать:**

особенности организационной структуры гостиничного предприятия

**Уметь:**

руководить командой гостиничного предприятия

**Владеть:**

навыками организации и руководства командой гостиничного предприятия

**ПК-2: Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания**

**Знать:**

особенности экономического развития гостиничного предприятия

**Уметь:**

оценивать экономическую эффективность деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

**Владеть:**

способами оценки экономической эффективности деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания  
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Теория систем и системный анализ в сфере гостеприимства и общественного  
питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 6 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:  
экзамен(ы) 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя		16,2	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная	32	32	32	32
Сам. работа	148	148	148	148
Часы на	36	36	36	36
Итого	216	216	216	216

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1	Раскрыть особенности применения теории систем и системного анализа в сфере гостеприимства и общественного питания
-----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.03
--------------------	------------

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ПК-4: Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания**

**Знать:**

основы научно-аналитического обоснования деятельности организаций гостиничного предприятия

**Уметь:**

осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора управления гостиничным предприятием

**Владеть:**

навыками научно-аналитического обоснования выбора управления гостиничным предприятием



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания  
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Методы анализа, моделирования и прогнозирования деятельности предприятий  
сферы гостеприимства и общественного питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 6 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:  
экзамен(ы) 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя		16,2	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная	32	32	32	32
Сам. работа	148	148	148	148
Часы на	36	36	36	36
Итого	216	216	216	216

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ****2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.03
--------------------	------------

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ПК-4: Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания**

**Знать:**

основные организационно-управленческие инновации сферы гостеприимства и общественного питания

инновации в сфере гостеприимства и общественного питания

**Уметь:**

осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций

**Владеть:**

навыками научно-аналитического обоснования выбора организационно-управленческих инноваций

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания  
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины  
Педагогическое мастерство

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) с оценкой 2

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная	32	32	32	32
Сам. работа	76	76	76	76
Итого	108	108	108	108

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ****2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.04
--------------------	------------

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ПК-6: Способен организовывать и проводить профессиональное обучение и образование, повышение квалификации в образовательных организациях по программам профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания**

**Знать:**

особенности профессионального обучения и образования, повышения квалификации в образовательных учреждениях по программам профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания

**Уметь:**

уметь проводить профессионального обучения и образования, повышения квалификации в образовательных учреждениях по программам профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания

**Владеть:**

владеть навыками профессионального обучения и образования, повышения квалификации в образовательных учреждениях по программам профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания  
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Образовательные технологии и методы профессионального обучения в сфере  
гостеприимства и общественного питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) с оценкой 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя		16,2	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная	32	32	32	32
Сам. работа	76	76	76	76
Итого	108	108	108	108

<b>1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>
------------------------------------

<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП</b>
--------------------------------------------

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.04
--------------------	------------

<b>3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>
-------------------------------------------------------------------------------------------

<b>ПК-6: Способен организовывать и проводить профессиональное обучение и образование, повышение квалификации в образовательных организациях по программам профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания</b>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Знать:**

систему организации профессионального обучения и образования; повышение квалификации в образовательных организациях
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

методики создания образовательных программ
--------------------------------------------

способы организации образовательной деятельности
--------------------------------------------------

**Уметь:**

создавать образовательные программы профессионального обучения, повышения квалификации и программ переподготовки
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

преподавать профессиональные модули по программам профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Владеть:**

навыками методического сопровождения образовательных программ профессионального обучения
------------------------------------------------------------------------------------------

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
"Курский государственный университет"

Кафедра иностранных языков и профессиональной коммуникации

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания  
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины  
Иностранный язык в академическом общении

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	17,7			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Практические	36	36	36	36
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная	36	36	36	36
Сам. работа	72	72	72	72
Итого	108	108	108	108

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1	Формирование навыков коммуникации в устной и письменной формах для овладения академическими и профессиональными знаниями и самореализации.
-----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
--------------------	------

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**УК-4: Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке (ах), для академического и профессионального взаимодействия**

**Знать:**

современные коммуникативные технологии академического и профессионального взаимодействия на иностранном языке.

**Уметь:**

использовать стратегии и тактики академического и профессионального взаимодействия на иностранном языке.

**Владеть:**

речевыми стратегиями и тактиками академического и профессионального взаимодействия на иностранном языке.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
"Курский государственный университет"

Кафедра философии

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания  
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины  
Философия и методология современной науки

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	Неделя		17,7	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	2	2	2	2
Практические	16	16	16	16
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная	18	18	18	18
Сам. работа	90	90	90	90
Итого	108	108	108	108

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1	формирование способности самостоятельного философского анализа и осмысления проблем и перспектив развития современной науки; приобретение умений по применению знаний по философии и методологии современной науки, формирование общекультурных и профессиональных компетенций.
-----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
--------------------	------

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий**

**Знать:**

знать теоретические подходы к анализу науки и определяющие факторы, влияющие на развитие современной науки; знать основные дискуссии мировоззренческого и методологического характера о современной науке.

**Уметь:**

уметь обосновывать познавательную и культурную ценность науки.

**Владеть:**

владеть методами применения философии и методологии науки в конкретных познавательных ситуациях.

**ОПК-6: Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности**

**Знать:**

знать современные теории планирования и технологии их применения в научно-прикладных исследованиях в сфере профессиональной деятельности

**Уметь:**

уметь применять современные теории планирования и технологии в научно-прикладных исследованиях в сфере профессиональной деятельности

**Владеть:**

владеть навыками применения современных теорий планирования и технологий в научно-прикладных исследованиях в сфере профессиональной деятельности

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания  
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Современные коммуникационные технологии межкультурного взаимодействия  
в сфере туризма и гостеприимства

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 4 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:  
экзамен(ы) 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	Неделя		17,7	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная	18	18	18	18
Сам. работа	90	90	90	90
Часы на	36	36	36	36
Итого	144	144	144	144

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

- |     |                                                                                                                                     |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 | Дать теоретические и практические знания в сфере коммуникационных технологий межкультурного взаимодействия в гостиничной индустрии. |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
--------------------	------

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели**

**Знать:**

особенности организационной структуры гостиничного предприятия

**Уметь:**

организовывать, руководить и вырабатывать командную стратегию для решения поставленной перед гостиничным предприятием цели

**Владеть:**

методами организации и руководства командой гостиничного предприятия

**УК-5: Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия**

**Знать:**

особенности национальных культур гостей гостиничных предприятий

**Уметь:**

анализировать национальные особенности гостей гостиничных предприятий

**Владеть:**

приемами и методами обслуживания гостей гостиничных предприятий

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания  
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Самоорганизация и технологии профессионально-личностного роста

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:  
экзамен(ы) 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	17,7			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Практические	18	18	18	18
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная	18	18	18	18
Сам. работа	54	54	54	54
Часы на	36	36	36	36
Итого	108	108	108	108

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ****2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
--------------------	------

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**УК-6: Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки**

**Знать:**

Профессионально-личностный рост; самоорганизация; профессиональные и личностные качества  
информационно аналитическая работа менеджера

**Уметь:**

определять приоритеты собственной деятельности и способы её совершенствования на оценке самооценки  
проводить тренинги профессионального роста  
презентовать себя как менеджера

**Владеть:**

навыками составления резюме и мотивационного письма  
навыками написания сопроводительного письма  
навыками прохождения и проведения собеседования

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания  
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного  
питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:  
экзамен(ы) 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	Неделя		17,7	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
В том числе инт.	4		4	
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная	36	36	36	36
Сам. работа	36	36	36	36
Часы на	36	36	36	36
Итого	108	108	108	108

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1	Формирование у обучающихся системы знаний основ методологии и технологии организационного проектирования и управления проектами в индустрии туризма.
-----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
--------------------	------

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)****УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла****Знать:**

понятие проект и жизненный цикл проекта

**Уметь:**

уметь управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

**Владеть:**

владеть навыками управления проектом на всех этапах его жизненного цикла

**ОПК-2: Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания****Знать:**

стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания

**Уметь:**

уметь выполнять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания

**Владеть:**

владеть навыками выполнения стратегического управления деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания  
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы  
гостеприимства и общественного питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:  
экзамен(ы) 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя		16,2	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	6	6	6	6
Практические	10	10	10	10
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная	16	16	16	16
Сам. работа	56	56	56	56
Часы на	36	36	36	36
Итого	108	108	108	108

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1	Формирование основ разработки стратегических маркетинговых программ развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
-----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
--------------------	------

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ОПК-4: Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания**

**Знать:**

основы маркетинговых стратегий и программы развития сферы гостеприимства и общественного питания

**Уметь:**

разрабатывать и внедрять маркетинговые программы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

**Владеть:**

стратегическими методами маркетинговых программ развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания  
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины  
Методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере  
профессиональной деятельности

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 2

курсовая работа 2

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя		16,2	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная	32	32	32	32
Сам. работа	76	76	76	76
Итого	108	108	108	108

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1	Освоить основные методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности
-----	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
--------------------	------

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий**

**Знать:**

Особенности стратегических решений в гостиничной индустрии

**Уметь:**

осуществлять критический анализ проблемных ситуаций в гостиничной индустрии

**Владеть:**

методами анализа проблемных ситуаций в гостиничной индустрии и выработки стратегии действия

**ОПК-6: Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности**

**Знать:**

особенности применения прикладных исследований в гостиничной индустрии

**Уметь:**

планировать и применять методы научно-прикладных исследований в гостиничной индустрии

**Владеть:**

методами научно-прикладных исследований в гостиничной индустрии

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания  
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Формирование производственной концепции в внедрение технологических  
инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:  
экзамен(ы) 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя		16,2	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	6	6	6	6
Практические	10	10	10	10
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная	16	16	16	16
Сам. работа	56	56	56	56
Часы на	36	36	36	36
Итого	108	108	108	108

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1	Формирование компетенций и представлений об основных видах современных информационных технологий, используемых в туристской индустрии.
1.2	
1.3	

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
--------------------	------

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**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**

**Знать:**

систему формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания, внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

**Уметь:**

управлять формированием технологической концепции организаций размещения и общественного питания, внедрением технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

**Владеть:**

навыками формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания, внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания  
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Развитие информационных систем в индустрии туризма и гостеприимства

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 2

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя			
	16,2			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Практические	16	16	16	16
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная	16	16	16	16
Сам. работа	92	92	92	92
Итого	108	108	108	108

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1	познакомить с современными достижениями науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах в сфере туризма
-----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
--------------------	------

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**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**

**Знать:**

технологическую концепцию организаци размещения и общественного питания

**Уметь:**

уметь разрабатывать технологическую концепцию организаци размещения и общественного питания

**Владеть:**

владеть навыками формирования технологическую концепцию организаци размещения и общественного питания



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания  
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины  
Экономика туристского и гостиничного рынков

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 4 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:  
экзамен(ы) 3

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная	36	36	36	36
Сам. работа	72	72	72	72
Часы на	36	36	36	36
Итого	144	144	144	144

<b>1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>
------------------------------------

<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП</b>
--------------------------------------------

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
--------------------	------

<b>3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>
-------------------------------------------------------------------------------------------

**ОПК-5: Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений**

**Знать:**

концепции развития туристского и гостиничного рынка, приоритетные направления деятельности экономических стратегий предприятий

механизмы управленческих решений

**Уметь:**

обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия

оценивать эффективность управленческих решений

**Владеть:**

навыками применения эффективных управленческих решений

навыками внедрения экономической стратегии предприятий

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания  
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и  
общественного питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 4 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:  
экзамен(ы) 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	Неделя		18,7	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная	36	36	36	36
Сам. работа	72	72	72	72
Часы на	36	36	36	36
Итого	144	144	144	144

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1	Формирование у обучающихся комплексного представления о современной мировой гостиничной отрасли, о передовых технологиях и подходах в управлении отельным делом.
-----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
--------------------	------

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**УК-3: Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели**

**Знать:**

основы работы в команде

**Уметь:**

организовывать работу в команде

**Владеть:**

методами стратегического и программно-целевого управления гостиничным предприятием

**ОПК-2: Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания**

**Знать:**

основы стратегического управления

**Уметь:**

осуществлять стратегическое управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства

**Владеть:**

методами управления в сфере гостиничной и ресторанной индустрии

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания  
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и  
общественного питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 3 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная	18	18	18	18
Сам. работа	90	90	90	90
Итого	108	108	108	108

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1 освоить изучение и анализ бизнес-процессов в сфере гостеприимства и общественного питания

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП: Б1.О

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)****УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла****Знать:**

особенности проектирования бизнес-процессов в сфере гостеприимства и общественного питания

**Уметь:**

управлять проектами бизнес-процессов в сфере гостеприимства и общественного питания

**Владеть:**

методами проектирования в сфере 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****Знать:**

экономические стратегии и приоритетные направления развития бизнес-процессов в сфере гостеприимства и общественного питания

**Уметь:**

обеспечивать обоснование и разработку деятельности предприятий в сфере гостеприимства и общественного питания

**Владеть:**

методами оценки экономической стратегии предприятий гостиничной отрасли

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания  
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Система управления качеством услуг организаций сферы гостеприимства и  
общественного питания

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 4 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:  
экзамен(ы) 3

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	18,7			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	8	8	8	8
Практические	10	10	10	10
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	18	18	18	18
Контактная	18	18	18	18
Сам. работа	90	90	90	90
Часы на	36	36	36	36
Итого	144	144	144	144

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ****2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
--------------------	------

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ОПК-3: Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания**

**Знать:**

систему разработки и внедрения системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

**Уметь:**

управлять разработкой и внедрением системы управления качества услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

**Владеть:**

навыками управления разработкой и внедрением системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания  
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины

Организация образовательной деятельности и методика преподавания  
дисциплин туристского и гостиничного профиля

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 4 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) с оценкой 3

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	Неделя		18,7	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная	36	36	36	36
Сам. работа	108	108	108	108
Итого	144	144	144	144

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ****2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
--------------------	------

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ОПК-7: Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам**

**Знать:**

знать особенности педагогической деятельности по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам

**Уметь:**

уметь осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам

**Владеть:**

владеть навыками осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
"Курский государственный университет"

Кафедра информационной безопасности

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания  
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины  
Информационная безопасность

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 2 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	17,7			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Лабораторные	18	18	18	18
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная	36	36	36	36
Сам. работа	36	36	36	36
Итого	72	72	72	72

### 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Цель изучения дисциплины «Информационная безопасность» - обучение принципам обеспечения информационной безопасности государства, подходам к анализу его информационной инфраструктуры и решению задач обеспечения информационной безопасности компьютерных систем.
-----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	ФТД
--------------------	-----

### 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**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**

**Знать:**

информационно-технологическую концепцию в сфере общественного питания, методы внедрения инновационных вещей

**Уметь:**

осуществлять внедрение новейших технологических разработок в сферу гостиничного делопроизводства

**Владеть:**

практическим опытом для умения сформировать технологическую концепцию организаций размещения и общ. питания

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
"Курский государственный университет"

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания  
Ученого совета от 29.04.2019 г., №9

Рабочая программа дисциплины  
Управление гостиничной отраслью

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 2 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 2

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	2 (1.2)		Итого	
	Неделя		Итого	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная	32	32	32	32
Сам. работа	40	40	40	40
Итого	72	72	72	72

### 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Формирование у обучающихся комплексного представления о современной мировой гостиничной отрасли, о передовых технологиях и подходах в управлении отельным делом.
-----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	ФТД
--------------------	-----

### 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ОПК-2: Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания**

**Знать:**

систему осуществления стратегического управления деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания

**Уметь:**

управлять деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания

**Владеть:**

навыками стратегического управления деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания