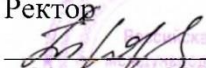


**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА
МОСКОВСКИЙ ФИЛИАЛ**

Принято Ученым Советом
«20» июня 2018 г.
Протокол № 02-06-06

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
 Е. Н. Трофимов
«21» июня 2018г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки

38.03.02 «Менеджмент»

направленность (профиль)

«Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий»

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

Нормативный срок освоения программы

4 года

Формы обучения

Очная, заочная

Москва 2018

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	3
1.1. Нормативные документы	3
1.2. Общая характеристика	4
1.2.1. Цель (миссия) ОПОП	4
1.2.2. Срок освоения ОПОП бакалавриата.....	4
1.2.3. Трудоемкость ОПОП бакалавриата.....	5
1.3. Требования к абитуриенту	5
1.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам	5
1.5 Язык образования.....	6
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА.....	7
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	7
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	7
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника	7
2.5 Направленность (профиль) образовательной программы	8
3. Планируемые результаты освоения образовательной программы ОПОП ВО «Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий».....	9
3.1. Характеристика требуемых компетенций, приобретаемых выпускниками	9
3.2. Матрица соответствия составных частей ОПОП и компетенций, формируемых в результате обучения по направлению «Менеджмент» направленности (профиля) «Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий»	12
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП.	13
4.1. Календарный учебный график.....	13
4.2. Учебный план подготовки бакалавра	13
4.5 Программа государственной итоговой аттестации	23
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА.....	25
5.1. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы.....	25
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение	25
5.3. Материально-техническое обеспечение	26
Приложение 1.....	1
Матрица соответствия составных частей ОПОП и компетенций, формируемых в результате обучения по направлению «Менеджмент» направленности (профиля) «Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий»	1

РАЗДЕЛ 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Нормативные документы

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) бакалавриата по направлению 38.03.02 Менеджмент направленности (профиля) «Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий» (далее ОПОП), реализуемая в Московском филиале Российской международной академии туризма представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению 38.03.02 «Менеджмент» (уровень бакалавриата) (ФГОС ВО), утвержденном приказом Министерства образования РФ от 12 января 2016 г №7(ред. от 13.07. 2017) .

В соответствии с направленностью образовательной деятельности МФ РМАТ направленностью (профилем) ОПОП ВО по направлению подготовки прикладного бакалавриата 38.03.02 Менеджмент является Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий.

Данный профиль предполагает получение выпускником высшего профессионально-профилированного углубленного образования, позволяющего ему успешно работать в области менеджмента в сфере гостиничного и ресторанного предпринимательства в предприятиях различной правовой формы.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, текущую, промежуточную и итоговую аттестацию,, а также программы практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

Нормативную правовую базу разработки ОПОП бакалавриата составляют:

Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (в последней редакции)

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017г. № 301;

Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования утвержденное приказом Министерства образования и науки РФ от 27 ноября 2015 г №1383.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры утвержденный приказом Министерства образования и науки российской федерации от 29 июня 2015 г. N

Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обеспечения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.04.2014 г. № АК-44/05вн;

Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки «Менеджмент» высшего образования (бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 января 2016 г. №7. (ред. от 13.07.2017)

Профессиональный стандарт «Руководитель\управляющий гостиничного комплекса\сети гостиниц» утвержденного приказом Минтруда от 7.05.2015 № 282н, профстандарт «Руководитель предприятия питания» утвержденного приказом Минтруда от 22.01.2013 № 23 и иные утвержденные профессиональные стандарты по соответствующим областям профессиональной деятельности.

Нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования России;

Устав Российской международной академии туризма.

Положение о Московском филиале РМАТ

1.2. Общая характеристика

1.2.1. Цель (миссия) ОПОП

ОПОП имеет своей целью методическое обеспечение реализации ФГОС ВО по данному направлению подготовки и на этой основе развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а так же в соответствии с требованиями работодателей и общественного сообщества по отношению к организации деятельности предприятий в гостиничной и ресторанной сфере.

В рамках основной образовательной программы по направленности «Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий» предполагается осуществление подготовки менеджеров для работы в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса, как на отечественном, так и на международном рынках. В условиях господствующей сегодня высокой конкуренции на рынке гостиничных и ресторанных услуг, успех способствует специалистам, которые обладают фундаментальной подготовкой в области менеджмента, маркетинга, продаж, PR, контроля качества, управления персоналом. Государство и профессиональное сообщество стали испытывать потребность в высококвалифицированных менеджерах в сфере гостеприимства, на профессиональном уровне владеющих современными методами менеджмента и маркетинга, иностранными языками, знаниями профессиональных гостиничных и ресторанных технологий, эрудированных в смежных дисциплинах, имеющих опыт практической работы за рубежом, интегрированных в международную профессиональную среду.

Большую роль в формировании таких высококвалифицированных и конкурентоспособных специалистов играют практики.

1.2.2. Срок освоения ОПОП бакалавриата.

Нормативный срок освоения ОПОП (для очной формы обучения), включая последипломный отпуск, составляет 4 года. При обучении по заочной форме срок обучения составляет 4 года 10 месяцев. В случае обучения студентов на базе СПО возможно сокращение срока обучения в соответствии с индивидуальным учебным планом. Так же возможно ускоренное обучение для студентов, показывающих выдающиеся результаты в освоении образовательной программы в соответствии с индивидуальным учебным планом на основании решения Совета Филиала.

1.2.3. Трудоемкость ОПОП бакалавриата.

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (далее - з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

Объем программы бакалавриата по очной и заочной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.. При сокращенном обучении (на базе СПО и/или ВО) объем программы бакалавриата за один учебный год обучения составляет не более 75 з.е..

При обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Конкретный срок получения образования и объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, в заочной форме обучения, а также по индивидуальному плану определяются организацией самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

1.3. Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании или о высшем образовании, свидетельствующий об освоении содержания образования полной средней школы и наличия сформированных компетенций, включая, в том числе, знание базовых ценностей мировой культуры; владение государственным языком общения, понимание законов развития природы и общества; способность занимать активную гражданскую позицию и навыки самооценки; владение базовыми знаниями иностранного языка.

1.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам

Квалификация, присваиваемая выпускникам, – **бакалавр.**

1.5 Язык образования

Язык образования: государственный язык Российской Федерации – русский.

В случае участия студента в программе академической мобильности в соответствии с договорами РМАТ и на основании нострифицированных образовательных программ и учебных планов часть дисциплин могут реализовываться и аттестоваться на английском языке.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА.

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает: организации различной организационно-правовой формы (коммерческие, некоммерческие) и органы государственного и муниципального управления, в которых выпускники работают в качестве исполнителей и координаторов по проведению организационно-технических мероприятий и администрированию реализации оперативных управленческих решений, а также структуры, в которых выпускники являются предпринимателями, создающими и развивающими собственное дело. Прежде всего, предприятия гостиничного и ресторанного бизнеса, действующие на отечественном рынке в любой организационно-правовой формы. Выпускники работают в качестве исполнителей или руководителей младшего уровня в различных службах, аппаратах управления, на должностях, относящихся к среднему штабному или линейному менеджменту.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- процессы реализации управленческих решений в организациях различных организационно-правовых форм;
- процессы реализации управленческих решений в органах государственного и муниципального управления.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Основной вид профессиональной деятельности: организационно-управленческая деятельность.

Дополнительные виды профессиональной деятельности: информационно-аналитическая деятельность, предпринимательская деятельность.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

организационно-управленческая деятельность:

участие в разработке и реализации корпоративной и конкурентной стратегии организации, а также функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой);

участие в разработке и реализации комплекса мероприятий операционного характера в соответствии со стратегией организации;

планирование деятельности организации и подразделений;

формирование организационной и управленческой структуры организаций;

организация работы исполнителей (команды исполнителей) для осуществления конкретных проектов, видов деятельности, работ;

разработка и реализация проектов, направленных на развитие организации (предприятия, органа государственного или муниципального управления); контроль деятельности подразделений, команд (групп) работников; мотивирование и стимулирование персонала организации, направленное на достижение стратегических и оперативных целей;

участие в урегулировании организационных конфликтов на уровне подразделения и рабочей команды (группы);

информационно-аналитическая деятельность:

сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды организации для принятия управленческих решений;

построение и поддержка функционирования внутренней информационной системы организации для сбора информации с целью принятия решений, планирования деятельности и контроля;

создание и ведение баз данных по различным показателям функционирования организаций;

разработка и поддержка функционирования системы внутреннего документооборота организации, ведение баз данных по различным показателям функционирования организаций;

разработка системы внутреннего документооборота организации;

оценка эффективности проектов;

подготовка отчетов по результатам информационно-аналитической деятельности;

оценка эффективности управленческих решений;

предпринимательская деятельность:

разработка и реализация бизнес-планов создания нового бизнеса;

организация и ведение предпринимательской деятельности.

2.5 Направленность (профиль) образовательной программы

В соответствии с направленностью образовательной деятельности Академии профилем ОПОП ВО по направлению подготовки бакалавриата 38.03.02 Менеджмент является Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий.

Данный профиль предполагает получение выпускником высшего профессионально-профилированного углубленного образования, позволяющего ему успешно работать в области менеджмента гостиничных и ресторанных предприятий.

3. Планируемые результаты освоения образовательной программы ОПОП ВО «Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий»

3.1. Характеристика требуемых компетенций, приобретаемых выпускниками.

Результаты освоения ОПОП ВО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, то есть его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности, указанными в п.4.4 ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент.

Выпускник, прошедшей подготовку по ОПОП ВО «Менеджмент» с квалификацией (степенью) «бакалавр», в соответствии с требованиями ФГОС ВО должен обладать следующими компетенциями:

общекультурные компетенции:

способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-4);

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-5);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-6);

способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-7);

способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);

общепрофессиональные компетенции:

владением навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности (ОПК-1);

способностью находить организационно-управленческие решения и готовностью нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений (ОПК-2);

способностью проектировать организационные структуры, участвовать в разработке стратегий управления человеческими ресурсами организаций, планировать и осуществлять мероприятия, распределять и делегировать полномочия с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия (ОПК-3);

способностью осуществлять деловое общение и публичные выступления, вести переговоры, совещания, осуществлять деловую переписку и поддерживать электронные коммуникации (ОПК-4);

владением навыками составления финансовой отчетности с учетом последствий влияния различных методов и способов финансового учета на финансовые результаты деятельности организации на основе использования современных методов обработки деловой информации и корпоративных информационных систем (ОПК-5);

владением методами принятия решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций (ОПК-6);

способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-7);

профессиональные компетенции:

организационно-управленческая деятельность:

владением навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умений проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры (ПК-1);

владением различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде (ПК-2);

владением навыками стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение ее конкурентоспособности (ПК-3);

умением применять основные методы финансового менеджмента для оценки активов, управления оборотным капиталом, принятия инвестиционных решений, решений по финансированию, формированию дивидендной политики и структуры капитала, в том числе, при принятии решений, связанных с операциями на мировых рынках в условиях глобализации (ПК-4);

способностью анализировать взаимосвязи между функциональными стратегиями компаний с целью подготовки сбалансированных управленческих решений (ПК-5);

способностью участвовать в управлении проектом, программой внедрения технологических и продуктовых инноваций или программой организационных изменений (ПК-6);

владением навыками поэтапного контроля реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов, умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ (ПК-7);

владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при

внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений (ПК-8);

информационно-аналитическая деятельность:

- способностью оценивать воздействие макроэкономической среды на функционирование организаций и органов государственного и муниципального управления, выявлять и анализировать рыночные и специфические риски, а также анализировать поведение потребителей экономических благ и формирование спроса на основе знания экономических основ поведения организаций, структур рынков и конкурентной среды отрасли (ПК-9);
- владением навыками количественного и качественного анализа информации при принятии управленческих решений, построения экономических, финансовых и организационно-управленческих моделей путем их адаптации к конкретным задачам управления (ПК-10);
- владением навыками анализа информации о функционировании системы внутреннего документооборота организации, ведения баз данных по различным показателям и формирования информационного обеспечения участников организационных проектов (ПК-11);
- умением организовать и поддерживать связи с деловыми партнерами, используя системы сбора необходимой информации для расширения внешних связей и обмена опытом при реализации проектов, направленных на развитие организации (предприятия, органа государственного или муниципального управления) (ПК-12);
- умением моделировать бизнес-процессы и использовать методы реорганизации бизнес-процессов в практической деятельности организаций (ПК-13);
- умением применять основные принципы и стандарты финансового учета для формирования учетной политики и финансовой отчетности организации, навыков управления затратами и принятия решений на основе данных управленческого учета (ПК-14);
- умением проводить анализ рыночных и специфических рисков для принятия управленческих решений, в том числе при принятии решений об инвестировании и финансировании (ПК-15);
- владением навыками оценки инвестиционных проектов, финансового планирования и прогнозирования с учетом роли финансовых рынков и институтов (ПК-16);

предпринимательская деятельность:

- способностью оценивать экономические и социальные условия осуществления предпринимательской деятельности, выявлять новые рыночные возможности и формировать новые бизнес-модели (ПК-17);
- владением навыками бизнес-планирования создания и развития новых организаций (направлений деятельности, продуктов) (ПК-18);
- владением навыками координации предпринимательской деятельности в целях обеспечения согласованности выполнения бизнес-плана всеми участниками (ПК-19);

- владением навыками подготовки организационных и распорядительных документов, необходимых для создания новых предпринимательских структур (ПК-20).

3.2. Матрица соответствия составных частей ОПОП и компетенций, формируемых в результате обучения по направлению «Менеджмент» направленности (профиля) «Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий»

Матрица компетенций – документ в виде таблицы, содержащий принципиальный набор компетенций, их текстовые формулировки, характеризующие определенные качества деятельности студента, соответствующие уровням компетенций, имеющихся у него. Матрица ОПОП едина для всех форм обучения.

Матрица соответствия составных частей ОПОП и компетенций, формируемых в результате освоения ОПОП по направлению подготовки 38.03.02 «Менеджмент», представлена в Приложении 1.

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП.

В соответствии ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки «Менеджмент» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом бакалавра с учетом его направленности (профиля); рабочими программами дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Календарный учебный график.

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ОПОП и формируется на учебный год на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки к срокам освоения ОПОП и учебного плана.

Календарный учебный график отражает последовательность реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 38.03.02 «Менеджмент», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график групп, обучающихся по направлению подготовки 38.03.02 «Менеджмент» позволяет организовать учебный процесс в соответствии с требованиями ФГОС ВО по видам учебной работы, перечню дисциплин, объему нагрузки студентов с учетом организации сессий.

Календарный график разработан для очной и заочной форм обучения. Представлен в *Приложения 2а и 2б*.

4.2. Учебный план подготовки бакалавра

Учебный план, отображающий логическую последовательность освоения разделов ОПОП, обеспечивающих формирование компетенций, представлен в *Приложениях 3а и 3б*. Разработан для очной и заочной форм обучения.

Структура программы бакалавриата включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную). Это обеспечивает возможность реализации программ бакалавриата, имеющих различную направленность (профиль) образования в рамках одного направления подготовки (далее - направленность (профиль) программы).

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ОПОП (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указана общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части

программы.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений Российской Федерации - **менеджер**.

Образовательная программа содержит дисциплины по выбору обучающихся в объеме не менее одной трети вариативной части суммарно по всем трем учебным циклам ОПОП. Порядок формирования дисциплин по выбору обучающихся устанавливает Ученый совет вуза.

Для каждой дисциплины, модуля, практики указываются виды контактной работы (учебных занятий, групповых консультаций), самостоятельной работы и формы промежуточной аттестации.

Структура программы бакалавриата

Таблица

Структура программы бакалавриата		Объем программы прикладного бакалавриата в з. е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	221
	Базовая часть	131
	Вариативная часть	90
Блок 2	Практики	13
	Вариативная часть	13
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6
	Базовая часть	6
Объем программы бакалавриата (без факультативов)		240

Дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы бакалавриата, которую он осваивает. Набор дисциплин (модулей), относящихся к базовой части программы бакалавриата, организация определяет самостоятельно в объеме, установленном настоящим ФГОС ВО, с учетом соответствующей (соответствующих) примерной (примерных) основной (основных) образовательной (образовательных) программы (программ).

Дисциплины (модули) по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках базовой части Блока 1

«Дисциплины (модули)» программы бакалавриата. Объем, содержание и порядок реализации указанных дисциплин (модулей) определяются организацией самостоятельно.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в рамках: базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата в объеме не менее 72 академических часов (2 з.е.) в очной форме обучения; элективных дисциплин (модулей) в объеме 328 академических часов. Указанные академические часы являются обязательными для освоения и в зачетные единицы не переводятся.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном организацией. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья установлен особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

Дисциплины (модули), относящиеся к вариативной части программы бакалавриата, и практики определяют направленность (профиль) программы бакалавриата. Набор дисциплин (модулей), относящихся к вариативной части программы бакалавриата, и практик определен РМАТ самостоятельно в объеме, установленном настоящим ФГОС ВО. После выбора обучающимся направленности (профиля) программы, набор соответствующих дисциплин (модулей) и практик становится обязательным для освоения обучающимся.

Реализация компетентного подхода должна предусматривать широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями государственных органов федерального и регионального уровня, органов муниципального управления, общественных организаций, российских и зарубежных компаний, мастер-классы экспертов и специалистов.

Ежегодно в целях постоянной актуализации содержания ОПОП ВО осуществляется пересмотр содержания учебных планов в связи с изменением запросов работодателей, новыми научными достижениями, необходимостью адаптации к рынку труда по данному профилю. В связи с этим для каждого нового набора разрабатывается учебный план года набора и утверждается Вузом. Учебный план года набора действует в течение всего срока обучения набранных в данном году студентов.

4.3. Рабочие программы дисциплин (модулей), методические указания по освоению дисциплин (модулей), оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям).

ОПОП ВО включает рабочие программы всех дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента, а также методические указания по освоению дисциплин (модулей) и оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям).

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с требованиями ФГОС ВО высшего профессионального образования по направлению подготовки

38.03.02 «Менеджмент».

В рабочих программах учебных дисциплин четко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по основной общеобразовательной программе высшего образования направления подготовки 38.03.02 «Менеджмент».

С целью упрощения блока методического сопровождения рабочей программы в методических указаниях для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) предусмотрены различные форматы методических указаний: проведение практических занятий, выполнение лабораторных работ и выполнение самостоятельной работы обучающихся (СРО).

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) подразумевает наличие методической литературы с учетом рекомендуемого режима и характера учебной работы, а также с учетом необходимого формата (практические занятия или лабораторная работа, СРО) в зависимости от дисциплины (модуля).

Оценочные средства должны быть полными и адекватными отображениями требований ФГОС ВПО по данному направлению подготовки, соответствовать целям и задачам бакалаврской программы и ее учебному плану. Они призваны обеспечивать оценку качества общекультурных и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником.

При разработке оценочных средств для контроля качества освоения дисциплин, прохождения практик должны учитываться все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, обеспечивающими качество формирования у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

Рабочие программы являются приложением к ОПОП и представлены в учебно-методическом отделе Московского филиала РМАТ и на соответствующих кафедрах. Аннотации дисциплин представлены в Приложении 4.

4.4. Программы практик.

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.02 «Менеджмент», реализуемой в Московском филиале ОЧУ ВО РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА, раздел основной образовательной программы бакалавриата Блок 2. «Практики» является обязательным и включает в себя учебную, производственную, в том числе преддипломную практики.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

В Блок 2 «Практики» входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практики.

Тип учебной практики:

практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Способ проведения учебной практики:

Стационарная и выездная.

Тип производственной практики:

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способы проведения производственной практики:

стационарная;

выездная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. Входит в состав производственной практики в последнем семестре обучения.

Учебная и (или) производственная практики могут проводиться на кафедрах и в учебных лабораториях Московского филиала РМАТ.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Аннотации программ практики

Б2.В.01(У) Учебная практика

Вид практики: учебная практика.

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

Тип практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Учебная практика проводится как ознакомительная практика, организуется и проводится с целью закрепления и углубления теоретических знаний, полученных в процессе обучения. Руководство и контроль за проведением учебной практики студентов направления подготовки 38.03.02 Менеджмент возлагается на руководителя ОПОП.

Цель практики – освоение профессиональных компетенций соответствующих видов деятельности.

Учебная практика является частью второго блока программы бакалавриата 38.03.02 Менеджмент и относится к вариативной части программы.

Практика студентов является составной частью основной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки бакалавриата 38.03.02 Менеджмент, поэтому оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Практика призвана обеспечить знакомство студентов с главными характеристиками реальных предприятий, учреждений, организаций, а также на основе участия студентов в их деятельности - освоение важнейших практических навыков управленческой и экономической работы.

В процессе прохождения практики студенты закрепляют теоретические знания, полученные в период обучения, приобретают практические навыки и

умения самостоятельно решать управленческие, финансово-экономические, экономико-производственные и другие профессиональные задачи.

Программа учебной практики разработана на основе Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего образования, утвержденного Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № 1383. Сроки проведения учебной практики установлены МФ РМАТ в рабочих учебных планах по направлению 38.03.02 «Менеджмент».

Задачи учебной практики по направлению 38.03.02 «Менеджмент» (бакалавриат):

- получение практических навыков применения теоретической информации, полученной в ходе изучения основных дисциплин;
- ознакомление с сущностью индустрии гостеприимства;
- развитие навыков самостоятельного решения проблем и задач, связанных с проблематикой выбранной будущей профессиональной деятельности;
- изучение характеристики деятельности предприятий индустрии гостиничного и ресторанного бизнеса;
- участие в тематических мероприятиях, соответствующих сфере профессиональной деятельности, проводимых сотрудниками организации (учреждения)
- проведение анализа соответствующих видов деятельности и бизнес процессов организации;
- сбор и систематизация материалов, необходимых для составления отчета по учебной практике в соответствии с программой ее прохождения.

Учебная практика направлена на получение первичных профессиональных умений и навыков.

Сроки и продолжительность учебной практики. Общая трудоемкость учебной практики составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Учебная практика проходит дискретно на 2 курсе в 4 семестре на очной форме обучения и на 3-ем курсе на заочной форме обучения.

Программой учебной практики предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль в форме выполнения индивидуального задания, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой) включающая защиту отчета по практике.

Учебная практика проводится выездным способом на базе предприятий индустрии гостеприимства с которыми заключены договора о проведении практики студентов.

Выбор мест прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья проводится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Учебная практика находится в логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ОПОП.

В процессе прохождения учебной практики обучающийся должен овладеть следующими компетенциями:

В результате учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков) проходит формирование следующих компетенций (результатов

обучения): ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-7; ПК-2; ПК-5.

В ходе учебной практики должны быть обеспечены надлежащие организационно-технические условия, необходимые для приобретения обучающимся необходимых знаний и умений.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения учебной практики, должны быть использованы в дальнейшем при прохождении производственной практики.

Б2.В.02(П) Производственная практика

Вид практики: производственная практика

Способы проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

Тип практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Производственная практика – это практика, направленная на приобретение бакалаврами практических навыков профессиональной деятельности, является частью второго блока программы прикладного бакалавриата 38.03.02 Менеджмент и относится к вариативной части программы.

Цель практики – освоение профессиональных компетенций соответствующих видов деятельности.

Цель прохождения практики – формирование умений и навыков, ориентированных на профессиональную деятельность в области Менеджмента гостиничных и ресторанных предприятий.

В ходе производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) формируются следующие компетенции: ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20.

Содержание производственной практики охватывает круг вопросов, связанных с приобретением практических навыков и опыта профессиональной деятельности, в том числе в области:

управления деятельностью предприятия в области гостеприимства организацией, планированием, координацией, мотивацией, контролем управленческих процессов;

выработки и принятия управленческих решений, в том числе стратегических, в области Менеджмента гостиничных и ресторанных предприятий;

сбора, обработки и анализа информации об изменениях внутренней и внешней среды, необходимой для принятия управленческих решений;

разработки бизнес-планов и оценки эффективности проектов, реализуемых в области менеджмента гостиничных и ресторанных предприятий;

организации предпринимательской деятельности в области Менеджмента

гостиничных и ресторанных предприятий.

В ходе прохождения практики студент может также выполнять индивидуальные задания, в том числе научно-исследовательского характера.

Сроки и продолжительность практики. Производственная практика проводится в 6 семестре для очной формы и на 4 курсе для заочной формы обучения, общая трудоемкость производственной практики 4 зачетные единицы (144 часа), продолжительность - 3 недели.

Программой производственной практики предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль в форме выполнения индивидуального задания, промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 6 семестре для очной формы и на 4-ом курсе для заочной формы обучения, включающая защиту отчета по практике.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения производственной практики, должны быть использованы в дальнейшем при прохождении преддипломной практики и подготовке ВКР.

Производственная практика проводится на профильных предприятиях и учреждениях. Руководство и контроль за проведением производственной практики студентов направления 38.03.02 Менеджмент возлагается на руководителя ОПОП. Руководитель организации, в которой студент будет проходить практику, издает распоряжение о назначении руководителя практики от организации (это может быть руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов).

Выбор мест прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья (при наличии) проводится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Практика студентов является составной частью основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению подготовки бакалавров 38.03.02 Менеджмент, поэтому оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Практика призвана обеспечить знакомство студентов с главными характеристиками реальных предприятий, учреждений, организаций, а также на основе участия студентов в их деятельности - освоение важнейших практических навыков управленческой и экономической работы.

В процессе прохождения практик студенты закрепляют теоретические знания, полученные в период обучения, приобретают практические навыки и умения самостоятельно решать управленческие, финансово-экономические, экономико-производственные и другие профессиональные задачи.

Программа производственной практики разрабатывается вузом на основе Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего образования, утвержденного Минобрнауки РФ 27 ноября 2015 г. № 1383. Сроки проведения производственной практики установлены в МФ РМАТ в рабочих учебных планах по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент.

Задачи производственной практики:

- получение практических навыков применения теоретической информации, полученной в ходе изучения основных дисциплин;
- ознакомление с должностными инструкциями, требованиями техники безопасности, охраны труда, пожарной безопасности, Правилами внутреннего распорядка;
- развитие навыков самостоятельного решения проблем и задач, связанных с проблематикой выбранной будущей профессиональной деятельности;
- изучение характеристики деятельности предприятий индустрии гостеприимства;
- участие в тематических мероприятиях, соответствующих сфере профессиональной деятельности, проводимых сотрудниками организации (учреждения);
- участие в конкретном управленческом или организационном процессе или исследовании;
- проведение анализа соответствующих видов деятельности и бизнес процессов организации;
- развитие навыков самостоятельного решения проблем и задач, связанных с проблематикой, выбранной будущей профессиональной деятельностью;
- сбор и систематизация материалов, необходимых для составления отчета по производственной практике в соответствии с программой ее прохождения.

Местом проведения практики является области будущей профессиональной деятельности бакалавров (в соответствии с ФГОС), которые включают:

организации любой организационно-правовой формы (коммерческие и некоммерческие, государственные, муниципальные), в которых обучающиеся работают в качестве исполнителей в различных службах аппарата управления;

органы государственного и муниципального управления;

структуры, в которых обучающиеся являются предпринимателями, создающими и развивающими собственное дело.

Производственная практика «Производственная практика» относится к Блоку 2 Практики - Б.2.П.

Б2.В.03(Пд) Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика

Вид практики: производственная практика.

Способ проведения практики: стационарная, выездная.

Форма проведения практики: дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

Тип практики: преддипломная, практика по получению профессиональных умений и навыков

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. Успешно проведенная

преддипломная практика играет важную роль в качественном выполнении выпускной квалификационной (бакалаврской) работы.

Цель практики – освоение профессиональных компетенций соответствующих видов деятельности.

Цели, задачи и содержание преддипломной практики определяются требованиями к результатам практики, установленными ФГОС в части профессиональных компетенций.

Преддипломная практика – это практика, направленная на подготовку бакалавров к выполнению выпускной квалификационной работы, является частью второго блока программы бакалавриата 38.03.02 Менеджмент и относится к вариативной части программы.

Цель прохождения практики – конкретизация, приобретение и углубление практических навыков профессиональной деятельности в области менеджмента на предприятиях и в организациях сферы Менеджмента гостиничных и ресторанных предприятий.

Задачи преддипломной практики:

- получение практических навыков применения теоретической информации, полученной в ходе изучения основных дисциплин;
- ознакомление с должностными инструкциями, требованиями техники безопасности, охраны труда, пожарной безопасности, Правилами внутреннего распорядка;
- развитие навыков самостоятельного решения проблем и задач, связанных с проблематикой выбранной будущей профессиональной деятельности;
- изучение характеристики деятельности предприятий индустрии Менеджмента гостиничных и ресторанных предприятий; участие в тематических мероприятиях, соответствующих сфере профессиональной деятельности, проводимых сотрудниками организации (учреждения);
- участие в конкретном управленческом или организационном процессе или исследовании;
- проведение анализа соответствующих видов деятельности и бизнес процессов организации;
- развитие навыков самостоятельного решения проблем и задач, связанных с проблематикой выпускной квалификационной работы;
- выработка у обучающихся способности и умения анализировать и представлять полученные в ходе прохождения практики результаты в виде практических навыков применения знаний для выполнения выпускной квалификационной работы.
- сбор и систематизация материалов, необходимых для составления отчета по преддипломной практике в соответствии с программой ее прохождения.

Преддипломная практика проводится выездным способом (в сторонних организациях) или стационарным способом (на базе структурных подразделений МФ РМАТ). Выбор мест прохождения практики для лиц с ограниченными

возможностями здоровья проводится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Преддипломная практика базируется на знании дисциплин ОПОП Менеджмент.

Преддипломная практика способствует овладению выпускником следующих компетенций: ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20.

Содержание преддипломной практики охватывает следующий круг вопросов:

сбор, обработка и анализ различной информации о текущем состоянии и перспективах развития предприятия и отрасли, необходимой для выполнения аналитической части выпускной квалификационной работы;

исследование состояния и оценка эффективности процессов управления на предприятиях в области Менеджмента гостиничных и ресторанных предприятий и подготовка материала для выполнения практической части выпускной квалификационной работы;

апробация результатов проведенных исследований и представление их в системе плановых показателей, оценка целесообразности организации предпринимательской деятельности в области Менеджмента гостиничных и ресторанных предприятий.

В ходе прохождения практики студент может также выполнять индивидуальные задания, в том числе научно-исследовательского характера.

Сроки и продолжительность преддипломной практики. Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Преддипломная практика проводится на 4 курсе в 8 семестре продолжительностью 4 недели для очной формы обучения.

Программой преддипломной практики предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль и промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 8 семестре для очной формы и на 5 курсе для заочной формы обучения, включающая защиту отчета по практике.

Основные навыки и умения, полученные в ходе прохождения преддипломной практики, должны быть использованы в дальнейшем в процессе итоговой государственной аттестации

4.5 Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация - Блок 3 Учебного плана ОПОП. Проводится в заключительном семестре обучения и состоит из подготовки к защите ВКР и процедуры защиты ВКР.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению 38.03.02 «Менеджмент» подготовка и защита выпускной квалификационной работы – непереносимое условие профессиональной квалификации студента и признания его специалистом с высшим образованием. Итоговая государственная аттестация бакалавра включает выполнение и защиту

выпускной квалификационной работы (ВКР), позволяющие выявить теоретическую подготовку студента к решению профессиональных задач.

Государственная итоговая аттестация предназначена для определения общих и специальных (профессиональных) компетенций бакалавра по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, определяющих его подготовленность к решению профессиональных задач, способствующих его устойчивости на рынке труда и продолжению образования в магистратуре.

Аттестационные испытания, входящие в состав итоговой государственной аттестации выпускника, полностью соответствуют ООП ВО по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент направленности (профиля) «Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий», которую он освоил за время обучения. Итоговая государственная аттестация в соответствии с ФГОС ВО по направлению 38.03.02 Менеджмент способствует контролю формирования следующих компетенций выпускника:

На этапе подготовки ВКР: ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20

На этапе защиты ВКР: ОК-4; ОПК-4; ПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-16; ПК-17.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

5.1. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы

Реализация основной образовательной программы бакалавриата по направлению «38.03.02 Менеджмент», профиль «Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий» обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) соответствует требованиям п.7.1.6 ФГОС.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, соответствует требованиям п. 7.2.2 ФГОС.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, соответствует требованиям п.7.2.3 ФГОС.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, соответствует требованиям п.7.2.4 ФГОС.

Для реализации ОПОП в Московском филиале РМАТ к проведению открытых лекций и мастер классов привлекаются руководители и ведущие специалисты Государственной Думы РФ, Совета Федерации РФ, Федерального агентства по туризму, К проведению учебных практикоориентированных занятий привлекаются специалисты гостиничных и ресторанных предприятий.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

ОПОП «Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям). Содержание каждой из учебных дисциплин (курсов, модулей) представлено в Электронной информационно-образовательной среде Московского филиала РМАТ .

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системе

«Университетская библиотека on-lain» (ЭБС) и к электронной информационно-образовательной среде организации (ЭИОС). Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории организации, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает: доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;

проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

5.3. Материально-техническое обеспечение

Московский филиал Российской международной академии туризма располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, которые предусмотрены учебным планом вуза, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, самостоятельной работы (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей). Эксплуатационное обслуживание зданий и сооружений обеспечивается в рабочем порядке специализированными службами МФ РМАТ.

9. Разработчики

Заведующий кафедрой Менеджмента гостеприимства

Т.С. Элиарова

Декан факультета гостеприимства

и туристской индустрии – заведующий кафедрой

менеджмента, информационных технологий

и международного туризма

Т.В. Рассохина

Приложение 1

Матрица соответствия составных частей ОПОП и компетенций, формируемых в результате обучения по направлению «Менеджмент» направленности (профиля) «Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий»

		Общекультурные компетенции			
	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	ОК-1: способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	ОК-2: способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	ОК-3: способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	ОК-4: способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
Блок	Базовая часть				
	История		+		
	Философия	+			
	Иностранный язык				+
	Русский язык, культура речи и ораторское искусство				+
	Правоведение				
	Предпринимательское право				

	Социология				
	Экономическая теория			+	
	Мировая экономика			+	
	Региональная экономика и управление			+	
	Тайм-менеджмент				
	Экономика туризма			+	
	Математика				
	Статистика (теория статистики, социально-экономическая статистика)				
	Методы принятия управленческих решений				
	Информационные технологии в менеджменте				
	Теория менеджмента (история управленческой мысли, теория организации, организационное поведение)				
	Маркетинг			+	
	Учет и анализ (финансовый учет, управленческий учет, финансовый анализ)				
	Финансовый менеджмент				
	Управление человеческими ресурсами				
	Стратегический менеджмент				
	Корпоративная социальная ответственность				
	Управление изменениями				
	Корпоративные финансы				

	Управление проектами				
	Основы социального	+	+		
	География туристских дестинаций России				
	География туристских дестинаций стран мира				
	Основы туризма		+		
	Безопасность				
	Физическая культура и спорт				
	Вариативная часть				
	Основы гостеприимства		+		
	Организация гостиничного производства				
	Экономика гостиничных предприятий				
	Экономика предприятий				
	Технология производства продукции общественного питания				
	Профессиональный иностранный язык				+
	Предпринимательская деятельность в туризме и				
	Экологическая ответственность предприятий сферы				
	Психологические основы гостеприимства				
	Бизнес-планирование в индустрии туризма и				
	Менеджмент гостеприимства				
	Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов				

	Организация производства на предприятиях питания				
	Испанский язык в туризме и гостеприимстве				+
	Французский язык в туризме и гостеприимстве				+
	Кухни народов мира				
	Основы рационального питания				
	Правовое регулирование индустрии гостеприимства				
	Маркетинг в гостиницах и предприятиях питания				
	Организация event-мероприятий в индустрии				
	Организация гостиничного дела				
	Информационные системы управления в предприятиях сферы гостеприимства				
	Интернет-технологии в индустрии гостеприимства				
	Фирменный стиль и дизайн предприятий индустрии гостеприимства				
	Имидж гостиничного				
	Организация обслуживания в предприятиях питания				
	Технологии и организация услуг питания				
	Организация рекламной деятельности в гостеприимстве				

	Менеджмент безопасности предприятий гостеприимства индустрии				
	Особенности многонациональной России: туризм				
	Дипломатический протокол и этика деловых отношений в сфере гостеприимства				
	Анимационный сервис в гостиничных и ресторанных предприятиях				
	Организация обслуживания в гостиничных предприятиях				
	Организация деятельности санаторно -курортных предприятий				
	Санитария и гигиена предприятий индустрии				
	Оборудование гостиничных и ресторанных предприятий				
	Проектирование гостиничных и ресторанных предприятий				
	Адаптивная физическая				
	Спортивный туризм и ориентирование				
	Фитнес аэробика				
Блок	Вариативная часть				
	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков				+

	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)			+	+
	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	+	+	+	+

		Общепрофессиональные компетенции		
	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	ОПК-1: владением навыками поиска, анализа и использования нормативных и правовых документов в своей профессиональной деятельности	ОПК-2: способностью находить организационно-управленческие решения и готовностью нести за них ответственность с позиций социальной значимости принимаемых решений	ОПК-3: способностью проектировать организационные структуры, участвовать в разработке стратегий управления человеческими ресурсами организации, планировать и осуществлять мероприятия, распределять и делегировать полномочия с учетом личной ответственности за осуществляемые мероприятия
Блок	Базовая часть			
	История			
	Философия			
	Иностранный язык			
	Русский язык, культура речи и ораторское искусство			

	Правоведение	+		
	Предпринимательское право	+		
	Социология		+	
	Экономическая теория			
	Мировая экономика			
	Региональная экономика и управление			
	Тайм-менеджмент			
	Экономика туризма			
	Математика			
	Статистика (теория статистики, социально-экономическая статистика)			
	Методы принятия управленческих решений		+	
	Информационные технологии в менеджменте			
	Теория менеджмента (история управленческой мысли, теория организации, организационное поведение)			+
	Маркетинг			
	Учет и анализ (финансовый учет, управленческий учет, финансовый анализ)			
	Финансовый менеджмент			
	Управление человеческими ресурсами			+
	Стратегический менеджмент			+
	Корпоративная социальная ответственность		+	

	Управление изменениями			
	Корпоративные финансы			
	Управление проектами			+
	Основы социального			
	География туристских дестинаций России			
	География туристских дестинаций стран мира			
	Основы туризма			
	Безопасность			
	Физическая культура и спорт			
	Вариативная часть			
	Основы гостеприимства	+		
	Организация гостиничного производства		+	
	Экономика гостиничных предприятий	+		
	Экономика предприятий			
	Технология производства продукции общественного питания		+	
	Профессиональный иностранный язык			
	Предпринимательская деятельность в туризме и			
	Экологическая ответственность предприятий сферы			
	Психологические основы гостеприимства			
	Бизнес-планирование в индустрии туризма и			
	Менеджмент гостеприимства			+

	Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов	+		
	Организация производства на предприятиях питания	+		
	Испанский язык в туризме и гостеприимстве			
	Французский язык в туризме и гостеприимстве			
	Кухни народов мира			
	Основы рационального питания			
	Правовое регулирование индустрии гостеприимства			
	Маркетинг в гостиницах и предприятиях питания			
	Организация event-мероприятий в индустрии			
	Организация гостиничного дела			
	Информационные системы управления в предприятиях сферы гостеприимства			
	Интернет-технологии в индустрии гостеприимства			
	Фирменный стиль и дизайн предприятий индустрии гостеприимства			
	Имидж гостиничного			
	Организация обслуживания в предприятиях питания			
	Технологии и организация услуг питания			
	Организация рекламной деятельности в гостеприимстве			

	Менеджмент безопасности предприятий промышленности гостеприимства			
	Особенности многонациональной России: туризм			
	Дипломатический протокол и этика деловых отношений в сфере гостеприимства			
	Анимационный сервис в гостиничных и ресторанных предприятиях			
	Организация обслуживания в гостиничных предприятиях			
	Организация деятельности санаторно -курортных предприятий	+		
	Санитария и гигиена предприятий промышленности	+		
	Оборудование гостиничных и ресторанных предприятий			
	Проектирование гостиничных и ресторанных предприятий			
	Адаптивная физическая			
	Спортивный туризм и ориентирование			
	Фитнес аэробика			
Блок	Вариативная часть			
	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	+		

	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	+	+	+
	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	+	+	+

		Общепрофессиональные компетенции
	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	ОПК-7: способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
Блок	Базовая часть	
	История	
	Философия	
	Иностранный язык	

	Русский язык, культура речи и ораторское искусство	
	Правоведение	
	Предпринимательское право	
	Социология	
	Экономическая теория	
	Мировая экономика	
	Региональная экономика и управление	
	Тайм-менеджмент	
	Экономика туризма	
	Математика	
	Статистика (теория статистики, социально-экономическая статистика)	
	Методы принятия управленческих решений	
	Информационные технологии в менеджменте	+
	Теория менеджмента (история управленческой мысли, теория организации, организационное поведение)	
	Маркетинг	
	Учет и анализ (финансовый учет, управленческий учет, финансовый анализ)	
	Финансовый менеджмент	
	Управление человеческими ресурсами	
	Стратегический менеджмент	

	Корпоративная социальная ответственность	
	Управление изменениями	
	Корпоративные финансы	
	Управление проектами	
	Основы социального	
	География туристских дестинаций России	+
	География туристских дестинаций стран мира	+
	Основы туризма	
	Безопасность	
	Физическая культура и спорт	
	Вариативная часть	
	Основы гостеприимства	
	Организация гостиничного производства	
	Экономика гостиничных предприятий	
	Экономика предприятий	
	Технология производства продукции общественного питания	
	Профессиональный иностранный язык	
	Предпринимательская деятельность в туризме и	
	Экологическая ответственность предприятий сферы	
	Психологические основы гостеприимства	

	Бизнес-планирование в индустрии туризма и	
	Менеджмент гостеприимства	
	Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов	
	Организация производства на предприятиях питания	
	Испанский язык в туризме и гостеприимстве	
	Французский язык в туризме и гостеприимстве	
	Кухни народов мира	
	Основы рационального питания	
	Правовое регулирование индустрии гостеприимства	
	Маркетинг в гостиницах и предприятиях питания	
	Организация event- мероприятий в индустрии	
	Организация гостиничного дела	
	Информационные системы управления в предприятиях сферы гостеприимства	+
	Интернет-технологии в индустрии гостеприимства	+
	Фирменный стиль и дизайн предприятий индустрии гостеприимства	
	Имидж гостиничного	
	Организация обслуживания в предприятиях питания	

	Технологии и организация услуг питания	
	Организация рекламной деятельности в гостеприимстве	
	Менеджмент безопасности предприятий гостеприимства индустрии	
	Особенности многонациональной России: туризм	
	Дипломатический протокол и этика деловых отношений в сфере гостеприимства	
	Анимационный сервис в гостиничных и ресторанных предприятиях	
	Организация обслуживания в гостиничных предприятиях	
	Организация деятельности санаторно -курортных предприятий	
	Санитария и гигиена предприятий индустрии	
	Оборудование гостиничных и ресторанных предприятий	
	Проектирование гостиничных и ресторанных предприятий	
	Адаптивная физическая	
	Спортивный туризм и ориентирование	
	Фитнес аэробика	
Блок	Вариативная часть	

	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	+
	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	+
	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	+

		Профессиональные компетенции	
	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	ПК-1: владением навыками использования основных теорий мотивации, лидерства и власти для решения стратегических и оперативных управленческих задач, а также для организации групповой работы на основе знания процессов групповой динамики и принципов формирования команды, умение проводить аудит человеческих ресурсов и осуществлять диагностику организационной культуры	ПК-2: владением различными способами разрешения конфликтных ситуаций при проектировании межличностных, групповых и организационных коммуникаций на основе современных технологий управления персоналом, в том числе в межкультурной среде
Блок	Базовая часть		
	История		
	Философия		

	Иностранный язык		
	Русский язык, культура речи и ораторское искусство		
	Правоведение		
	Предпринимательское право		
	Социология		+
	Экономическая теория		
	Мировая экономика		
	Региональная экономика и управление		
	Тайм-менеджмент		
	Экономика туризма		
	Математика		
	Статистика (теория статистики, социально-экономическая статистика)		
	Методы принятия управленческих решений		
	Информационные технологии в менеджменте		
	Теория менеджмента (история управленческой мысли, теория организации, организационное поведение)	+	
	Маркетинг		
	Учет и анализ (финансовый учет, управленческий учет, финансовый анализ)		
	Финансовый менеджмент		
	Управление человеческими ресурсами	+	+

	Стратегический менеджмент		
	Корпоративная социальная ответственность		+
	Управление изменениями		
	Корпоративные финансы		
	Управление проектами		
	Основы социального		
	География туристских дестинаций России		
	География туристских дестинаций стран мира		
	Основы туризма		
	Безопасность		
	Физическая культура и спорт		
	Вариативная часть		
	Основы гостеприимства		
	Организация гостиничного производства		
	Экономика гостиничных предприятий		
	Экономика предприятий		
	Технология производства продукции общественного питания		
	Профессиональный иностранный язык		
	Предпринимательская деятельность в туризме и		
	Экологическая ответственность предприятий сферы		
	Психологические основы гостеприимства	+	+

	Бизнес-планирование в индустрии туризма и		
	Менеджмент гостеприимства		+
	Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов		
	Организация производства на предприятиях питания		
	Испанский язык в туризме и гостеприимстве		
	Французский язык в туризме и гостеприимстве		
	Кухни народов мира		
	Основы рационального питания		
	Правовое регулирование индустрии гостеприимства		
	Маркетинг в гостиницах и предприятиях питания		
	Организация event- мероприятий в индустрии		
	Организация гостиничного дела		
	Информационные системы управления в предприятиях сферы гостеприимства		
	Интернет-технологии в индустрии гостеприимства		
	Фирменный стиль и дизайн предприятий индустрии гостеприимства		
	Имидж гостиничного		
	Организация обслуживания в предприятиях питания		

	Технологии и организация услуг питания		
	Организация рекламной деятельности в гостеприимстве		+
	Менеджмент безопасности предприятий индустрии гостеприимства		+
	Особенности многонациональной России: туризм		+
	Дипломатический протокол и этика деловых отношений в сфере гостеприимства		+
	Анимационный сервис в гостиничных и ресторанных предприятиях		
	Организация обслуживания в гостиничных предприятиях		
	Организация деятельности санаторно -курортных предприятий		
	Санитария и гигиена предприятий индустрии		
	Оборудование гостиничных и ресторанных предприятий		
	Проектирование гостиничных и ресторанных предприятий		
	Адаптивная физическая		
	Спортивный туризм и ориентирование		
	Фитнес аэробика		
Блок	Вариативная часть		

	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков		+
	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	+	+
	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	+	+

		Профессиональные компетенции	
	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	ПК-7: владением навыками поэтапного контроля реализации бизнес-планов и условий заключаемых соглашений, договоров и контрактов, умением координировать деятельность исполнителей с помощью методического инструментария реализации управленческих решений в области функционального менеджмента для достижения высокой согласованности при выполнении конкретных проектов и работ ПК-8: владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений	
Блок	Базовая часть		
	История		
	Философия		

	Иностранный язык		
	Русский язык, культура речи и ораторское искусство		
	Правоведение		
	Предпринимательское право	+	
	Социология		
	Экономическая теория		
	Мировая экономика		
	Региональная экономика и управление		
	Тайм-менеджмент		
	Экономика туризма		
	Математика		
	Статистика (теория статистики, социально-экономическая статистика)		
	Методы принятия управленческих решений		
	Информационные технологии в менеджменте		
	Теория менеджмента (история управленческой мысли, теория организации, организационное поведение)		
	Маркетинг		
	Учет и анализ (финансовый учет, управленческий учет, финансовый анализ)		
	Финансовый менеджмент		
	Управление человеческими ресурсами		

	Стратегический менеджмент		
	Корпоративная социальная ответственность		
	Управление изменениями		+
	Корпоративные финансы		
	Управление проектами	+	+
	Основы социального		
	География туристских дестинаций России		
	География туристских дестинаций стран мира		
	Основы туризма		
	Безопасность		
	Физическая культура и спорт		
	Вариативная часть		
	Основы гостеприимства		
	Организация гостиничного производства		
	Экономика гостиничных предприятий		
	Экономика предприятий		
	Технология производства продукции общественного питания		
	Профессиональный иностранный язык		
	Предпринимательская деятельность в туризме и		
	Экологическая ответственность предприятий сферы		
	Психологические основы гостеприимства		

	Бизнес-планирование в индустрии туризма и	+	
	Менеджмент гостеприимства		
	Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов		
	Организация производства на предприятиях питания		+
	Испанский язык в туризме и гостеприимстве		
	Французский язык в туризме и гостеприимстве		
	Кухни народов мира		
	Основы рационального питания		
	Правовое регулирование индустрии гостеприимства		
	Маркетинг в гостиницах и предприятиях питания		
	Организация event- мероприятий в индустрии		
	Организация гостиничного дела		
	Информационные системы управления в предприятиях сферы гостеприимства		
	Интернет-технологии в индустрии гостеприимства		
	Фирменный стиль и дизайн предприятий индустрии гостеприимства		
	Имидж гостиничного		
	Организация обслуживания в предприятиях питания		

	Технологии и организация услуг питания		
	Организация рекламной деятельности в гостеприимстве		
	Менеджмент безопасности предприятий индустрии гостеприимства		
	Особенности многонациональной России: туризм		
	Дипломатический протокол и этика деловых отношений в сфере гостеприимства		
	Анимационный сервис в гостиничных и ресторанных предприятиях		
	Организация обслуживания в гостиничных предприятиях		
	Организация деятельности санаторно -курортных предприятий		
	Санитария и гигиена предприятий индустрии		
	Оборудование гостиничных и ресторанных предприятий		
	Проектирование гостиничных и ресторанных предприятий		
	Адаптивная физическая		
	Спортивный туризм и ориентирование		
	Фитнес аэробика		
Блок	Вариативная часть		

	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков		
	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	+	+
	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	+	+

		Профессиональные компетенции		
	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	ПК-12: умением организовать и поддерживать связи с деловыми партнерами, используя системы сбора необходимой информации для расширения внешних связей и обмена опытом при реализации проектов, направленных на развитие организации (предприятия, органа государственного или муниципального управления)	ПК-13: умением моделировать бизнес-процессы и использовать методы реорганизации бизнес-процессов в практической деятельности организаций	ПК-14: умением применять основные принципы и стандарты финансового учета для формирования учетной политики и финансовой отчетности организации, навыков управления затратами и принятия решений на основе данных управленческого учета
Блок	Базовая часть			
	История			
	Философия			

	Иностранный язык			
	Русский язык, культура речи и ораторское искусство			
	Правоведение			
	Предпринимательское право			
	Социология			
	Экономическая теория			
	Мировая экономика			
	Региональная экономика и управление			
	Тайм-менеджмент			
	Экономика туризма			
	Математика			
	Статистика (теория статистики, социально-экономическая статистика)			
	Методы принятия управленческих решений			
	Информационные технологии в менеджменте	+		
	Теория менеджмента (история управленческой мысли, теория организации, организационное поведение)			
	Маркетинг			
	Учет и анализ (финансовый учет, управленческий учет, финансовый анализ)			+
	Финансовый менеджмент			+
	Управление человеческими ресурсами			

	Стратегический менеджмент			
	Корпоративная социальная ответственность			
	Управление изменениями		+	
	Корпоративные финансы			+
	Управление проектами			
	Основы социального			
	География туристских дестинаций России			
	География туристских дестинаций стран мира			
	Основы туризма			
	Безопасность			
	Физическая культура и спорт			
	Вариативная часть			
	Основы гостеприимства			
	Организация гостиничного производства			
	Экономика гостиничных предприятий			
	Экономика предприятий			+
	Технология производства продукции общественного питания	+		
	Профессиональный иностранный язык			
	Предпринимательская деятельность в туризме и			
	Экологическая ответственность предприятий сферы			
	Психологические основы гостеприимства			

	Бизнес-планирование индустрии туризма	в и		+	
	Менеджмент гостеприимства		+		
	Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов				
	Организация производства на предприятиях питания				
	Испанский язык в туризме и гостеприимстве				
	Французский язык в туризме и гостеприимстве				
	Кухни народов мира				
	Основы рационального питания				
	Правовое регулирование индустрии гостеприимства				
	Маркетинг в гостиницах и предприятиях питания				
	Организация event- мероприятий в индустрии				
	Организация гостиничного дела				
	Информационные системы управления в предприятиях сферы гостеприимства				
	Интернет-технологии в индустрии гостеприимства				
	Фирменный стиль и дизайн предприятий индустрии гостеприимства				
	Имидж гостиничного				
	Организация обслуживания в предприятиях питания				

	Технологии и организация услуг питания			
	Организация рекламной деятельности в гостеприимстве			
	Менеджмент безопасности предприятий индустрии гостеприимства			
	Особенности многонациональной России: туризм			
	Дипломатический протокол и этика деловых отношений в сфере гостеприимства			
	Анимационный сервис в гостиничных и ресторанных предприятиях			
	Организация обслуживания в гостиничных предприятиях			
	Организация деятельности санаторно -курортных предприятий			
	Санитария и гигиена предприятий индустрии			
	Оборудование гостиничных и ресторанных предприятий			
	Проектирование гостиничных и ресторанных предприятий			
	Адаптивная физическая			
	Спортивный туризм и ориентирование			
	Фитнес аэробика			
Блок	Вариативная часть			

	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков			
	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	+	+	
	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	+	+	+

		Профессиональные компетенции	
	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	ПК-19: владением навыками координации предпринимательской деятельности в целях обеспечения согласованности выполнения бизнес-плана всеми участниками	ПК-20: владением навыками подготовки организационных и распорядительных документов, необходимых для создания новых предпринимательских структур
Блок	Базовая часть		
	История		

	Философия		
	Иностранный язык		
	Русский язык, культура речи и ораторское искусство		
	Правоведение		
	Предпринимательское право		+
	Социология		
	Экономическая теория		
	Мировая экономика		
	Региональная экономика и управление		
	Тайм-менеджмент		
	Экономика туризма		
	Математика		
	Статистика (теория статистики, социально-экономическая статистика)		
	Методы принятия управленческих решений		
	Информационные технологии в менеджменте		
	Теория менеджмента (история управленческой мысли, теория организации, организационное поведение)		
	Маркетинг		
	Учет и анализ (финансовый учет, управленческий учет, финансовый анализ)		
	Финансовый менеджмент		

	Управление человеческими ресурсами		
	Стратегический менеджмент		
	Корпоративная социальная ответственность		
	Управление изменениями	+	
	Корпоративные финансы		
	Управление проектами		
	Основы социального		
	География туристских дестинаций России		
	География туристских дестинаций стран мира		
	Основы туризма		
	Безопасность		
	Физическая культура и спорт		
	Вариативная часть		
	Основы гостеприимства		
	Организация гостиничного производства		
	Экономика гостиничных предприятий		
	Экономика предприятий		
	Технология производства продукции общественного питания		
	Профессиональный иностранный язык		
	Предпринимательская деятельность в туризме и	+	+
	Экологическая ответственность предприятий сферы		

	Психологические основы гостеприимства		
	Бизнес-планирование в индустрии туризма и	+	
	Менеджмент гостеприимства		
	Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов		
	Организация производства на предприятиях питания		
	Испанский язык в туризме и гостеприимстве		
	Французский язык в туризме и гостеприимстве		
	Кухни народов мира		
	Основы рационального питания		
	Правовое регулирование индустрии гостеприимства		
	Маркетинг в гостиницах и предприятиях питания		
	Организация event-мероприятий в индустрии		
	Организация гостиничного дела		
	Информационные системы управления в предприятиях сферы гостеприимства		
	Интернет-технологии в индустрии гостеприимства		
	Фирменный стиль и дизайн предприятий индустрии гостеприимства		
	Имидж гостиничного		

	Организация обслуживания в предприятиях питания		
	Технологии и организация услуг питания		
	Организация рекламной деятельности в гостеприимстве		
	Менеджмент безопасности предприятий индустрии гостеприимства		
	Особенности многонациональной России: туризм		
	Дипломатический протокол и этика деловых отношений в сфере гостеприимства		
	Анимационный сервис в гостиничных и ресторанных предприятиях		
	Организация обслуживания в гостиничных предприятиях		
	Организация деятельности санаторно -курортных предприятий		
	Санитария и гигиена предприятий индустрии		
	Оборудование гостиничных и ресторанных предприятий		
	Проектирование гостиничных и ресторанных предприятий		
	Адаптивная физическая		
	Спортивный туризм и ориентирование		
	Фитнес аэробика		
Блок	Вариативная часть		

	Учебная практика, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков		
	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	+	+
	Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) - преддипломная практика	+	+