

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

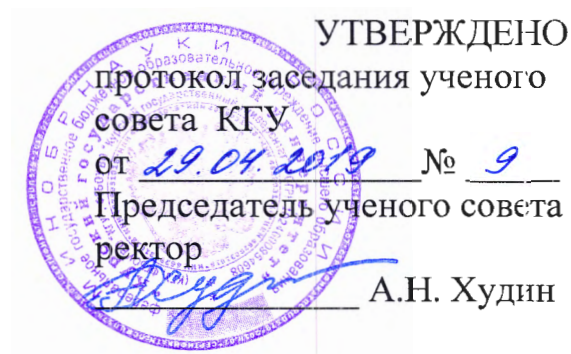
Дата подписания: 13.01.2021 15:15:14

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffaf0ee37e73fa19

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный университет»



**Образовательная программа
высшего образования – программа магистратуры**

Направление подготовки
43.04.03 Гостиничное дело

Направленность
Организация и управление гостиничной деятельностью

Квалификация
Магистр

Курск 2019

**Общая характеристика образовательной программы по
направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело,
направленность/профиль
Организация и управление гостиничной деятельностью**

По итогам освоения образовательной программы, по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, направленность/профиль Организация и управление гостиничной деятельностью присваивается квалификация « магистр».

Выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность в области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания) (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; 01 Образование и наука (в сферах профессионального обучения, профессионального образования, научных исследований в области гостеприимства и общественного питания).

Выпускник, освоивший программу магистратуры должен быть готов решать задачи профессиональной деятельности следующих типов:

Тип задач	Задачи
1. Организационно-управленческий	- стратегическое управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - стратегическое управление деятельностью сети предприятий сферы гостеприимства и питания.
2. Научно-исследовательский	– применение современных научных концепций и методов исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;
3. Педагогический	- организация и проведение профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного

	<p>образования в области гостеприимства и общественного питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка мер по формированию кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и туристских кластерах. - повышение квалификации, обучение и развитие персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в рамках корпоративных и внутрифирменных программ обучения
--	---

Образовательная программа разработана с учетом требований профессионального (ых) стандарта (ов):

Профессиональный стандарт	Выбранная ОТФ	Выбранная трудовая функция
<p>1.Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/ сети гостиниц».</p> <p>2.Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»</p>	<p>1.Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса</p> <p>2. Стратегическое управление развитием сети гостиниц</p> <p>1. Стратегическое управление развитием предприятия питания</p> <p>2. Стратегическое управление развитием сети предприятий питания</p>	<p>Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса</p> <p>Разработка концепции и стратегии развития сети гостиниц</p> <p>Анализ и оценка деятельности предприятия питания</p> <p>Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания</p>

Целью образовательной программы по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, направленность/профиль Организация и управление гостиничной деятельностью является подготовка будущего специалиста как конкурентноспособного, мобильного, владеющего знаниями, умениями и методами организации и управления гостиничной деятельностью, удовлетворяющих требования потребителей и соответствующих современным стандартам гостиничной индустрии.

Направленность (профиль) образовательной программы ориентирована на организационно-управленческий, научно-исследовательский, педагогический тип задач.

Планируемыми результатами освоения программы магистратуры являются формирование и развитие универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Универсальные компетенции:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Индикаторы универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	<p>УК-1.1. Проводит исследование проблемной ситуации, определяя факторы внешней и внутренней среды.</p> <p>УК-1.2. Критически анализирует проблемные ситуации, оценивает их последствия на реализацию стратегии развития предприятия</p> <p>УК-1.3. Применяет системный подход для выявления и оценки проблемных ситуаций</p> <p>УК-1.4. Вырабатывает стратегию действий по устранению проблемных ситуаций</p>
Разработка и	УК-2. Способен управлять	УК-2.1. Определяет цель и

реализация проектов	проектом на всех этапах его жизненного цикла	<p>задачи проекта.</p> <p>УК-2.2. Разрабатывает стратегические решения по реализации проекта, исходя из требований нормативных правовых актов, имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>УК-2.3. Определяет виды работ и распределяет их между участниками проекта</p> <p>УК-2.4. Формулирует ожидаемые результаты реализации проекта и проводит мониторинг их достижения на всех этапах жизненного цикла проекта</p> <p>УК-2.5. Проводит презентацию бизнес-идеи и результаты реализации проекта</p>
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	<p>УК-3.1. Умеет организовывать и руководить работой команды с учетом особенностей поведения членов трудовых коллективов</p> <p>УК-3.2. Разрабатывает командную стратегию для достижения поставленной цели</p> <p>УК-3.3. Определяет результаты реализации командной стратегии.</p> <p>УК-3.4. Демонстрирует лидерские качества в управлении работой команды</p>
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	<p>УК – 4.1 Знает современные коммуникативные технологии академического и профессионального взаимодействия на иностранном языке</p> <p>УК – 4.2 умеет использовать стратегии и тактики академического и профессионального взаимодействия на иностранном языке</p> <p>УК – 4.3 Владеет речевыми</p>

		стратегиями и тактиками академического и профессионального взаимодействия на иностранном языке
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	<p>УК-5.1. Проводит анализ разнообразия культур, их особенностей в процессе межкультурного взаимодействия.</p> <p>УК-5.2. Использует в производственной или образовательной деятельности необходимую информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</p> <p>УК-5.3. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп общества и производственного коллектива.</p> <p>УК-5.4. Проявляет способности недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с учетом социокультурных особенностей людей в целях эффективного достижения поставленных целей.</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	<p>УК-6.1. Умеет проводить самоанализ и самооценку, определять направления повышения личной эффективности</p> <p>УК-6.2. Демонстрирует умение определять приоритеты собственной профессиональной деятельности, проводить их ранжирование</p> <p>УК-6.2. Применяет системное и критическое мышление для оценки путей и способов совершенствования собственной</p>

		<p>профессиональной деятельности</p> <p>УК-6.3. Умеет достигать поставленных личных профессиональных целей с учетом имеющихся ресурсов.</p> <p>УК-6.4. Проводит оценку эффективности использования времени и других ресурсов для достижения поставленных целей</p>
--	--	--

Общепрофессиональные компетенции:

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Индикаторы универсальной компетенции
Технологии	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	<p>ОПК -1.1. Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания.</p> <p>ОПК – 1.2. Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
Управление	ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-2.1. Формулирует направления деятельности по реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>

		ОПК-2.3. Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Качество	ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК – 3.1. Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК – 3.2. Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК – 3.3. Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.</p>
Маркетинг	ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы в организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК – 4.1. Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК – 4.2. Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК – 4.3. Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и</p>

		общественного питания
Экономика	ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	<p>ОПК-5.1. Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-5.2. Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-5.3. Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
Научно-прикладные исследования	ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	<p>ОПК-6.1 Планирует научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-6.2. Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-6.3. Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях</p>
Педагогика	ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и	ОПК -7.1. Осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и

	<p>дополнительным профессиональным программам</p>	<p>дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК -7.2. Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам</p> <p>ОПК- 7.3. Планирует результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам</p>
--	---	---

Профессиональные компетенции

Задача ПД	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
Стратегическое управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Управление	ПК-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ПК – 1.1. Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха.</p> <p>ПК – 1.2. Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК – 1.3. Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК – 1.4. Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>
		ПК-2. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и	<p>ПК -2.1. Демонстрирует навыки анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК – 2.2. Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий</p>

		общественного питания	сферы гостеприимства и общественного питания ПК – 2.3. Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
Применение современных научных концепций и методов исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Научно-исследовательская деятельность	ПК-3. Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования выбора концепции развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	ПК – 3.1Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ПК – 3.2На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию 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	ПК 4.1. Осуществляет научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ПК 4.2. Применять научные методы исследования при проведении экспертизы организационно-управленческих инноваций, планируемых к применению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
Организация и проведение профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного	Педагогическая деятельность	ПКР -5 Способен управлять и/или участвовать в разработке программы стратегического развития системы подготовки кадров для формирования кадрового	ПК-5.1. Проводит анализ передового российского и зарубежного опыта разработки программ стратегического развития системы подготовки кадров и формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах ПК 5.2.Оценивает потребность в подготовке кадров в

<p>образования в области гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Разработка мер по формированию кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и туристских кластерах.</p>		<p>потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах.</p>	<p>регионе для формирования конкурентоспособного кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК 5.3. Проводит анализ материально-технических и педагогических ресурсов, необходимых для организации повышения квалификации персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах за счет использования передовых технологий обучения, разработки рекомендаций по совершенствованию этого обеспечения</p> <p>ПКР 5.4. Определяет формы и методы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и туристских кластерах</p>
<p>Повышение квалификации, обучение и развитие персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в рамках корпоративных и внутрифирменных программ обучения</p>		<p>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</p>	<p>ПК – 6.1. Проводит занятия лекционного и семинарского типа по учебным курсам, дисциплинам (модуля) по программа бакалавриата, дополнительным профессиональным программам в области гостиничного и ресторанного дела</p> <p>ПК – 6.2. Организует научно-исследовательскую, проектную и учебно- профессиональную деятельность обучающихся по программа бакалавриата, дополнительным программам гостиничного и ресторанного профиля.</p>

Совокупность компетенций, установленных образовательной программой по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, направленность/профиль Организация и управление гостиничной деятельностью, обеспечивает выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность в области профессиональной деятельности Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественного питания) (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; Образование и наука (в сферах: профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования; научных исследований в области туризма) и решать задачи профессиональной деятельности организационно-управленческого, научно-исследовательского, педагогического типа.