

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**



УТВЕРЖДЕНО:

На заседании Ученого совета ГО ВПО
«ДонНУЭТ им. М. Туган-Барановского»
Протокол № 1 от 30. 08. 2021 г.

С.В. Дрожжина

**ПРИМЕРНАЯ ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА**

**НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ
43.04.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
МАГИСТРАТУРА**

2021 год

Составители:

Крылова Л.В. к.т.н., доцент, зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела,
декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

Куценко Е.В., к.э.н., доцент кафедры сервиса и гостиничного дела

Рецензенты:

Шепилова В.Г., к.э.н., доцент, зав. кафедрой туризма ГОУ ВПО
«ДонАУиГС»

Величко Т.А. директор филиала №4 «Гогстиницы Донбасса»
Государственной корпорации «Донтехнологии»

ВВЕДЕНИЕ

Примерная основная образовательная программа представляет собой учебно-методическую документацию (примерный учебный план, примерный календарный учебный график, примерные программы учебных дисциплин (модулей), иные компоненты), определяющую распределение трудоемкости образовательной программы по циклам подготовки, учебным дисциплинам и годам обучения; формы промежуточной и государственной итоговой аттестации; перечень компетенций, которыми должен обладать выпускник после изучения конкретной учебной дисциплины.

Примерная основная образовательная программа используется при разработке:

- образовательной программы высшего образования программы магистратуры по направлению подготовки

- 43.04.03 Гостиничное дело;

- (код и наименование направления подготовки)

- структурно-логической схемы подготовки по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело;

- (код и наименование направления подготовки)

- учебных планов по направлению подготовки направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело;

- (код и наименование направления подготовки/специальности)

- программ учебных дисциплин.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Примерная основная образовательная программа по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело;

(код и наименование направления подготовки)

разработана на основе государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки

43.04.03 Гостиничное дело;

(код и наименование направления подготовки)

(квалификация «магистр»).

(присваиваемая квалификация)

Примерная основная образовательная программа по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело;

(код и наименование направления подготовки)

устанавливает:

- примерный график учебного процесса;
- примерный учебный план;
- аннотации примерных программ учебных дисциплин (базовая часть).

Годы обучения	Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август					
	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24
	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30
I	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	ПА	ПА	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К
II	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	ГЭ	ВКР	ВКР	ВКР	ВКР	ВКР								

Примечание. Условные обозначения:

теоретическое обучение [Т]; промежуточная аттестация [ПА]; каникулы [К];
 учебная практика [У]; производственная практика [П]; государственный экзамен [ГЭ];
 подготовка и защита выпускной квалификационной работы [ВКР].

3. ПРИМЕРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ

43.04.03 Гостиничное дело;
(код и наименование направления подготовки)

Квалификация «магистр»
(присваиваемая квалификация)
Нормативный срок обучения – 2 года
Очная форма обучения

№ п/п	Наименование дисциплин (в том числе практик)	Трудовоемкость		Примерное распределение зачетных единиц / кредитов по годам		Форма промежуточной аттестации	Коды компетенций
		Зачетные единицы / кредиты	Часы	1 год	2 год		
М.1.	Дисциплины (модули)	66	2376				
М.1	Общенаучный цикл						
М.1.Б.	Базовая часть	11	396				
М.1.Б.1.	История и философия науки	2	72	X		экзамен	ОК-1,3
М.1.Б.2.	Педагогика высшей школы	2	72	X		зачёт	ОК-1,2,3
М.1.Б.3.	Методология и методы научных исследований	2	72	X		экзамен	ОК-1,2 ПК-6-8,11-

									13,15,16
М.1.Б.4	Иностранный язык профессиональной направленности	2	72	X				зачет, экзамен	ОК-3, ОПК-1, ПК-15
М.1.Б.5	История культуры России	3	108	X				зачет	ОК-1,3 ОПК-2
М.1.В.	Вариативная часть	10	360						
М.1.	Профессиональный цикл								
М.1.Б.	Базовая часть	13	468						
М.1.Б.6.	Стратегический менеджмент	3	108	X				экзамен, курсовая работа	ОК-2,3 ОПК-1,2 ПК-1-5, 15
М.1.Б.7.	Стратегический маркетинг	3	108			X		экзамен	ОК-2,3 ОПК-1 ПК-2,5,6,8,11,13, 15
М.1.Б.8.	Инновационные гостинично-ресторанные технологии	6	216	X				зачет, экзамен, курсовая работа	ОК-1-3 ПК-1, 7,8,14, 15
М.1.Б.9.	Охрана труда в отрасли	1	36	X				экзамен	ОК 2 ПК-15
М.1.В.	Вариативная часть	32	1152						
М.2.	Практика и научно-исследовательская работа	45	1620	X	X				ОК – 1-3 ОПК-1-2 ПК-1-16

М.3.	Итоговая государственная аттестация	9	324		х	ОК – 1-3 ОПК-1-2 ПК-1-16
	Общая трудоёмкость основной образовательной программы	120	4320	60	60	

Примечание. Шифр включает обозначение уровня высшего профессионального образования (магистратура [М], наименование части подготовки базовая часть [Б], порядковый номер цикла подготовки и номер базовой учебной дисциплины в пределах цикла подготовки.

Например, М.1.Б.1:

М – образовательная программа высшего образования «магистратура»,

1 – порядковый номер цикла подготовки,

Б – базовая учебная дисциплина,

1 – порядковый номер базовой учебной дисциплины первого цикла подготовки.

4. АННОТАЦИИ ПРИМЕРНЫХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН (БАЗОВАЯ ЧАСТЬ) ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ

43.04.03 Гостиничное дело;

(код и наименование направления подготовки)

Учебная дисциплина «История и философия науки»

Цель учебной дисциплины: предоставить магистрам знание и понимание сущности науки как целостного социокультурного феномена, формы духовного производства и общественного сознания в ее становлении, историческом развитии и современном состоянии (в связи с НТП/НТР), а также в ее мировоззренческих, и гносеолого-методологических основаниях и началах (в связи со спецификой научно-исследовательской деятельности).

Задачи учебной дисциплины:

- обеспечение освоения магистрами мировоззренческих, теоретико-методологических и практических оснований научно-исследовательской деятельности;

- содействие выработке у магистров культуры научно-ориентированного мышления;

- содействие выработке человеческих качеств, необходимых научному работнику;

- предоставление магистрам и соответствующее усвоение ими специальных знаний:

- о науке как целостном социокультурном феномене, форме духовного производства и общественного сознания;

- о специфике естественных, технических и гуманитарных наук, присущей им классификации;

- о философских основаниях науки;

- об истории становления и основных этапах исторического развития науки;

- о современной истории науки в связи с НТП и НТР;

- о предмете, круге проблем, функциях и значении философии науки;

- о научной рациональности, ее требованиях, идеалах и исторических типах;

- о научной картине мира, ее исторических типах;

- о специфике научного познания/научно-исследовательской деятельности;

- о гносеологических возможностях научного познания, в том числе в области естественных, технических и гуманитарных наук;

- о культурно-цивилизационных возможностях науки и научного знания;

- о методологии научного познания, ее специфике, в том числе в области естественных, технических и гуманитарных наук

В результате изучения дисциплины студент должен

знать:

- специфику философии науки как структурного раздела современного философского знания и круг ее проблем;
- предмет философии науки, его значение и социокультурную ценность;
- основные понятия философии науки;
 - специфику науки с учетом ее социокультурного характера;
 - гносеологическую специфику науки и научного познания;
 - специфику основных этапов исторического развития науки и типов научной рациональности.

уметь:

- работать со специальной литературой по истории науки;
- работать со специальной философской литературой по философии науки;
 - понимать и анализировать специфику науки и научного познания;
 - понимать и анализировать специфику философии науки;
 - понимать и анализировать специфику основных этапов исторического развития науки и соответствующих им типов научной рациональности.

обладать компетенциями:

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

Наименование тем учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Философия науки: общие проблемы.

Тема 1. Предметная сфера истории и философии науки.

Тема 2. Наука в культуре современной цивилизации.

Тема 3. Научное познание как сфера жизнедеятельности людей.

Тема 4. Методология научного познания.

Смысловой модуль 2. Научно- философское наследие и современность.

Тема 5. Генезис науки. Доклассический этап развития науки.

Тема 6. Классический, неклассический, постнеклассический этапы развития науки.

Тема 7. Научные традиции и научные революции. Типы научной рациональности.

Тема 8. Особенности современного этапа развития науки. Перспективы научно-технического прогресса.

Тема 9. Наука как власть и наука как коммуникация.

Учебная дисциплина « Педагогика высшей школы»

Цель учебной дисциплины: способствовать формированию педагогической позиции магистра, обуславливающей творческое проявление его личности как будущего преподавателя.

Задачи учебной дисциплины:

- содействие формированию профессионально-педагогического мышления магистрантов;
- ознакомление с современными трактовками предмета психологии и педагогики высшего образования, а также с основными тенденциями развития высшей школы на современном этапе;
- реализация основных образовательных программ и учебных планов высшего образования на уровне, отвечающем государственным образовательным стандартам;
- разработка и применение современных образовательных технологий, выбор оптимальной стратегии преподавания и целей обучения, создание творческой атмосферы образовательного процесса;
- выявление взаимосвязей научно-исследовательского и учебного процессов в высшей школе,
- использование результатов научных исследований для совершенствования образовательного процесса;
- формирование профессионального мышления, воспитание гражданственности, развитие системы ценностей, смысловой и мотивационной сфер личности, направленных на гуманизацию общества;
- проведение исследований частных и общих проблем высшего образования.

В результате изучения дисциплины студент должен

знать:

- основные категории педагогики, специфику и цели педагогики высшей школы;
- закономерности, принципы организации целостного педагогического процесса в вузе;
- основные направления модернизации системы профессионального образования в связи с Болонским процессом;
- сущность основных педагогических парадигм, специфику гуманистической образовательной парадигмы;
- основные классификации и сущность методов обучения и воспитания, а также форм организации педагогического процесса в вузе;
- качества и способности преподавателя высшей школы, понятие педагогического мастерства;
- специфику возрастных особенностей студенческого контингента и особенности работы со студенческим коллективом

уметь:

- использовать при изложении предметного материала взаимосвязь дисциплин, представленных в учебном плане, осваиваемом студентами;
 - использовать при изложении предметного материала собственные научные исследования в качестве средства совершенствования образовательного процесса;
 - использовать знания культурного наследия прошлого и современных достижений науки и культуры в качестве средств воспитания студентов
- обладать компетенциями:**
- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
 - готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);
 - готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

Наименование тем учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. История и теория обучения в высшей школе.

Тема 1. Теоретико-методологические проблемы обучения в высшей школе.

Тема 2. Концептуальные основания, стратегии и технологии образовательного процесса.

Тема 3. Процесс обучения в высшей школе.

Тема 4. Содержание образования в высшей школе.

Смысловой модуль 2. Структурные компоненты учебного процесса в высшей школе.

Тема 1. Методы и формы организации образовательного процесса.

Тема 2. Педагогические технологии.

Тема 3. Учебный процесс в высшей школе.

Тема 4. Педагогический мониторинг и оценка качества высшего образования.

Тема 5. Сущностные характеристики и особенности процесса воспитания в высшей школе.

Учебная дисциплина «Методология и методы научных исследований»

Цель учебной дисциплины: формирование у студентов системы знаний по методологии научных исследований, методам эмпирического и теоретического уровня, специфики труда, языка и этических норм ученого.

Задачи учебной дисциплины: приобретение навыков исследования общеотраслевых проблем науки и техники; проведение комплексных исследований рынка гостинично-ресторанных услуг с использованием современных научных методов; прогнозирование перспектив гостинично-ресторанной деятельности на региональном, республиканском уровне; формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам

потребителей; формирование ресторанный продукта, соответствующего запросам потребителей; применение теоретических знаний при выполнении магистерской (выпускной) квалификационной работы, связанной с исследованием процессов производства продукции и обслуживания потребителей заведений гостиничного и ресторанного хозяйства

В результате изучения дисциплины студент должен

знать: виды научных методологий, методы и приемы эмпирического уровня исследований, теоретические методы научных исследований, методы, применяемые как на эмпирическом, так и на теоретическом уровне исследований – системный анализ, моделирование, метод индукции и дедукции и др., особенности труда ученого, его творческие и деловые качества, основные характеристики научного стиля языка, требования, предъявляемые к магистерской диссертации, особенности научных исследований социально-экономических процессов;

уметь: использовать научный стиль при описании результатов научного исследования, при выполнении магистерской диссертации

обладать компетенциями:

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);
- способностью проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов (ПК-6);
- готовностью разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей (ПК-7);
- готовностью исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8);
- готовностью прогнозировать перспективы развития гостиничной индустрии на федеральном, региональном, муниципальном уровне (ПК-11);
- способностью к разработке и внедрению нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения (ПК-12);
- готовностью к формированию и продвижению гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-13);
- готовностью к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений (ПК-15);
- готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-16).

Наименование тем учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Методология научных исследований.

Тема 1. Задачи курса. Наука как предмет деятельности человека.

Тема 2. Методология научных исследований.

Тема 3. Методы и приемы научных исследований.

Тема 4. Формальные методы исследования социально-экономических процессов.

Смысловой модуль 2. Организация научных исследований.

Тема 1. Процесс научного исследования.

Тема 2. Особенности труда ученого.

Тема 3. Научный стиль и этика поведения ученого.

Тема 4. Магистерская работа.

Учебная дисциплина «Иностранный язык профессиональной направленности»

Цель учебной дисциплины: овладение обучающимися коммуникативной компетенцией, которая позволяет пользоваться иностранным языком в различных сферах профессиональной деятельности, научной и практической работе, в общении с иностранными партнерами. Освоение курса должно также способствовать и реализации образовательных и воспитательных целей, формированию мировоззренческой позиции, воспитанию культуры, терпимости и уважения к духовным ценностям своей страны, а также других стран и народов.

Задачи учебной дисциплины:

- формирование лексического запаса иностранного языка профессиональной направленности, расширение знаний базовой грамматики
- включение грамматических инструкций, характерных для деловой и профессиональной коммуникации;
- формирование устойчивых рецептивных и продуктивных умений, работа над автоматизацией навыков основных видов речевой деятельности (чтение, письмо, говорение, аудирование);
- совершенствование навыков монологической и диалогической речи, а также различных видов чтения (изучающего, просмотрового, поискового и т.д.) на основе аутентичных текстов из различных сфер делового и профессионального общения.

В результате изучения дисциплины студент должен

знать: лексику, грамматику, фонетику, орфографию иностранного языка (английский, немецкий, французский, испанский).

уметь: читать и переводить текст по бытовой и профессиональной тематике средней сложности; общаться на иностранном языке на бытовые, общественно-политические и профессиональные темы в пределах изученной лексики и грамматики; писать короткие сообщения и эссе на иностранном языке соблюдая правила орфографии и грамматики; составлять деловые документы на тему, соблюдая международные стандарты и получать новейшую профессиональную информацию через новейшие источники.

обладать компетенциями:

- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию

творческого потенциала (ОК-3).;

- готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

- готовностью к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений (ПК-15).

Наименование тем учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Ресторан и его деятельность.

Тема 1. Ресторан и его деятельность. Пассивный залог глаголов.

Тема 2. История ресторана, персонал ресторана. Пассивный залог глаголов.

Тема 3. Рестораны приготовления быстрой еды. Пассивный залог глаголов.

Смысловой модуль 2. Обслуживание клиентов.

Тема 1. Клиенты и их обслуживание. Пассивный залог глаголов.

Тема 2. Сервировка стола. Пассивный залог глаголов.

Тема 3. Манеры поведения за столом. Пассивный залог глаголов.

Смысловой модуль 3. Кухня, как место приготовления пищи.

Тема 1. Персонал кухни. Придаточные предложения времени.

Тема 2. Организация кухонной площади. Придаточные предложения условия.

Тема 3. Приготовление пищи. Придаточные предложения условия.

Учебная дисциплина «История культуры России»

Цель: закономерности мировых культурных процессов; специфические черты и общие закономерности развития культуры в различных регионах России; основные этапы становления и развития общества на землях Донецкого бассейна в контексте исторического процесса в соседних государствах; закономерности исторического процесса, место человека в историческом процессе и политической организации общества; закономерности и особенности развития культуры России, ее конкретно-исторические формы; основные периоды развития отечественной культуры, их характерные черты, особенности, основные культурно-исторические факты, события, даты, имена деятелей культуры России и сферы их деятельности.

Задачи: логически мыслить, осмысливать процессы, события и явления, происходящие в культуре России, родном крае и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма; анализировать причины и следствия, извлекать уроки истории, формировать собственную позицию по различным проблемам истории и аргументировано ее отстаивать; самостоятельно анализировать и обобщать исторический материал в определенной системе,

оценивать важнейшие события и явления истории культуры России в контексте мировой, находить и критически осмысливать необходимую информацию

Обладать компетенциями:

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1)
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала(ОК-3)
- готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2).

Основные смысловые модули и темы учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. История культуры России: основные вехи становления от язычества к модерну.

Тема 1. Теоретические основы курса.

Тема 2. История первобытной культуры. Культура древних славян. Культурные процессы на территории России в древности.

Тема 3. Древнерусская культура IX-XIII вв. Культура Киевской Руси

Тема 4. Культура России второй половины XIII – XVII вв. Русская культура Московского царства.

Тема 5. Культура в условиях радикального преобразования Российского общества XVIII в. Культура периода Петербургской империи.

Тема 6. Подъем российской культуры в XIX в. Золотой век русской культуры.

Тема 7. Культурные процессы Российской империи в конце XIX – начале XX в. «Серебряный век» русской литературы и искусства.

Смысловой модуль 2. Проблемы, противоречия и тенденции развития культуры России в XX-XXI ст. Основные вызовы современности

Тема 8. Становление и развитие советской культуры в 1917 – 1941 гг.

Тема 9. Советская культура в годы Великой Отечественной войны. Культурные процессы в СССР в период восстановления мирной жизни и «оттепели».

Тема 10. Социокультурная ситуация 1960-1980 гг. Культурные процессы, сложности и противоречия постсоветского периода (1990-е годы).

Тема 11. Культура современной России. Проблемы мировой и отечественной культуры.

Тема 12. Художественная жизнь Донбасса (вторая половина XX – начало XXI вв.).

Учебная дисциплина «Стратегический менеджмент»

Цель учебной дисциплины: сформировать у студентов знания в области управления гостиничного хозяйства, навыки управления

предприятием гостиничного хозяйства и общественного питания, принятия оптимальных решений в различных ситуациях.

Задачи учебной дисциплины:

- обучение конкретным приемам управления в условиях неопределенности внешней среды;
- овладение базовыми стратегическими подходами для выбора стратегических направлений развития;
- овладение инструментами стратегического анализа для определения позиций предприятия на рынке и выявления конкурентных преимуществ предприятия;
- освоение техники проведения SWOT-анализа и методики разработки стратегического набора предприятия;
- обучение конкретным приемам разработки набора стратегий для предприятия.

В результате изучения дисциплины студент должен

знать: основные понятия и элементы стратегического менеджмента, модели стратегического планирования, а также процесс разработки стратегии компании.

уметь: разрабатывать миссию и цели предприятия, осуществлять стратегический анализ и разрабатывать стратегию компании.

обладать компетенциями:

- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3);
- готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);
- готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);
- готовностью к организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения (ПК-1);
- способностью принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности (ПК-2);
- готовностью формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения (ПК-3);
- готовностью организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-4);
- готовностью планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-5);
- готовностью к совершенствованию гостиничной деятельности и

формированию клиентурных отношений (ПК-15).

Наименование тем учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Сущность и основные понятия стратегического управления

Тема 1. Основные понятия и элементы стратегического менеджмента

Тема 2. Стратегическая установка — миссия и цели компании

Тема 3. Содержание корпоративной стратегии

Смысловой модуль 2. Выбор и обоснование рыночной стратегии

Тема 4. Стратегический анализ

Тема 5. Подходы к разработке стратегии компании

Тема 6. Модели стратегического планирования

Смысловой модуль 3. Разработка и реализация рыночной стратегии

Тема 7. Процесс разработки стратегии компании

Тема 8. Особенности разработки стратегии компании

Тема 9. Задачи и инструментарий реализации стратегии

Учебная дисциплина «Стратегический маркетинг»

Цель учебной дисциплины: предоставление будущим специалистам по гостинично-ресторанному делу теоретических знаний и практических навыков стратегического анализа условий конкуренции, оценки перспектив конкурентного рынка, методологии и методики обоснования и выбора оптимально эффективных глобальных и функциональных стратегий маркетинга, направленных на достижение стратегических маркетинговых целей предприятия гостинично-ресторанного сектора с учетом рыночных требований и его возможностей.

Задачи учебной дисциплины: ознакомление с методологией и методикой оценки внешней и внутренней среды предприятия гостинично-ресторанного сектора; получения представления об основах стратегического управления в изменяющейся среде; получение навыков применения инструментов стратегического анализа и планирования, наиболее употребляемые; интегрирования деятельности всех структурных подразделений и служб предприятия в области эффективного управления его конкурентоспособностью в долгосрочной перспективе.

В результате изучения дисциплины студент должен

знать: концепцию рыночного управления в динамике, что позволяет определить магистральные направления развития концепции, основные современные акценты современного стратегического маркетинга; систему маркетингового управления предприятием гостинично-ресторанного сектора; практику формирования новой управленческой модели в условиях становления украинского рынка; стратегический инструментарий и современные технологии маркетинга; основные маркетинговые стратегии и

источники устойчивых конкурентных преимуществ предприятий гостинично-ресторанного сектора.

уметь: разрабатывать и реализовывать маркетинговые стратегии развития предприятий гостинично-ресторанного сектора; использовать методы, приемы, инструментарий современного стратегического маркетинга; формировать целостную систему маркетингового управления предприятием ГРС; оценивать долгосрочные результаты маркетинговой деятельности.

обладать компетенциями:

- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3);
- готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);
- способностью принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности (ПК-2);
- готовностью планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-5);
- способностью проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов (ПК-6);
- готовностью исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8);
- готовностью прогнозировать перспективы развития гостиничной индустрии на федеральном, региональном, муниципальном уровне (ПК-11);
- готовностью к формированию и продвижению гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-13);
- готовностью к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений (ПК-15).

Наименование тем учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Методологические основы стратегического маркетинга в гостинично-ресторанном секторе

Тема 1. Сущность и сфера стратегического маркетинга, его место в структуре управления предприятиями гостинично-ресторанного сектора.

Тема 2. Маркетинговая стратегическая сегментация и бизнес-позиционирование на рынке гостинично-ресторанного хозяйства

Смысловой модуль 2. Маркетинговые стратегии и управлению портфелем бизнеса предприятия гостинично-ресторанного сектора

Тема 3. Анализ маркетинговой среды гостинично-ресторанного сектора и факторов, на него влияющих

Тема 4. Маркетинговый анализ стратегических позиций предприятия ГРХ (портфельный анализ)

Тема 5. Конкурентные маркетинговые стратегии в гостинично-ресторанном бизнесе

Тема 6. Маркетинговые ценовые стратегии в гостинично-ресторанном бизнесе

Учебная дисциплина «Инновационные гостинично-ресторанные технологии»

Цель учебной дисциплины: расширение и углубление у студентов знаний современного состояния и перспектив развития нутрициологии, научного обоснования использования инновационных методов обработки сырья; освоение студентами теоретических, практических навыков и реализации их при конструировании новых пищевых продуктов функционального назначения; умение диагностировать технологии кулинарной продукции как целостные технологические системы, направленные на совершенствование существующих и разработка более эффективных инновационных технологий; умение определять особенности и динамику трансформации форматов заведений ресторанного хозяйства в соответствии с изменениями ресторанного бизнеса; создание и направления развития инновационных форм сервиса разноформатных заведений ресторанного хозяйства и расширение и углубление у студентов знаний об инновационных формах предоставления профессиональных услуг; овладение современными теоретическими основами и практическими навыками организации и управления инновационными технологиями в гостиничном хозяйстве, основанными на результатах научных исследований в области.

Задачи учебной дисциплины:

- ознакомление с основными направлениями и методическими подходами к конструированию инновационных пищевых продуктов;
- совершенствование существующих и разработка инновационных технологий пищевых продуктов на основе последних достижений науки и техники;
- исследование закономерностей формирования ассортимента кулинарной продукции и напитков специального назначения, детского питания в гостинично-ресторанных комплексах, определения перспектив его развития для различных контингентов потребителей;
- овладение знаниями относительно научных принципов составления пищевых рационов функционального назначения;
- ознакомление с основной философией подхода к созданию и предложению меню в заведениях ресторанного хозяйства различного формата;
- исследование развития новых форматов заведений ресторанного хозяйства и их трансформации в современном отечественном рынке;

- ознакомление с инновационными формами обслуживания и формами предоставления профессиональных услуг в заведениях ресторанного хозяйства;

- критический анализ теорий инновационного развития гостиничного хозяйства, характеристика инновационных признаков и форм развития экономики;

- обоснование необходимости применения методов прогнозирования и планирования нововведений на уровне гостиничных предприятий как инструментария реализации инновационных технологий;

- определение основных требований к построению системы организационных, социальных, инфраструктурных, технологических и экономических инноваций гостиничных предприятий.

В результате изучения дисциплины студент должен

знать:

- основные направления и методические подходы к конструированию инновационных пищевых продуктов;

- закономерности формирования ассортимента кулинарной продукции и напитков специального назначения;

- научные принципы составления пищевых рационов функционального назначения;

- типы инноваций в гостиничном хозяйстве;

- классификацию инноваций и инновационных процессов;

- понятие жизненного цикла инновации и инновационного процесса;

- нормативно-правовое регулирование инновационной деятельности;

- особенности организационных, социальных, инфраструктурных, технологических и экономических инноваций на современном этапе развития гостиничной индустрии;

- особенности проектирования инновационных услуг и процессов в гостиничном хозяйстве;

- методологические основы оценки эффективности инноваций.

уметь:

- диагностировать технологии кулинарной продукции как целостные технологические системы, направленные на совершенствование существующих и разработку более эффективных инновационных технологий;

- совершенствовать существующие и разрабатывать инновационные технологии пищевых продуктов на основе последних достижений науки и техники, составлять рационы функционального назначения;

- самостоятельно с применением современных компьютерных технологий анализировать, обобщать, систематизировать и критически оценивать результаты исследований;

- быть способным к профессиональной адаптации обучения новым технологиям, отвечать за качество выполняемых работ и научную достоверность результатов;

-генерировать новые идеи, выявлять фундаментальные проблемы и формулировать задачи и определять пути исследования.

обладать компетенциями:

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3);
- готовностью к организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения (ПК-1);
- готовностью разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей (ПК-7);
- готовностью исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8);
- способностью разрабатывать и внедрять стандарты гостиничной деятельности (ПК-14);
- готовностью к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений (ПК-15).

Наименование тем учебной дисциплины:

Смысловой модуль №1. Современные направления технологии продукции ресторанного хозяйства

Тема 1. Понятия инновации. Сущность и научные основы нутрициологии.

Тема 2. Научно-практические и методологические подходы к конструированию пищевых продуктов.

Тема 3. Современные способы механической и термической обработки пищевых продуктов. Технологии молекулярной и гидроколлоидной кулинарии.

Смысловой модуль 2. Инновационные технологии и качество пищевых продуктов

Тема 1. Методология разработки пищевых рационов специального назначения.

Тема 2. Современные технологии блюд для фуршетной линии, шведского стола, завтраков в отелях.

Тема 3. Основные принципы организации диетического питания в ПРХ. Технология пищевых продуктов диетического назначения.

Тема 4. Основные принципы организации рационального питания и технология продуктов для детей.

Смысловой модуль 3. Инновационные технологии функциональных продуктов питания

Тема 1. Ингредиентный состав функциональных продуктов. Характеристика функциональных ингредиентов.

Тема 2. Инновации в создании функциональных продуктов питания, продуктов для полидефицитного питания.

Учебная дисциплина «Охрана труда в отрасли»

Цель учебной дисциплины: обучение студентов, будущих руководителей и организаторов в сфере управления методам и способам обеспечения безопасности, сохранения здоровья и трудоспособности человека в процессе труда на предприятиях, в учреждениях, организациях, особенностях этих мероприятий для рабочего места именно этой отрасли.

Задачи учебной дисциплины: ознакомление с основными положениями трудового законодательства, особенностями управления охраной труда на предприятиях и учреждениях, предоставление знаний, освещающих вопросы производственной санитарии в структурных подразделениях, способов нормализации санитарно-гигиенических условий труда, методов и способов обеспечения безопасности производственного оборудования и производственных процессов, пожарной безопасности.

В результате изучения дисциплины студент должен

знать:

- особенности положения трудового законодательства для учреждений отрасли;
- особенности управления охраной труда в соответствующих учреждениях;
- характеристику производственной санитарии;
- средства обеспечения пожарной безопасности.

- современные проблемы и главные задачи безопасности жизнедеятельности и умение определить круг своих обязанностей по вопросам выполнения задач профессиональной деятельности с учетом риска возникновения опасностей, которые могут повлечь чрезвычайные ситуации и привести к неблагоприятным последствиям на объектах ведения хозяйства.

- обеспечение безопасности производственного оборудования и производственных процессов;

уметь:

- проводить анализ вредных и опасных факторов на соответствующем рабочем месте, находить и рассчитывать пути и средства улучшения производственных условий.

- оценить среду пребывания относительно личной безопасности, безопасности коллектива, общества, провести мониторинг опасных ситуаций и обосновать главные подходы и средства сохранения жизни, здоровья и защиты работников в условиях угрозы и возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций

обладать компетенциями:

- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести

социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);

- готовностью к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений (ПК-15).

Наименование тем учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Основы трудового законодательства.

Тема 1. Организация и управление охраной труда.

Смысловой модуль 2. Производственная санитария

Тема 2. Анализ условий труда на рабочих местах

Тема 3. Нормализация производственной среды и трудового процесса на предприятиях отрасли

Смысловой модуль 3. Техника безопасности.

Тема 4. Анализ причин травматизма и профессиональных заболеваний в отрасли

Тема 5. Пути улучшения условий и повышение безопасности труда в отрасли

Смысловой модуль 4. Пожарная безопасность

Тема 6. Факторы пожаровзрыво- опасности, технические решения по устранению

Тема 7. Обеспечение пожарной безопасности