

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.09.2021 16:12:58

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac5da14514135821a10ee37e75219

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

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ознакомительная практика

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
Лекции	4	4	4	4
Итого ауд.	4	4	4	4
Контактная работа	4	4	4	4
Сам. работа	104	104	104	104
Итого	108	108	108	108

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 | отработка навыков работы в гостиничном предприятии

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП: | Б2.О.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:**

основы системного подхода к изучению гостиничного предприятия

Уметь:

осуществлять критический анализ проблемных ситуаций в деятельности гостиниц

Владеть:

методикой анализа проблемных ситуаций в гостиницах

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

основы командной стратегии

Уметь:

руководить командой гостиничного предприятия

Владеть:

навыками организации и руководства командой гостиничного предприятия

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

основы стратегического управления деятельности гостиничных предприятий

Уметь:

осуществлять стратегическое управление деятельности предприятий гостиничной индустрии

Владеть:

методами стратегического 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
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
организационно-управленческая практика

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:

зачет(ы) с оценкой 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	4	4	4	4
Итого ауд.	4	4	4	4
Контактная работа	4	4	4	4
Сам. работа	212	212	212	212
Итого	216	216	216	216

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП
--

Цикл (раздел) ООП:	Б2.В.01
--------------------	---------

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:

механизмы создания командных стратегий

Уметь:

организовывать и руководить работой команды
вырабатывать командную стратегию для достижения поставленной цели

Владеть:

навыками организации и руководства командой

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

Знать:

механизмы планирования, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства

Уметь:

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

Владеть:

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

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:

экономические последствия и механизмы управленческих решений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
концепции механизмы разработки и реализации стратегий развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Уметь:

оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
разрабатывать и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Владеть:

навыками оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции
навыками разработке и реализации стратегии 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

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

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	4	4	4	4
Итого ауд.	4	4	4	4
Контактная работа	4	4	4	4
Сам. работа	68	68	68	68
Итого	72	72	72	72

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП
--

Цикл (раздел) ООП:	Б2.О.01
--------------------	---------

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

УК-2: Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
--

Знать:

жизненный цикл проекта

условия эффективной реализации проекта на всех его жизненного цикла

Уметь:

управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла

принимать решения в нестандартных ситуациях и условиях неопределенности

контролировать процесс внедрения изменений, оценивать эффективность реализации проектов

Владеть:

методами управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе

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

Знать:

методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности

Уметь:

планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности

Владеть:

методиками анализа научно-прикладных исследований 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
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
научно-исследовательская работа

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 11 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 2, 3, 1

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		2 (1.2)		3 (2.1)		Итого	
	Неделя		16,2		18,7			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп	уп	рп	уп	рп
Лекции	4	4	4	4	4	4	12	12
Итого ауд.	4	4	4	4	4	4	12	12
Контактная работа	4	4	4	4	4	4	12	12
Сам. работа	140	140	68	68	176	176	384	384
Итого	144	144	72	72	180	180	396	396

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б2.В.01
--------------------	---------

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 для академического и профессионального взаимодействия

Уметь:

применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке, для академического и профессионального взаимодействия

Владеть:

современными коммуникативными технологиями, в том числе на иностранном языке, для академического и профессионального взаимодействия

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

Знать:

научные концепции исследования и моделирования для обоснования выбора концепции развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Уметь:

применять научные концепции исследования и моделирования для выбора концепции развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Владеть:

навыками применения научных концепций исследований и моделирования для обоснования выбора концепции развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

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

Знать:

механизмы организационно-управленческих инноваций

Уметь:

осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

Владеть:

навыками научно-аналитического обоснования выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях 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
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
преддипломная практика

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки: Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 9 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) с оценкой 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	4	4	4	4
Итого ауд.	4	4	4	4
Контактная работа	4	4	4	4
Сам. работа	320	320	320	320
Итого	324	324	324	324

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП
--

Цикл (раздел) ООП:	Б2.О.02
--------------------	---------

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 коммуникационные технологии, в том числе на иностранном языке, для академического и профессионального взаимодействия

Уметь:

применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке, для академического и профессионального взаимодействия

Владеть:

навыками современных коммуникативных технологий

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

Знать:

подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности

Уметь:

планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности

Владеть:

навыками применения подходов, методов и технологий научно-прикладных исследований 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
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
педагогическая практика

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:

зачет(ы) с оценкой 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	4	4	4	4
Итого ауд.	4	4	4	4
Контактная работа	4	4	4	4
Сам. работа	212	212	212	212
Итого	216	216	216	216

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП
--

Цикл (раздел) ООП:	Б2.В.01
--------------------	---------

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:

систему профессионального обучения и дополнительного профессионального образования

нормативно-правовую базу реализации программ профессионального обучения и дополнительного профессионального образования

Уметь:

организовывать профессиональное обучение и дополнительное профессиональное образование

проводить профессиональное обучение и повышение квалификации в образовательных организациях

Владеть:

навыками проведения учебных занятий

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:

основные механизмы разработки программ стратегического развития системы подготовки кадров

Уметь:

управлять и участвовать в разработке программы стратегического развития системы подготовки кадров

Владеть:

навыками управления и участия в разработке программы 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
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
проектно-технологическая практика

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
Лекции	4	4	4	4
Итого ауд.	4	4	4	4
Контактная работа	4	4	4	4
Сам. работа	104	104	104	104
Итого	108	108	108	108

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП
--

Цикл (раздел) ООП:	Б2.О.02
--------------------	---------

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:

принципы формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания
--

технологические новации и программное обеспечение в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Уметь:

формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания
--

организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Владеть:

навыками формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания
--

навыками внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
