

ФЕДЕРАЛЬНОЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ
В СИСТЕМЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО УГСН
«СЕРВИС И ТУРИЗМ»

Примерная основная образовательная программа

Направление подготовки (специальность)
43.04.03 «Гостиничное дело»

Уровень высшего образования
Магистратура

Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером _____

_____ ГОД

Содержание

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1. Назначение примерной основной образовательной программы.....	4
1.2. Нормативные документы.....	4
1.3. Перечень сокращений.....	5
Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ.....	7
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников.....	7
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС.....	8
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников.....	9
Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ) 43.04.03 «Гостиничное дело».....	14
3.1. Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки (специальности).....	14
3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ.....	14
3.3. Объем программы.....	14
3.4. Формы обучения.....	14
3.5. Срок получения образования.....	15
Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	16
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части.....	16
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	16

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	17
4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	21
4.2. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	29
Раздел 5. ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП.....	37
5.1. Рекомендуемый объем обязательной части образовательной программы.....	37
5.2. Рекомендуемые типы практики.....	44
5.3. Примерный учебный план и примерный календарный учебный график.....	45
5.4. Примерные рабочие программы дисциплин (модулей) и практик.....	54
5.5. Рекомендации по разработке фондов оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) и практикам.....	71
5.6. Рекомендации по разработке программы государственной итоговой аттестации.....	78
Раздел 6. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП.....	80
Раздел 7. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ПООП.....	90
Приложение 1.....	92
Приложение 2.....	93

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение примерной основной образовательной программы

Примерная основная образовательная программа магистратуры (далее – ПООП, примерная программа) по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

Примерная программа, прошедшая в установленном порядке экспертизу и одобренная ФУМО по УГСН, размещается в Реестре ПООП, являющимся государственным информационным ресурсом. Согласно законодательной норме ПООП должна быть учтена при разработке образовательных программ организациями, реализующими ПООП на основе ФГОС ВО.

1.2. Нормативные документы

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ, утвержденный приказом Минобрнауки России от 28 мая 2014 года № 594;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки (специальности) 43.04.03 «Гостиничное дело» и уровню

высшего образования Магистратура, утвержденный приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 № 558 (далее – ФГОС ВО);

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 5 апреля 2017 года № 301 (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное приказом Минобрнауки России от 27 ноября 2015 г. № 1383;

1.3. Перечень сокращений

- ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
- ОТФ - обобщенная трудовая функция
- ОПК – общепрофессиональные компетенции
- Организация - организация, осуществляющая образовательную деятельность по программе магистратуры по направлению подготовки (специальности) 43.04.03 Гостиничное дело
- ПК – профессиональные компетенции
- ПООП – примерная основная образовательная программа
- ПС – профессиональный стандарт

- УГСН – укрупненная группа направлений и специальностей
- УК – универсальные компетенции
- ФЗ – Федеральный закон
- ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
- ФУМО – федеральное учебно-методическое объединение
- ТФ - трудовая функция
- ТД - трудовое действие
- ПКО - профессиональные компетенции обязательные

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

- 01 Образование и наука
- 33 Сервис, оказание услуг населению

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- научно-исследовательский
- проектный
- педагогический
- организационно-управленческий
- технологический

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания)
- услуги (продукты) сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации
- технологии обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы

- образовательные организации, занимающиеся подготовкой кадров для сферы гостеприимства и общественного питания
- научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания
- органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания
- общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и общественного питания
- потребители услуг (продуктов) сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности
- первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС

Перечень профессиональных стандартов (при наличии), соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки, приведен в Приложении 1. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ высшего образования - программы магистратуры по направлению подготовки (специальности) 43.04.03 Гостиничное дело, представлен в Приложении 2.

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности(или области знания)
33 Сервис, оказание услуг населению	научно - исследовательский	- применение современных научных концепций и методов исследования и моделирования развития рынка услуг гостеприимства и общественного питания; - научно-аналитическое обоснование выбора концепции и стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); услуги (продукты) сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; технологии обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; образовательные организации, занимающиеся подготовкой кадров для сферы гостеприимства и общественного питания; научно - исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы

			<p>гостеприимства и общественного питания; органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания; общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и общественного питания; потребители услуг (продуктов) сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания</p>
	<p>организационно - управленческий</p>	<p>- стратегическое управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - управление инновационной деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); образовательные организации, занимающиеся подготовкой кадров для сферы гостеприимства и общественного питания; научно - исследовательские организации,</p>

			<p>занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания; органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания; общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и общественного питания; первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания</p>
	<p>проектный</p>	<p>- управление изменениями и проектами по созданию новых, реконструкции и модернизации существующих предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - реформирование и реструктуризация предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); научно - исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания; органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного</p>

			питания
	технологический	внедрение инновационных технологий и применение современных информационных и коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности и предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); услуги (продукты) сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; технологии обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; потребители услуг (продуктов) сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания
01 Образование и наука	педагогический	- организация и проведение профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования в области	организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного

		<p>гостеприимства и общественного питания; - разработка мер по формированию кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и туристских кластерах; - повышение квалификации, обучение и развитие персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в рамках корпоративных и внутрифирменных программ обучения</p>	<p>питания); образовательные организации, занимающиеся подготовкой кадров для сферы гостеприимства и общественного питания; научно - исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания; первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания</p>
--	--	--	--

Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ) 43.04.03 «Гостиничное дело»

3.1. Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки (специальности)

При разработке программы магистратуры Организация устанавливает направленность (профиль) программы магистратуры, которая конкретизирует содержание программы магистратуры в рамках направления подготовки путем ориентации ее на: область (области) профессиональной деятельности и сферу (сферы) профессиональной деятельности выпускников; тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников; при необходимости – на объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания

3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ

– Магистр

3.3. Объем программы

Объем программы 120 зачетных единиц (далее – з.е.).

3.4. Формы обучения

Очная, Очно-заочная, Заочная

3.5. Срок получения образования

при очной форме обучения 2 года

при очно-заочной форме обучения от 2 лет 3 месяцев до 2 лет 6 месяцев

при заочной форме обучения от 2 лет 3 месяцев до 2 лет 6 месяцев

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	

Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания ОПК-1.2. Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Управление	ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного

		<p>питания</p> <p>ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-2.3. Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Качество</p>	<p>ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ОПК-3.1. Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-3.2. Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-3.3. Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных</p>

		сторон
Маркетинг	ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-4.1. Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-4.2. Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-4.3. Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>
Экономика	ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	<p>ОПК-5.1. Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-5.2. Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>

		<p>ОПК-5.3. Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
Научно-прикладные исследования	ОПК-6. ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	<p>ОПК-6.1. Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-6.2. Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-6.3. Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях</p>
Педагогика	ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	<p>ОПК-7.1. Осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-7.2. Выбирает формы и методы подготовки к проведению</p>

		<p>занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам</p> <p>ОПК-7.3. Планирует результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам</p>
--	--	---

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
- стратегическое управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - управление инновационной	организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания) образовательные	ПКО-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ПКО-1.1. Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха</p> <p>ПКО-1.2. Осуществляет управление деятельностью</p>	<p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного</p>

<p>деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>организации, занимающиеся подготовкой кадров для сферы гостеприимства и общественного питания научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и общественного питания первичные трудовые коллективы сферы</p>		<p>предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПКО-1.3. Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПКО-1.4. Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>комплекса/сети гостиниц</p>
--	--	--	--	--------------------------------

	гостеприимства и общественного питания			
Тип задач профессиональной деятельности: проектный				
- управление изменениями и проектами по созданию новых, реконструкции и модернизации существующих предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - реформирование и реструктуризация предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания) научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания	ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	ПКО-2.1. Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания	33.008 Руководитель предприятия питания
			ПКО-2.2. Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц
			ПКО-2.3. Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений	
		ПКО-3. Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного	ПКО-3.1. Обосновывает планы и проекты по реформированию и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного	

		питания	<p>питания</p> <p>ПКО-3.2. Организует работу планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПКО-3.3. Оценивает социально-экономические последствия реформирования и реструктуризации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
внедрение инновационных технологий и применение современных информационных и коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности	организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания) услуги (продукты) сферы гостеприимства и общественного питания,	ПКО-4. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ПКО-4.1. Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПКО-4.2. Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы</p>	<p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети</p>

предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации технологии обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы потребители услуг (продуктов) сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания		гостеприимства и общественного питания ПКО-4.3. Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	гостиниц
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
- применение современных научных	организации сферы гостеприимства и	ПКО-5. Способен применять научные концепции исследования	ПКО-5.1. Обосновывает выбор научных концепций и методов	Анализ отечественного и

<p>концепций и методов исследования и моделирования развития рынка услуг гостеприимства и общественного питания; - научно-аналитическое обоснование выбора концепции и стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания) услуги (продукты) сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации технологии обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы образовательные организации, занимающиеся подготовкой кадров для сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПКО-5.2. На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>зарубежного опыта</p>
---	--	--	--	--------------------------

	<p>научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и общественного питания потребители услуг (продуктов) сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности первичные трудовые</p>			
--	---	--	--	--

	коллективы сферы гостеприимства и общественного питания			
Тип задач профессиональной деятельности: педагогический				
- организация и проведение профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования в области гостеприимства и общественного питания; - разработка мер по формированию кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и туристских кластерах; - повышение квалификации, обучение и развитие персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного	организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания) образовательные организации, занимающиеся подготовкой кадров для сферы гостеприимства и общественного питания научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и	ПКО-6. Способен организовывать и проводить профессиональное обучение и образование, повышение квалификации в образовательных организациях по программам профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания	ПКО-6.1. Проводит занятия лекционного и семинарского типа по учебным курсам, дисциплинам (модулям) по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам в области гостиничного и ресторанного дела ПКО-6.2. Организует научно-исследовательскую, проектную и учебно-профессиональную деятельность обучающихся по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам гостиничного и ресторанного профиля	01.004 Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования

питания в рамках корпоративных и внутрифирменных программ обучения	общественного питания			
--	-----------------------	--	--	--

4.2. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
- стратегическое управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - управление инновационной деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного	организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания) образовательные организации, занимающиеся подготовкой кадров для сферы гостеприимства и	ПК-1. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1.1. Демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ПК-1.2. Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих	33.008 Руководитель предприятия питания 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц

питания.	<p>общественного питания научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и общественного питания первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания</p>		<p>решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-1.3. Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Анализ отечественного и зарубежного опыта</p>
Тип задач профессиональной деятельности: проектный				

<p>- управление изменениями и проектами по созданию новых, реконструкции и модернизации существующих предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - реформирование и реструктуризация предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания) научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-2. Способен разрабатывать проекты по управлению изменениями и реализовывать меры по преодолению сопротивления персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания изменениям</p>	<p>ПК-2.1. Осуществляет анализ российской и зарубежной практики внедрения изменений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-2.2. Понимает и обосновывает перед собственниками бизнеса виды работ по разработке и реализации проектов по управлению изменениями на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-2.3. Разрабатывает и реализует комплекс мер по преодолению сопротивления персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания изменениям</p> <p>ПК-2.4. Проводит оценку эффективности управленческих решений по внедрению изменений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>Анализ отечественного и зарубежного опыта</p>
--	---	---	--	---

Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
<p>внедрение инновационных технологий и применение современных информационных и коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания) услуги (продукты) сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации технологии обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы потребители услуг (продуктов) сферы</p>	<p>ПК-3. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>ПК-3.1. Осуществляет выбор и обоснование перед собственниками бизнеса вида маркетинговых инноваций для внедрения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-3.2. Разрабатывает стратегический план внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-3.3. Использует современные информационно-коммуникационных средства для внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>Анализ отечественного и зарубежного опыта</p>

	гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания			
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
- стратегическое управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - управление инновационной деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания) образовательные организации, занимающиеся подготовкой кадров для сферы гостеприимства и общественного питания научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и	ПК-4. Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-4.1. Осуществляет научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ПК-4.2. Применяет научные методы исследования при проведении экспертизы организационно-управленческих инноваций, планируемых к применению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Анализ отечественного и зарубежного опыта

	<p>общественного питания органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и общественного питания первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания</p>			
Тип задач профессиональной деятельности: педагогический				
- организация и проведение профессионального обучения, профессионального образования,	<p>организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия</p>	<p>ПК-5. Способен управлять и/или участвовать в разработке программы стратегического развития системы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и</p>	<p>ПК-5.1. Проводит анализ передового русского и зарубежного опыта разработки программ стратегического развития системы подготовки кадров и формирования кадрового потенциала сферы</p>	<p>01.004 Педагог профессионального обучения, профессионального образования идополнительного</p>

<p>дополнительного образования в области гостеприимства и общественного питания; - разработка мер по формированию кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и туристских кластерах; - повышение квалификации, обучение и развитие персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в рамках корпоративных и внутрифирменных программ обучения</p>	<p>общественного питания) образовательные организации, занимающиеся подготовкой кадров для сферы гостеприимства и общественного питания научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>общественного питания в регионах и/или туристских кластерах</p>	<p>гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах</p> <p>ПК-5.2. Оценивает потребность в подготовке кадров в регионе для формирования конкурентоспособного кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-5.3. Проводит анализ материально-технических и педагогических ресурсов, необходимых для организации повышения квалификации персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах за счет использования передовых технологий обучения, разработки рекомендаций по совершенствованию этого обеспечения</p> <p>ПК-5.4. Определяет формы и методы подготовки кадров для формирования кадрового</p>	<p>профессионального образования</p> <p>Анализ отечественного и зарубежного опыта</p>
--	---	--	--	---

			потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и туристских кластерах	
--	--	--	---	--

Раздел 5. ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП

5.1. Рекомендуемый объем обязательной части образовательной программы

ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, должен составлять не менее 35 процентов общего объема программы магистратуры.

В соответствии с ФГОС ВО структура программы магистратуры включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

В программу магистратуры рекомендуется включить дисциплины (модули) по философии и методологии науки, иностранному языку, управлению проектами, самоорганизации и саморазвитию в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Практики рекомендуется реализовывать в дискретной форме по периодам проведения практик.

При разработке ОПОП Организация устанавливает типы учебных и производственных практик в соответствии с п.2.4 ФГОС.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

- подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (если организация включила государственный экзамен в состав государственной итоговой аттестации);
- выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

Организация формирует профессиональные модули в соответствии с видом профессиональной деятельности, включающие рекомендуемый перечень дисциплин (модулей) по выбору, направленный на освоение профессиональных компетенций.

Профессиональные компетенции (ПК) включают рекомендуемые профессиональные компетенции и/или профессиональные компетенции, устанавливаемые вузом.

В случае выбора организацией профильной программы формируется модуль профиль специфичных дисциплин. При выборе организацией программы широкого профиля (беспрофильной) объем учебной нагрузки перераспределяется по вариативной части модулей.

Описание профессиональных модулей в соответствии с видом профессиональной деятельности, включающих рекомендуемый перечень дисциплин (модулей) по выбору:

Блок 1 Организационно-управленческий модуль

Компетенции: ПК-1, ПК УВ

Направленность дисциплин: Дисциплины по управлению организацией. Предлагаемый перечень: Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания, Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания, Современные проблемы и стратегии развития сферы гостеприимства и общественного питания; Инновационные технологии в управлении предприятиями индустрии гостеприимства; Маркетинговые и статистические исследования в гостиничной сфере; Анимационный менеджмент, Event-менеджмент, Экскурсионный менеджмент.

Данные дисциплины направлены на изучение научно-теоретических основ управленческой деятельности в организации, с целью формирования платформы для разработки стратегических планов предприятия гостиничного и/или ресторанного бизнеса и выработки программ по их реализации. Необходимо рассмотреть методологию и методику

разработки и принятия управленческих решений высшего уровня управления, методы оценки эффективности управления, формирования стратегии и организационных задач предприятия; процесс управления персоналом гостиничного предприятия и предприятия общественного питания с учетом формирования корпоративной культуры в рамках стратегии развития. Содержание дисциплин основано на теории устойчивого развития сферы гостеприимства и методах моделирования бизнес-процессов гостиничного предприятия и предприятия питания и управления на основе системного и процессного подходов.

Блок 2 Проектный модуль

Компетенции: ПК-2, ПК УВ

Направленность дисциплин: Дисциплины по проектированию бизнес-процессов. Предлагаемый перечень: Управление проектами и изменениями в сфере гостеприимства и общественного питания, Проектирование производственных процессов и технологических регламентов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, Стратегии развития курортно-рекреационных территорий, Моделирование бизнес-процессов предприятия гостиничной и/или ресторанной сферы; Устойчивое развитие в туризме и гостеприимстве.

Дисциплины содержат научно-теоретические основы разработки стратегии и проектирования курортно-рекреационных территорий, кластеров, предприятий в контексте прогнозирования и разработки стратегии и поэтапной программы развития в рамках теории устойчивого туризма. Дисциплины направлены на формирование навыка

исследования основных условий и факторов формирования стратегии гостиничного/ресторанного предприятия (территории), курортно-рекреационного потенциала, инновационного и технологического развития, совершенствования организационно-экономических механизмов реализации ключевых направлений, формирование системы показателей и индикаторов для мониторинга эффективности исполнения. Необходимым блоком является изучение рисков, характерных для формирования инновационного процесса и проектирования бизнес-процессов, разработки и внедрения инноваций, методы их регулирования на высшем и среднем уровнях управления.

Блок 3 Технологический модуль

Компетенции: ПК-3, ПК УВ

Направленность дисциплин: Дисциплины, раскрывающие технологию гостиничной и ресторанной деятельности. Предлагаемый перечень: Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания, Бенчмаркинг в индустрии гостеприимства и общественного питания, Технологии бренд-менеджмента в сфере гостеприимства и общественного питания, СПА-технологии в оказании гостиничных услуг, Комплексные системы качества, стандартизация и сертификация в сфере гостеприимства и общественного питания.

Дисциплины предполагают изучение технологических процессов предоставления услуг индустрии гостеприимства и общественного питания; потребителей как субъектов услуг; предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания, исследование технологии формирования и продвижения гостиничных/ресторанных продуктов. Необходимыми

разделами являются современные технологии бизнес-процессов и управления услугами предприятий гостеприимства и общественного питания.

Блок 4 Научно-исследовательский модуль

Компетенции: ПКР-4, ПК УВ

Направленность дисциплин: Дисциплины направлены на формирование навыка научно-исследовательской деятельности для отбора и внедрения новаций в области гостеприимства и общественного питания. Предлагаемый перечень: Теория систем и системный анализ в сфере гостеприимства и общественного питания; Методы анализа, моделирования и прогнозирования деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, Организация и планирование научно-исследовательской деятельности, Фандрайзинг в гостиничной и/или ресторанной сфере, Научно-исследовательская работа магистра (магистерские семинары), Инновационные технологии формирования продуктовой стратегии гостиниц и/или ресторанов, Статистические и маркетинговые исследования в сфере гостеприимства. Прикладная направленность дисциплин и исследований связана с необходимостью получения навыка рыночно-исследовательской деятельности – анализ и оценка тенденций и прогнозирование рынка гостиничных/ресторанных услуг, в т.ч. форсайт-технологии, портфельные методы исследований, системный подход.

Блок 5 Педагогический модуль

Компетенции: ПКР-5, ПК УВ

Направленность дисциплин: Предлагаемый перечень: Педагогическое мастерство, Образовательные технологии и методы профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания, Организация и методика образования в сфере гостеприимства и общественного питания, Общая педагогика, Психология и педагогика профессионального образования.

Дисциплины направлены на формирование навыков: постановки педагогических цели и задач, определения педагогических возможностей и эффективности применения различных методов, приемов, методик, форм организации обучения; анализа педагогической деятельности, поиска и анализа информации, необходимой для решения профессиональных педагогических проблем, повышения эффективности педагогической деятельности, профессионального самообразования и саморазвития, организации и анализа процесса и результатов обучения. В результате освоения дисциплин данного блока должны быть получены знания о взаимосвязи педагогической науки и практики, о значении и логике целеполагания в обучении и педагогической деятельности; о принципах обучения и воспитания; о средствах контроля и оценки качества образования; психолого-педагогических основах оценочной деятельности педагога; об особенностях содержания и организации педагогического процесса в условиях разных типов и видов образовательных организаций.

5.2. Рекомендуемые типы практики

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики (далее вместе – практики)

Типы учебной практики:

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

Типы производственной практики:

- научно-исследовательская работа
- организационно-управленческая практика
- педагогическая практика
- преддипломная практика
- проектно-технологическая практика
- сервисная практика

5.3. Примерный учебный план и примерный календарный учебный график

Пояснительная записка

Примерный учебный план и примерный календарный учебный график носят рекомендательный характер. Формулировки наименований дисциплин (в том числе базовой части учебного плана) носят рекомендательный характер и могут корректироваться образовательной организацией.

Факультативные дисциплины с рекомендуемым объемом не более 9 ЗЕТ в суммарную нагрузку (120 ЗЕТ) не включаются.

Практики могут быть включены в образовательные модули.

Часть, формируемая участниками образовательных отношений – включает в себя два блока дисциплин:

1. Дисциплины (модули) по выбору – дисциплины, направленные на формирование профессиональных компетенций рекомендуемых и/или профессиональных компетенций, устанавливаемых образовательной организацией самостоятельно;

2. Дисциплины (модули) в соответствии с выбранным видом деятельности (Модуль мобильности студентов) – дисциплины, направленные на формирование профессиональных компетенций в соответствии с выбранными видами деятельности. В представленном примерном учебном плане предполагается выбор одного вида деятельности.

Примерный учебный план
43.04.03 «Гостиничное дело»
высшее образование - программы магистратуры

Индекс	Наименование	Формы промежуточной аттестации	Трудоемкость, з.е.	Примерное распределение по семестрам (триместрам)				Компетенции
				1-й	2-й	3-й	4-й	
Б1	Блок 1 «Дисциплины (модули)»		70					
Б1.Б	Обязательная часть Блока 1		46					
Б1.Б.Д1	Философия и методология современной науки	зачет с оценкой	3	✓				УК-1. ОПК-6.
Б1.Б.Д2	Современные коммуникационные технологии межкультурного взаимодействия в сфере гостеприимства и общественного питания	экзамен	4	✓				УК-5. УК-4. УК-3.
Б1.Б.Д3	Самоорганизация и технологии профессионально-личностного роста	зачет	2	✓				УК-6.
Б1.Б.Д4	Иностранный язык делового и профессионального общения	зачет, экзамен	6	✓	✓			УК-4.
Б1.Б.Д5	Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	зачет с оценкой	3		✓			УК-2. ОПК-2. ПКО-2.

Б1.Б.Д6	Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания	экзамен	3		✓			ОПК-4.
Б1.Б.Д7	Научные методы и технологии прикладных междисциплинарных исследований в сфере гостеприимства и общественного питания	зачет	3		✓			УК-1. ОПК-6. ПКО-5.
Б1.Б.Д8	Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания	курсовая работа, экзамен	4		✓			ОПК-1. ПКО-4.
Б1.Б.Д9	Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме.	зачет	3		✓			ОПК-1. ПКО-4.
Б1.Б.Д10	Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень	экзамен	3			✓		ОПК-5. ПКО-1.
Б1.Б.Д11	Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания	зачет с оценкой	3			✓		УК-3. ОПК-2. ПКО-1. ПКО-3.
Б1.Б.Д12	Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	зачет	3			✓		УК-2. ОПК-5. ПКО-2.
Б1.Б.Д13	Система управления качеством услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	экзамен	3			✓		ОПК-3.
Б1.Б.Д14	Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин в сфере гостеприимства и общественного питания	зачет с оценкой	3			✓		ОПК-7. ПКО-6.
Б1.В	Часть Блока 1, формируемая участниками		24					

<i>образовательных отношений</i>								
Б1.В.М1	Модуль профиль специфичных дисциплин		0					
Б1.В.М1 .Д1	Дисциплина магистерской программы	экзамен		✓	✓			
Б1.В.М1 .Д2	Дисциплина магистерской программы	зачет				✓		
Б1.В.М1 .Д3	Дисциплина магистерской программы	зачет				✓		
Б1.В.М2	Элективные дисциплины, в т.ч. дисциплины по выбору		0					
Б1.В.М2 .Д1	Дисциплина магистерской программы	экзамен				✓		
Б1.В.М2 .Д2	Дисциплина магистерской программы	зачет					✓	
Б1.В.М3	Организационно-управленческий модуль		6					ПК-1.
Б1.В.М3 .Д1	Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания	зачет с оценкой	3		✓			ПК-1.
Б1.В.М3 .Д2	Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	курсовая работа, экзамен	3			✓		ПК-1.
Б1.В.М4	Проектный модуль		6					ПК-2.
Б1.В.М4 .Д1	Управление проектами и изменениями в сфере гостеприимства и общественного питания	курсовая работа, экзамен	3		✓			ПК-2.

Б1.В.М4 .Д2	Проектирование производственных процессов и технологических регламентов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	зачет с оценкой	3			✓		ПК-2.
Б1.В.М5	Технологический модуль		6					ПК-3.
Б1.В.М5 .Д1	Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания	зачет с оценкой	3		✓			ПК-3.
Б1.В.М5 .Д2	Бенчмаркинг в индустрии гостеприимства и общественного питания	курсовая работа, экзамен	3			✓		ПК-3.
Б1.В.М6	Научно-исследовательский модуль		0					ПК-4.
Б1.В.М6 .Д1	Теория систем и системный анализ в сфере гостеприимства и общественного питания	зачет с оценкой			✓			ПК-4.
Б1.В.М6 .Д2	Методы анализа, моделирования и прогнозирования деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	курсовая работа, экзамен				✓		ПК-4.
Б1.В.М7	Педагогический модуль		6					ПК-5.
Б1.В.М7 .Д1	Педагогическое мастерство	зачет с оценкой	3		✓			ПК-5.
Б1.В.М7 .Д2	Образовательные технологии и методы профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания	курсовая работа, экзамен	3	✓		✓		ПК-5.
Б2	Блок 2 «Практика»		41					
Б2.Б	Обязательная часть Блока 2		14					

Б2.Б.У1	ознакомительная практика	зачет с оценкой	2	✓		УК-1. УК-2. УК-3. УК-4. УК-5. УК-6. ОПК-1. ОПК-2. ОПК-3. ОПК-4. ОПК-5. ОПК-6.
Б2.Б.П1	преддипломная практика	зачет с оценкой	12		✓	УК-1. УК-2. УК-3. УК-4. УК-5. УК-6. ОПК-1. ОПК-2. ОПК-3. ОПК-4. ОПК-5. ОПК-6. ОПК-7. ПКО-1. ПКО-2. ПКО-3. ПКО-4. ПКО-5. ПКО-6.

Б2.В	Часть Блока 2, формируемая участниками образовательных отношений		27					
Б2.В.У1	научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	зачет с оценкой	2	✓				УК-1. УК-3. УК-2. УК-4. УК-5. УК-6. ПК-4.
Б2.В.П1	научно-исследовательская работа	зачет с оценкой	9		✓	✓		УК-1. УК-2. УК-3. УК-4. УК-5. УК-6. ПК-4.
Б2.В.П2	проектно-технологическая практика	зачет с оценкой	3		✓			УК-1. УК-2. УК-3. УК-4. УК-5. УК-6. ПК-1. ПК-2. ПК-3. ПК-4. ПК-5.
Б2.В.П3	организационно-управленческая практика	зачет с оценкой	13			✓	✓	УК-1. УК-2. УК-3.

								УК-4. УК-5. УК-6. ПК-1. ПК-2. ПК-3. ПК-4. ПК-5.
Б3	Блок 3 «Государственная итоговая аттестация»		9					
Б3.ГИА 1	выполнение и защита выпускной квалификационной работы		6				✓	
Б3.ГИА 2	подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (если Организация включила государственный экзамен в состав государственной итоговой аттестации)		3				✓	
	ВСЕГО		120					

Примерный календарный учебный график

43.04.03 «Гостиничное дело»

высшее образование - программы магистратуры

Месяцы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август								
Недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
Курсы	I	Б1	Б1	Б1	У	Б1	Б1	Б1	У	Б1	Б1	Б1	У	Б1	Б1	Б1	У	Б1	Б1	К	Э	Э	К	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	НИР	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Э	Э	Э	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К
	II	Б1	Б1	Б1	НИР	Б1	Б1	Б1	НИР	Б1	Б1	Б1	НИР	Б1	Б1	Б1	НИР	Б1	Б1	К	Э	Э	К	Б1	Б1	Б1	НИР	Б1	Б1	НИР	Б1	Б1	П	П	П	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К

Б1 – учебный процесс по Блоку 1 «Дисциплины (модули)»	Э – промежуточная аттестация
Б2 – учебный процесс по Блоку 2 «Практика»	К – каникулы
	Д – государственная итоговая аттестация
	У – учебная практика
	П – производственная практика
	НИР- научно-исследовательская работа

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)							
Курс	Б1	Б2	Э	К	Д	НИР	Всего
I	28	8	5	9	0	2	52
II	21	6	2	9	8	6	52
ИТОГО	49	14	7	18	8	8	104

5.4. Примерные рабочие программы дисциплин (модулей) и практик

Индекс	Наименование и краткое содержание дисциплины (модулей) и практик	Компетенции	Объем, з.е.
Б1.Б.Д1	<p>Философия и методология современной науки</p> <p>Дисциплина предусматривает знакомство с проблемами возникновения и развития научного знания; спецификой структуры и функций наук об обществе; методологией социально-гуманитарного знания.</p> <p>Изучение данной дисциплины призвано задать методологические ориентиры для решения конкретно-научных проблем, возникающих при изучении общества, а также познакомить магистрантов с современными методологическими парадигмами в социальном познании: феноменологической, конструктивистской, структуралистской. Цель изучения дисциплины – ознакомление со способами и формами теоретического освоения мира, этапами развития науки, с основными методологическими проблемами и исследовательскими парадигмами наук об обществе.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты индивидуальных (групповых) заданий и итогового индивидуального проекта и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой</p>	УК-1, ОПК-6	3
Б1.Б.Д2	<p>Современные коммуникационные технологии межкультурного взаимодействия в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Содержание дисциплины направлено на освоение: основных способов работы над языковым и речевым материалом; основных ресурсов, с помощью которых можно эффективно восполнить имеющиеся пробелы в языковом образовании; требований к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний с учетом специфики иноязычной культуры; методов использования сетевых и мультимедийных технологий для</p>	УК-5, УК-4, УК-3	4

	<p>решения учебных исследовательских задач. Задачами освоения дисциплины являются получение умений составления деловых писем, сообщений и выступления монолога; записи тезисов выступления, письменного доклада по изучаемой проблематике; поддержания контактов при помощи электронной почты; использования информационных технологий для решения профессионально-прикладных задач (подготовка рекламного проспекта (буклета); создания, размещения и поиска информации в глобальных и локальных компьютерных сетях.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты индивидуальных (групповых) заданий и итогового индивидуального проекта и промежуточная аттестация в форме экзамена</p>		
Б1.Б.Д3	<p>Самоорганизация и технологии профессионально-личностного роста</p> <p>В результате освоения дисциплины предполагается получение навыков: применения техники профессионально-личностного развития; использования приемов саморегуляции в процессе межличностного общения; определения перспектив и направлений профессионально-личностного роста, пути и способы самосовершенствования; эффективного взаимодействия с другими людьми в процессе совместной профессиональной деятельности; осуществления информационного поиска, обработки и представления информации в соответствии с поставленными задачами; выявления проблем социально-профессиональных ситуаций, планировать и организовывать деятельность по их разрешению.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты индивидуальных (групповых) заданий и итогового индивидуального проекта и промежуточная аттестация в форме зачета.</p>	УК-6	2
Б1.Б.Д4	<p>Иностранный язык делового и профессионального общения</p> <p>Целью дисциплины является: развитие и совершенствование у студентов магистратуры компетенций, позволяющих общаться на английском языке в рамках профессиональной тематики, читать и понимать необходимую профессиональную литературу (статьи, монографии и т.п.); обеспечение</p>	УК-4	6

	<p>преимущества уровней образования при обучении английскому языку; развитие навыков владения понятийным аппаратом по специальности, увеличение активного словарного запаса магистрантов.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и итогового индивидуального задания и промежуточная аттестация в форме зачета и последующего экзамена</p>		
Б1.Б.Д5	<p>Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Цель изучения дисциплины – формирование у студентов системы знаний, умений, навыков, ценностных установок и компетенций в области проектной деятельности в индустрии гостеприимства и общественного питания, а также навыков их практического применения. Задачи дисциплины: получение системного представления о сущности и специфике проектной деятельности; получение знаний о видах проектов и проектных продуктах, структуре проекта и алгоритме работы над проектом; научить определять цель, ставить задачи, составлять и реализовывать план проекта; научить пользоваться различными источниками информации, ресурсами; представлять проект в виде презентации, оформлять письменную часть проекта; знать критерии оценивания проекта, оценивать свои и чужие результаты; составлять отчет о ходе реализации проекта, делать выводы; иметь представление о рисках, их возникновении и преодолении; способствовать развитию творческих способностей обучающихся; развитию умения анализировать, вычленять существенное, связно, грамотно и доказательно излагать материал (в том числе и в письменном виде), самостоятельно применять, пополнять и систематизировать, обобщать полученные знания; способствовать развитию мышления, способности наблюдать и делать выводы; развивать у обучающихся сознание значимости коллективной работы для получения результата, роли сотрудничества, совместной деятельности в процессе выполнения творческих заданий; развивать способность к коммуникации; приобретению навыков применения современных методов проектной деятельности в индустрии гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты индивидуальных (групповых) заданий и итогового индивидуального проекта</p>	УК-2, ОПК-2, ПКО-2	3

	ипромежуточная аттестация в форме зачета с оценкой		
Б1.Б.Д6	<p>Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Цель изучения дисциплины: формирование профессиональных компетенций в области маркетинга гостеприимства, позволяющих на высоком уровне осуществлять профессиональную деятельность по управлению развитием гостиниц и ресторанов в соответствии тенденциями в области управления развитием национального гостинично-рекреационного комплекса. Задачи курса: формирование у обучающихся четкого представления о маркетинге как о концепции управления развитием гостиничных и ресторанных предприятий в целостной системе организации управления развитием национального туристско-рекреационного комплекса; изучение приемов и передовых, инновационных методов маркетингового управления курортными территориями, кластерами, предприятиями; формирование представлений о практическом применении инструментов и стратегий маркетинга; формирование практических умений использования форм и методов маркетингового управления предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания; приобретение навыков разработки и применения необходимых механизмов для решения конкретных задач в области сегментирования рынка и позиционирования предприятий/дестинаций, разработки системы брендинга и позиционирования гостиничных и ресторанных предприятий/дестинаций.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты индивидуальных (групповых) заданий и итогового индивидуального проекта и промежуточная аттестация в форме экзамена</p>	ОПК-4	3
Б1.Б.Д7	<p>Научные методы и технологии прикладных междисциплинарных исследований в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Целью освоения дисциплины является: приобретение магистрами обобщенных знаний по формированию научных исследований гостеприимства в нашей стране через непрерывающийся процесс вовлечения различных научных методов и методик из естественных, общественных и технических</p>	УК-1, ОПК-6, ПКО-5	3

	<p>наук. Задачи: формирование представления о периодизации развития сферы гостеприимства в России и в мире; приобретение умений поставить проблему, развернуть систему доказательств своего понимания вопроса, систематизировать и концептуализировать теоретическую информацию, применять ее для решения вопросов практической деятельности; применение прикладных методов исследовательской деятельности в профессиональной сфере; исследование и мониторинг рынка гостиничных и ресторанных услуг; адаптация инновационных технологий к деятельности предприятий гостиничной и ресторанной индустрии.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты индивидуальных (групповых) заданий и итогового индивидуального проекта и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой</p>		
Б1.Б.Д8	<p>Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания</p> <p>Целью изучения дисциплины является формирование системы знаний о современных информационных технологиях, используемых в области гостиничной и ресторанной индустрии, и перспективах их развития; выработка у обучающихся устойчивых навыков работы с современными программными продуктами, используемыми в этой сфере. Знание современных компьютерных технологий и наличие устойчивых навыков их использования являются неотъемлемым признаком высококлассного специалиста.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты индивидуальных (групповых) заданий и итогового индивидуального проекта и промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>	ОПК-1, ПКО-4	4
Б1.Б.Д9	<p>Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме.</p> <p>Цель дисциплины: формирование у магистров знаний в области специализированных информационных систем, применяемых в сфере гостеприимства и общественного питания, выработка навыков работы с основными из них, умения разбираться в их работе на уровне продвинутого пользователя.</p>	ОПК-1, ПКО-4	3

	<p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты индивидуальных (групповых) заданий и итогового индивидуального проекта и промежуточная аттестация в форме зачета.</p>		
Б1.Б.Д1 0	<p>Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень</p> <p>Целью освоения дисциплины является ознакомление магистров с основными теоретическими концепциями и терминологическим аппаратом дисциплины; организацией деятельности и управлением предприятий гостинично-ресторанной сферы; структурой предприятия; организационно-правовыми формами гостиничного и ресторанного бизнеса; применением современных технологий в управлении, разработке и реализации гостиничного/ресторанного продукта; структурой производства и реализации продукта гостинично-ресторанной деятельности; планированием деятельности и бизнес-планированием на предприятии; структурой и основными экономическими показателями индустрии; правилами и стандартами организации деятельности предприятия данной сферы, контролирующими органами, иными контрагентами гостиницы и ресторана.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты индивидуальных (групповых) заданий и итогового индивидуального проекта и промежуточная аттестация в форме зачета</p>	ОПК-5, ПКО-1	3
Б1.Б.Д1 1	<p>Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Целью изучения дисциплины является получение магистрантами теоретических знаний об управлении процессами стратегического развития и разработки стратегий развития гостиниц и ресторанов с последующим применением в профессиональной сфере практических навыков по использованию современных инновационных технологий. Задачи изучения дисциплины: получение представления о месте и роли стратегического и инновационного менеджмента в системе управления организации данной сферы, рассмотрение современных технологий управления предприятиями индустрии гостеприимства и общественного питания; изучение принципов и методов стратегического и инновационного менеджмента организации; рассмотрение случаев применения инновационных технологий с позиции функционального и объектного структурирования организаций индустрии гостеприимства и общественного питания; изучение</p>	УК-3, ОПК-2, ПКО-1, ПКО-3	3

	<p>вопросов кадрового, информационного, технического и правового обеспечения системы управления предприятием гостиничного и ресторанного бизнеса при разработке стратегического развития на основе инноваций; развитие навыков использования инновационных технологий стратегического развития предприятий; овладение методическими подходами к оценке эффективности стратегического и инновационного менеджмента организаций гостинично-ресторанной сферы.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты индивидуальных (групповых) заданий и итогового индивидуального проекта и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</p>		
Б1.Б.Д1 2	<p>Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Целью освоения дисциплины является формирование у магистрантов навыков анализа, проектирования и оптимизации бизнес-процессов в избранной профессиональной сфере. Изучается классификация бизнес-процессов, методики их построения, программные продукты, позволяющие моделировать БП.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты индивидуальных (групповых) заданий и промежуточная аттестация в форме зачета.</p>	УК-2, ОПК-5, ПКО-2	3
Б1.Б.Д1 3	<p>Система управления качеством услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Цель изучения дисциплины – формирование и развитие у магистрантов способностей применять принципы управления качеством при разработке, продвижении и реализации гостиничного/ресторанного продукта, обеспечивать соблюдение требований международных стандартов качества и норм безопасности при организации комплексного гостиничного обслуживания. Задачами является освоение следующих тем: роль качества в индустрии гостеприимства; методы квалитетрии, используемые для оценки уровня качества услуг в индустрии гостеприимства и общественного питания; системы управления качеством услуг, используемые в данной индустрии, основанные на базовой концепции Всеобщего менеджмента качества (TQM); система ХАССП в общественном питании, методы обеспечения стабильности качества на всех стадиях жизненного цикла услуги.</p>	ОПК-3	3

	Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты индивидуальных (групповых) заданий и промежуточная аттестация в форме зачета.		
Б1.Б.Д1 4	<p>Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Цель дисциплины – формирование у магистрантов системных представлений об организации учебной деятельности в образовательной организации и методике преподавания в условиях модернизации российского образования, умений организовать преподавание своей дисциплины, умений передавать свои знания с использованием различных методов организации занятий, умений организовывать самостоятельную работу обучающихся. Задачи дисциплины: получить представление об основных направлениях развития образования в России и за рубежом; ознакомить магистрантов с организацией основных видов учебных занятий, методами контроля усвоения учебного материала и формирования компетенций; научить студентов готовить документацию, обеспечивающую реализацию образовательного процесса.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты индивидуальных (групповых) заданий и итогового индивидуального проекта и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</p>	ОПК-7, ПКО-6	3
Б1.В.М 1	Модуль профиль специфичных дисциплин		0
Б1.В.М 1.Д1	Дисциплина магистерской программы		
Б1.В.М 1.Д2	Дисциплина магистерской программы		
Б1.В.М 1.Д3	Дисциплина магистерской программы		

Б1.В.М 2	Элективные дисциплины, в т.ч. дисциплины по выбору		0
Б1.В.М 2.Д1	Дисциплина магистерской программы		
Б1.В.М 2.Д2	Дисциплина магистерской программы		
Б1.В.М 3	Организационно-управленческий модуль	ПК-1	6
Б1.В.М 3.Д1	<p>Управление персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Содержание дисциплины направлено на формирование основополагающих знаний в области управления персоналом организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Задачи курса – изучить основные элементы процесса стратегического управления персоналом; проанализировать современные теории и концепции кадрового менеджмента. В процессе освоения дисциплины необходимо освоение методологии анализа кадрового потенциала организации, разработки стратегий его развития в соответствии с общей стратегией фирмы, навыками отбора оценки деятельности и личностного роста, мотивации и оценки эффективности персонала гостинично-ресторанной сферы.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты индивидуальных (групповых) заданий и промежуточная аттестация в форме зачета.</p>	ПК-1	3
Б1.В.М 3.Д2	<p>Управление процессами реформирования и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Цель освоения дисциплины – получение теоретических и прикладных знаний в области реформирования управления и реструктуризации деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания. Задачи дисциплины: изучение современных подходов к менеджменту изменений, управленческих</p>	ПК-1	3

	<p>технологий при управлении изменениями, понятий об уровнях и процессах стратегических изменений, структурных и организационно-функциональных моделях. Сформировать навыки управления изменениями и применения методов преодоления сопротивления инновациям, внедрения изменений в структуре организации.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты индивидуальных (групповых) заданий и промежуточная аттестация в форме экзамена и выполнения курсовой работы</p>		
Б1.В.М 4	Проектный модуль	ПК-2	6
Б1.В.М 4.Д1	<p>Управление проектами и изменениями в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Основная цель освоения дисциплины – подготовка специалистов по управлению инвестиционными проектами в сфере гостеприимства и общественного питания, способных планировать и эффективно реализовывать проекты при оптимальных затратах. При этом предусматривается достижение следующих промежуточных целей: формирование целостной картины современной постиндустриальной экономики и вклада сферы гостеприимства и туризма в ее развитие; формирование целостного понимания особенностей подготовки проектов в гостиничном и ресторанном деле и организации их финансирования; осознание перспектив развития управления проектами в этой сфере (событийный менеджмент, управление инвестиционными проектами в гостиничных, спортивных и развлекательных инфраструктурных проектах и др.).</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты индивидуальных (групповых) заданий и итогового индивидуального проекта и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой</p>	ПК-2	3
Б1.В.М 4.Д2	<p>Проектирование производственных процессов и технологических регламентов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Дисциплина предполагает формирование навыков внедрения процессного подхода на предприятии и организации постоянного мониторинга и совершенствования производственных процессов. В результате</p>	ПК-2	3

	<p>освоения дисциплины магистрант должен: иметь представление о производственных процессах, методах их моделирования и совершенствования для повышения эффективности работы организации; знать методы анализа процессов, теорию процессного подхода, принципы структурирования организации, методологии структурного анализа и современные методологии моделирования, инструментальные системы, используемые для описания процессов, уметь моделировать, анализировать и совершенствовать производственные процессы, анализировать организационную структуру и разрабатывать предложения по ее совершенствованию, организовывать процесс по изучению и описанию процессов организации, анализировать возможности перспективы реинжиниринга в организации, проводить исследование и анализ бизнес-систем, строить их описание в виде формальных моделей, формировать предложения по улучшению процессов и регламентов.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты индивидуальных (групповых) заданий и промежуточная аттестация в форме экзамена и выполнение курсовой работы</p>		
Б1.В.М 5	Технологический модуль	ПК-3	6
Б1.В.М 5.Д1	<p>Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Целью освоения дисциплины является изучение теории и практики инновационной деятельности предприятий гостиничной/ресторанной сферы; подготовка к инновационной деятельности специалистов, способных оперативно, обоснованно и с минимальным риском принимать решения по внедрению инноваций в практику работы организаций и предприятий сферы гостеприимства. Задачи изучения дисциплины: формирование у обучающихся представления о сущности инноваций и инновационного процесса; о проблемах, с которыми приходится сталкиваться менеджерам в процессе управления инновационной деятельностью гостиничных предприятий и предприятий питания; изучение основных принципов и этапов разработки инновационного гостиничного/ресторанного продукта; внедрения инновационных технологий в эту сферу деятельности; изучение методик создания и оценки эффективности инновационных проектов.</p>	ПК-3	3

	<p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты индивидуальных(групповых) заданий и итогового индивидуального проекта и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой</p>		
Б1.В.М 5.Д2	<p>Бенчмаркинг в индустрии гостеприимства и общественного питания</p> <p>Дисциплина имеет своей целью дать знания о бенчмаркинге в индустрии гостеприимства и общественного, теоретических и практических основах процесса создания конкурентного преимущества путем изучения лучших практик, сложившихся в индустрии, познакомиться моделями и методиками современного бенчмаркинга, обучить навыкам, необходимым в профессиональной деятельности по изучению лучших конкурентных образцов. Задачи изучения дисциплины: показать роль бенчмаркинга в индустрии гостеприимства; изучить основы построения конкурентного анализа в данной сфере деятельности; исследовать тенденции в освоении новых приемов и методов работы в отельном и ресторанном бизнесе; развить способности, необходимые для конкурентного анализа.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты индивидуальных (групповых) заданий и промежуточная аттестация в форме экзамена и выполнение курсовой работы</p>	ПК-3	3
Б1.В.М 6	<p>Научно-исследовательский модуль</p>	ПК-4	0
Б1.В.М 6.Д1	<p>Теория систем и системный анализ в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Цель освоения дисциплины дать представление о системной методологии исследования сложных экономических и информационных объектов, явлений и процессов; раскрыть современные методы системного анализа и методику его применения; рассмотреть конкретные примеры системного анализа реальных объектов. Задачи: научиться системному подходу в научных исследованиях, поиску специфических методов, планированию и организации исследования в различных областях деятельности; рассмотреть теоретических основ и закономерностей построения и функционирования систем;</p>	ПК-4	

	<p>овладение знаниями в области теории системного анализа; формирование у магистрантов комплекса знаний по теоретическим основам; приобретение практических навыков по вопросам данной дисциплины, включая методики декомпозиции, анализа и синтеза, методы решения структурированных и неструктурированных проблем различной сложности в социально-экономических системах; формирование у студентов самостоятельного мышления и способности самостоятельно использовать системный подход при решении практических задач в современной рыночной экономической среде.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты индивидуальных (групповых) заданий и итогового индивидуального проекта и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой</p>		
<p>Б1.В.М 6.Д2</p>	<p>Методы анализа, моделирования и прогнозирования деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Содержание дисциплины направлено на формирование профессиональных предпосылок для научной диагностики причин появления проблем в деятельности предприятий сферы индустрии гостеприимства и общественного питания на основе понимания закономерностей ее функционирования и взаимодействия с другими субъектами рынка спроса и предложения на гостиничные/ресторанные продукты. Апробация навыков использования фундаментальных и прикладных методов исследования гостиничной и/или ресторанной деятельности. Повышение глубины и широты осмысления будущим специалистом гостиницы/ресторана (предприятия) места и роли различных рыночных и институциональных факторов, влияющих на эффективность предпринимательства в данной сфере. Задачи дисциплины: раскрыть роль научных исследований в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса; ознакомить обучающихся с методологией и методами научного исследования; дать представление о программе и основных этапах выполнения научно-исследовательской работы; ознакомить с современными методами накопления и обработки научной информации и документов, а также с требованиями по оформлению результатов научных исследований.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты индивидуальных (групповых) заданий и промежуточная аттестация в форме экзамена</p>	<p>ПК-4</p>	

	выполнение курсовой работы		
Б1.В.М 7	Педагогический модуль	ПК-5	6
Б1.В.М 7.Д1	<p>Педагогическое мастерство</p> <p>Содержание дисциплины направлено: на освоение понятий педагогическое мастерство, педагогические способности, педагогическая техника, пантомимика, педагогическое общение, педагогическая оценка, педагогическое требование, конфликты и конфликтность, феномен, авторитет, тренинг; на изучение педагогических теорий А.С. Макаренко, В.А. Сухомлинского, В.А. Канн-Калика и др. о педагогическом мастерстве; понимание психолого-педагогических основ, способствующих становлению педагога – мастера; на анализ компонент, составляющих основы педагогического мастерства и их характеристики; на получение представления о профессионально-личностных и общепедагогических качествах, способствующих становлению педагога – мастера; на освоение элементов педагогической техники и способов овладения педагогической техникой; на изучение особенностей педагогического мастерства в управлении деятельностью обучающихся на занятиях.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты индивидуальных (групповых) заданий и итогового индивидуального проекта и промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой</p>	ПК-5	3
Б1.В.М 7.Д2	<p>Образовательные технологии и методы профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>В результате освоения дисциплины магистрант должен уметь: анализировать уровень своих способностей, личностных и профессиональных качеств; оперировать знаниями в практической ситуации, развивать навыки самоконтроля, самоанализа и устранять допущенные ошибки и недочеты; создавать новые сочетания средств и способов педагогического воздействия на обучающихся в процессе производственного обучения с учетом результатов анализа педагогических ситуаций; организовывать</p>	ПК-5	3

	<p>педагогическое взаимодействие с обучающимися и управлять этим процессом; использовать вербальные и невербальные способы при взаимодействии с обучающимися; проводить профессиональный самоанализ и находить пути самообразования и самосовершенствования.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты индивидуальных (групповых) заданий и промежуточная аттестация в форме экзамена и выполнение курсовой работы</p>		
Б2.Б.У 1	<p>ознакомительная практика</p> <p>Целью ознакомительной практики является получение обучающимися знаний об особенностях деятельности предприятий сферы гостеприимства и /или общественного питания, приобретения навыков анализа деятельности предприятий этой сферы, изучение требований, предъявляемых к менеджерам этих предприятий.</p> <p>Задачи учебной практики: изучение методов, приемов, технологий деятельности менеджеров; приобретение первичного опыта управления; выработка у магистрантов навыков практического применения теоретических знаний, полученных в процессе освоения базовых дисциплин; профессиональная ориентация студентов; ведение и оформление документации по практике (дневника, отчета).</p> <p>При закреплении студентов за кафедрой в период ее прохождения организуются производственные экскурсии, а также проведение занятий в библиотеках. Рекомендуется ознакомиться с рядом предприятий, оказывающих туристские услуги, услуги размещения, питания, экскурсионного обслуживания.</p> <p>Результатом практики должен стать анализ деятельности конкретного предприятия.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: итоговый индивидуальный отчет в форме зачета с оценкой.</p>	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6	2
Б2.Б.П 1	<p>преддипломная практика</p> <p>Цель преддипломной практики – получение комплексного представления о работе предприятий, работающих в</p>	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, ОПК-1, ОПК-2,	12

	<p>индустрии гостеприимства и общественного питания, как о целостной системе; применение углубленных практических навыков работы в одном из выбранных магистрантом предприятий гостиничного и/или ресторанного бизнеса; адаптация к рынку труда по профилю подготовки; подготовка магистранта к выполнению выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации). Задачи преддипломной практики: овладение новейшими технологиями, навыками работы на одном из рабочих мест предприятия данной индустрии; получение целостного представления о работе предприятия, работающего в индустрии гостеприимства и общественного питания посредством изучения функционального взаимодействия подразделений и связей с «внешней средой»; закрепление и углубление знаний, полученных в период прохождения ознакомительной, учебной и производственных практик; получение навыков самостоятельного решения задач, стоящих перед штатными работниками предприятия, деятельность которых изучалась; изучение практических методов анализа и организации работы специалистов того или иного подразделения предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и возможности их оптимизации на основе полученных теоретических знаний; участие в организационно-массовых мероприятиях и развитие практики делового общения со специалистами и руководителями базы практики; выявление проблем, имеющих место на предприятиях индустрии гостеприимства и общественного питания; подготовка практического и аналитического материала для выполнения магистерской диссертации.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: итоговый индивидуальный отчет в форме зачета с оценкой.</p>	ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ПКО-1, ПКО-2, ПКО-3, ПКО-4, ПКО-5, ПКО-6	
Б2.В.У 1	научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	УК-1, УК-3, УК-2, УК-4, УК-5, УК-6, ПК-4	2
Б2.В.П 1	научно-исследовательская работа	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, ПК-4	9
Б2.В.П 2	проектно-технологическая практика	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6,	3

		ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	
Б2.В.П 3	организационно-управленческая практика	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	13

5.5. Рекомендации по разработке фондов оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) и практикам

Методические рекомендации по разработке фондов оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и практикам

1. Принципы разработки фонда оценочных средств

При разработке оценочных средств по дисциплинам важно учитывать следующие принципы:

- *комплексность оценки*, т.е. фонды оценочных средств (ФОСы) с одной стороны, должны, с одной стороны, оценивать уровень профессиональных компетенций обучающихся, соответствующих требованиям профессиональных стандартов, разработанных по видам профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания, а также региональным особенностям этого бизнеса, а с другой – универсальные и общепрофессиональные компетенции, которыми должен обладать выпускник вуза (уровень бакалавриата);

- *универсальность методов оценки*, т.е. ФОСы должны учитывать не только методические подходы к оценке уровня компетенций, сложившиеся в системе образования, но и методы оценки компетенций сотрудников, используемые на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания, а также первый опыт проведения независимой оценки квалификаций сотрудников сферы гостеприимства и общественного питания создаваемыми Центрами оценки квалификаций (ЦОКами);

- *многообразие форм оценки*, т.е. при разработке ФОСов должны использоваться разные формы оценки уровня сформированности компетенций, позволяющие оценивать не только знания, при помощи традиционных тестов, но и умения, которые можно измерить только в результате выполнения практических заданий, проектной работы студентов.

- *объективность оценки*, т.е. ФОСы должны иметь ясный и понятный инструментарий оценки уровня сформированности знаний и умений обучающихся, позволяющий свести к минимуму уровень субъективности в оценках.

2. Методика разработки фонда оценочных средств для оценки уровня знаний обучающихся

Для оценки уровня знаний обучающихся рекомендуется использовать различные формы тестов. По каждому тесту необходимо указать, какая именно компетенция и какой индикатор оценивается, какое количество ответов по данному тесту необходимо выбрать студенту. Количество вариантов ответов определяется особенностями вопроса.

Не рекомендуется использовать для тестирования, особенно компьютерного, тесты с открытыми вопросами (без вариантов ответа), т.к. в этом случае повышается вероятность субъективных оценок.

Пример теста по дисциплине «Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания»

Оцениваемая компетенция	Оцениваемый индикатор	№ теста	В международных гостиничных сетях отчет о результатах деятельности гостиничного комплекса, подготавливаемый для собственников бизнеса и других внутренних пользователей, называется: <i>(необходимо выбрать один правильный ответ)</i>
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного	ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования	1	+ management accounting (отчет по данным управленческого учета)
			- financial accounting (отчет по данным бухгалтерской и финансовой отчетности)
			- occupancy accounting (отчет о загрузке)

питания	деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.		- operating accounting (текущий отчет)
---------	--	--	--

Примечание: В данном примере правильный вариант расположен первым среди вариантов ответов и отмечен плюсом.

2. Методика разработки фонда оценочных средств для оценки уровня умений обучающихся по дисциплинам учебного плана

Наиболее распространенными технологиями, используемыми для оценки уровня профессиональных компетенций в части умений обучаемых являются кейсы. Кейсовые технологии относятся к неигровым имитационным активным технологиям обучения, интегрирующим в себе как формы развивающего обучения, так и индивидуальные, групповые и коллективные виды деятельности.

Кейс-метод (варианты названия: метод кейсов, кейс-стади, метод конкретных ситуаций, метод ситуационного анализа) представляет собой совокупность методов и приемов по использованию в образовательном процессе реальных ситуаций (социальных, кадровых, правовых, финансово-экономических, бизнес-ситуаций и других).

Основное отличие кейса от деловой игры, в которой дается абстрактная ситуация, состоит в том, что кейсы описывают реальные ситуации, имевшие место на конкретных предприятиях сервиса и туризма (если быть точнее, в кейсах допускается некоторое отхождение от реальной ситуации, но все равно описание в кейсе должно быть максимально приближено к реальности).

Обычно в процессе обучения используются несколько видов кейсов.

1. Творческие (креативные, первооткрывательские кейсы) — разнообразные кейсы (от самых коротких (1–5 предложений) до длинных (объемом до 20 и более страниц), описывающие разные ситуации в реальном бизнесе. Эти кейсы могут быть использованы для оценки вариативности и креативности мышления человека, других его

персональных компетенций. В индивидуальной работе рекомендуется использовать очень короткие кейсы, позволяющие оценить наличие у студента определенных личностных характеристик. При использовании творческих кейсов в групповой форме работы со студентами анализируется умение студента при работе в команде выделить наиболее креативную мысль, развить ее и усовершенствовать, а также грамотно представить.

2. Структурированные кейсы — описание реальных ситуаций, в которых анализируется умение студентов правильно выбрать верный вариант ответа (обычно в таких кейсах задается один или несколько правильных ответов). Грамотно составленный структурированный кейс, в отличие от творческого, должен содержать максимально подробное описание ситуации, в том числе с указанием названия компании, времени, когда ситуация произошла и т. д. Однако цель использования таких кейсов состоит в том, чтобы оценить, как так называемые жесткие навыки (hardskills), то есть набор конкретных методов, инструментов, технологий, правил и инструкций (в сервисе — стандартов обслуживания), которые следует использовать в определенных условиях.

3. Неструктурированные кейсы — описание реальной ситуации, произошедшей на конкретном предприятии, содержащее, как правило, несколько сюжетных линий: конъюнктура рынка (поведение конкурентов, особенности клиентов и т. д.), поведение руководителя, коллектива в целом и отдельных сотрудников. Особенностью этого вида кейсов является то, что они не имеют правильного решения в соответствии с законодательством или какими-либо другими нормативно-правовыми документами. Решений, которые могут предложить и обосновать студенты, может быть несколько. Их оценка проводится преподавателем или студентами, играющими роль экспертов, с точки зрения того, что именно оценивалось, о чем преподаватель обязательно указывает в задании. Этот вид кейсов направлен на формирование так называемых softskills — мягких или гибких навыков.

Условно кейсы можно разделить на три большие группы:

- проверяющие конкретные умения и навыки (ОПК и ПК);
- проверяющие ценности и взгляды (ОК);
- проверяющие модели поведения и индивидуально-личностные качества выпускника (ОК, ОПК, ПК).

Кроме того, кейсы можно условно разделить на две группы:

- «расскажи» (оценка знаний и умений);
- «покажи» (оценка умений и навыков).

Для самостоятельной подготовки кейсов из практики работы реальных предприятий сферы гостеприимства и общественного питания можно использовать два варианта:

- традиционный подход — использование первичной информации, за счет проведения интервью сотрудников и руководителей предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, разработка на этой основе кейсов, согласование их с руководством компаний. Понятно, что это более сложный путь, но более эффективный, потому что преподаватель может получить более полную информацию о конкретной ситуации от самих участников событий.

- адаптированный подход — использование различной вторичной информации (статьи о предприятии в прессе, на сайте компании, видеосюжеты о компании, интервью с руководством предприятия, опубликованное в прессе, размещенное на сайте, и т. д.).

Для снижения уровня субъективности оценок результатов решения кейсов рекомендуется указывать критерии оценки правильности решения кейса — основные положения, которые должны прозвучать в ответе студента, без которых решение не может считаться правильным.

Пример кейса по дисциплине «Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания»

Оцениваемая компетенция	Оцениваемый индикатор	Вид кейса	Описание кейса	Критерии оценки правильности решения кейса
ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом	ПКО-2.3. Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских	Кейс, проверяющие конкретное умение – преодоление сопротивления коллектива внедрению изменений.	Директор гостиницы при внедрении новой мобильной технологии умного мессаджинга, который позволит, в том числе, передавать гостям персонализированные маркетинговые сообщения, столкнулся с ситуацией	В решении данной кейса обязательно должны быть отражены два аспекта: – описать последовательность действий по преодолению сопротивления

отраслевых новаций	решений	Кейс - «расскажи»	сопротивления сотрудников отеля тому, что необходимо периодически корректировать контентную, визуальную и интерактивную части приложения. Расскажите, каким образом генеральный директор может преодолеть сопротивление персонала внедрению данного проекта и его последующему изменению.	коллектива изменениям - назвать методы преодоления сопротивления коллектива изменениям
-----------------------	---------	----------------------	--	--

3. Методика разработки фонда оценочных средств для оценки уровня умений обучающихся после прохождения практик

Для проверки умений, приобретенных обучающимися во время прохождения практики, может быть также использована вышеуказанная методика кейсов. Кроме того, получить более наглядное представление о том, чему именно научился студент на практике, можно при помощи двух похожих моделей оценки компетенций:

- модель STAR: - оценка сформированности компетенций осуществляется по следующим направлениям: Situation (Ситуация) — Task (Задача) — Action (Предпринятые действия) — Result (Результат).
- модель PARL - оценка сформированности компетенций осуществляется по следующим направлениям: Ситуация/Проблема(Problem) - Поведение/Действие(Action) – (Result), Научился – Learned, Применил – Applied.

При использовании как первой, так и второй модели, руководитель по практике от вуза, задает студенту вопросы на оценку сформированности УК,

ОПК, ПКО или ПКР, а студент должен описать ситуацию и ее решение по одному из вышеуказанных алгоритмов.

Пример применения модели STAR для разработки оценочных средств, используемых при защите отчета по производственной практике

Оцениваемая компетенция	Оцениваемый индикатор	Описание задания	Критерии оценки правильности решения кейса
<p>ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Опишите ситуацию, в которой вам была поставлена задача провести анализ результатов какого-либо направления деятельности предприятия сферы гостеприимства или общественного питания.</p> <p>Опишите, какие действия вы предприняли и каким был результат этих действий.</p>	<p>В ответе студент должен четко назвать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - что именно было объектом анализа; - какая аналитическая задача была поставлена; - какие им были предприняты действия; - каким оказался результат этих действий. <p>Оценивается то, как:</p> <ul style="list-style-type: none"> - были выбраны методы и приемы анализа конкретного направления деятельности предприятия сферы гостеприимства или общественного питания; - какой была последовательность действий студента по применению этих методов и приемов анализа

5.6. Рекомендации по разработке программы государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (ГИА) осуществляется после освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы в полном объеме. ГИА включает в себя: подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена (или государственного междисциплинарного экзамена) (если Организация включила государственный экзамен в состав ГИА) и выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

Совокупность компетенций, установленных программой магистратуры, должна обеспечивать выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность не менее чем в одной области и (или) сфере профессиональной деятельности, установленной в соответствии с пунктом 1.11 ФГОС ВО, и (или) решать задачи профессиональной деятельности не менее, чем одного типа, установленного в соответствии с пунктом 1.12 ФГОС ВО.

Государственная итоговая аттестация предназначена для проверки уровня сформированности компетенций, определенных федеральным образовательным стандартом, принятие решения о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче документа об образовании; разработка рекомендаций, направленных на совершенствование подготовки обучающихся по образовательной программе.

Целью государственной итоговой аттестации является проверка способности и готовности выпускника магистратуры выполнять профессиональные задачи в области гостеприимства и общественного питания: разрабатывать и осуществлять технологические процессы разработки гостиничного/ресторанного продукта; проектировать новые продукты и предприятия в соответствии с потребностями рынка; оценивать инновационно-экономические риски при внедрении новых продуктов и услуг; осуществлять информационное обеспечение организации производства, труда и управления

гостиничным/ресторанным предприятием; составлять необходимую документацию; проводить работы по созданию системы менеджмента качества, организации работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений; проводить маркетинг и подготовку бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных продуктов и услуг индустрии гостеприимства и общественного питания; проводить научные исследования, обработку, анализ и представление их результатов; выполнять литературный и патентный поиск, составление научно-исследовательских отчетов, публикаций; готовить технико-экономическое обоснование новых продуктов и услуг.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

государственный экзамен;

магистерская диссертация.

Раздел 6. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП

6.1. Рекомендации по разработке ОПОП в части кадровых условий

Реализация программы магистратуры обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на иных условиях.

Кадровые условия реализации образовательной программы должны соответствовать требованиям п.4.4 ФГОС ВО.

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры должно осуществляться научно-педагогическим работником Организации, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

6.2. Рекомендации по разработке ОПОП в части учебно-методического обеспечения

Рекомендовано следующее содержание учебно-методического обеспечения ОПОП: рабочие программы дисциплин (модулей), рабочие программы практик, программа итоговой государственной аттестации, фонды оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации, для практик и государственного экзамена (если государственный экзамен входит в состав

ГИА), методические материалы для практических (семинарских), лабораторных занятий и самостоятельной работы студентов, а также иные материалы, указанные в рабочих программах дисциплин (модулей).

Учебно-методическая обеспеченность образовательной программы должна составлять 100 процентов. Рекомендуется ежегодная актуализация рабочих программ дисциплин (модулей), практик, в части, например, рекомендуемой литературы, программного обеспечения, используемых методов или технологий преподавания, корректировки содержания дисциплин и т.п., с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

Требования по структуре, содержанию, оформлению и утверждению учебно-методических материалов устанавливаются в локальных нормативных актах вуза.

При разработке учебно-методического обеспечения необходимо учитывать, что компетентностный подход при проектировании и разработке ОПОП требует увеличения доли практических занятий (включая лабораторные работы), поэтому рекомендуется предусмотреть практическую подготовку по каждой дисциплине, включенной в учебный план.

Универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции (обязательные) определяются ФГОС ВО и ПООП. Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам(модулям) и практикам должна обеспечивать формирование у выпускника всех установленных компетенций.

Общую трудоемкость дисциплин целесообразно устанавливать кратной 3ЗЕТ для возможности реализации модульного подхода. Для дисциплин, трудоемкость которых составляет более 3 ЗЕТ, рекомендуемая форма отчетности - экзамен.

Рекомендуется в ОПОП магистратуры предусмотреть содержание дисциплин по выбору обучающихся в объеме не менее одной трети вариативной части Блока 1 "Дисциплины (модули)". Порядок формирования дисциплин по выбору обучающихся устанавливается локальными нормативными актами организации.

Курсовые работы (проекты), текущая и промежуточная аттестация (зачеты и экзамены) рассматриваются как вид учебной работы по дисциплине и выполняются в пределах трудоемкости, отводимой на ее изучение.

Форма и вид отчетности обучающихся о прохождении практики определяются локальным нормативным актом вуза. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.

6.2.1. Рекомендации по применению образовательных технологий

При проведении учебных занятий образовательным организациям рекомендуется обеспечивать развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

6.2.2. Рекомендации по содержанию ЭИОС и использованию программного обеспечения

В образовательной организации должна быть сформирована электронная информационно-образовательная среда (ЭИОС), отвечающая требованиям п. 4.2.2 ФГОС ВО.

Организация ведет электронные портфолио обучающихся, в состав которых рекомендовано включать: грамоты, дипломы, работы обучающихся (курсовые работы/проекты, контрольные, рефераты, расчетные задания, отчеты по практикам и т.п.), рецензии и оценки на эти работы. Порядок ведения электронного портфолио устанавливается организацией самостоятельно.

Организация должна быть обеспечена необходимым комплектом специализированного лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению).

Рекомендуется лицензионное программное обеспечение (минимум одна программа лицензионная):

- автоматизированная система управления гостиницей или автоматизированная система управления рестораном (минимум одна лицензионная программа),

- автоматизированная система взаимоотношений с потребителями (CRM) или управления бизнес-процессами в организации (минимум одна лицензионная программа).

Рекомендуется использовать следующие автоматизированные системы (одну или несколько по выбору образовательной организации):

1. Управления отелем (АСУ) (Property Management System (PMS)):

- зарубежные: Amadeus PMS, Epitome PMS, OPERA, Logus HMS;

- российские: «Nimeta», «Эдельвейс», «KEI Hotel», TravelLine: WebPMS (автоматизированная система управления для мини-отелей и хостелов) или иные

аналогичные по свойствам, программному обеспечению и наполняемости системы.

2. Управления предприятием питания:

- Ico - система для автоматизации ресторана с большим числом различных модулей;

- R-Keeper - профессиональная система автоматизации для предприятий общественного питания: ресторанов, кафе, баров;

- MICROS- система для управления рестораном;

- Microinvest - система для управления рестораном, базой которой является мобильная платформа Android.

Могут также использоваться иные аналогичные по свойствам, программному обеспечению и наполняемости системы.

Кроме того, рекомендуется использовать в образовательном процессе демоверсии компьютерных программ:

- бронирования (в том числе глобальная система бронирования) и резервирования,

- автоматизации заказов в ресторане (электронное меню).

- бухгалтерского учета, составления и ведения документов финансовой отчетности,

- статистического анализа данных и моделирования экономических процессов,

- автоматизации офисной работы и электронного документооборота.

Предпочтительно приобретение лицензионной версии той автоматизированной системы управления отелем, которая имеет наибольшее распространение в гостиницах региона.

Дополнительное программное обеспечение (демо-версии) в области экономики, управления и маркетинга:

- автоматизированная система взаимоотношений с потребителями (CRM)
- система бухгалтерского учета,
- система составления и ведения документов финансовой отчетности,
- система статистического анализа данных и моделирования экономических процессов,
- система финансового анализа, планирования и бизнес-проектирования,
- система управления бизнес-процессами,
- система автоматизации офисной работы и электронного документооборота.

6.2.3. Рекомендации по организации обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Образовательная организация должна организовать обучение по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с п.4.3.5 ФГОС ВО.

6.3 Рекомендации по разработке ОПОП в части материально-технического обеспечения

Организация, реализующая ОПОП подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело», должна располагать соответствующей действующим санитарно-

техническим нормам, материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом. Рекомендуемое материально-техническое обеспечение образовательной программы представлено в Приложении 8.

Для проведения занятий всех типов, предусмотренных ОПОП, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, выделяются специальные помещения (учебные аудитории). Кроме того, вуз должен предусмотреть также помещения для самостоятельной работы и лаборатории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) в соответствии с требованиями п. 4.3 ФГОС ВО.

Учебные аудитории рекомендуется укомплектовать специализированной учебной мебелью и техническими средствами, служащими для представления учебной информации студентам (столы, стулья, преподавательские кафедры, учебные настенные доски, муляжи, стенды, наглядные материалы, раздаточные материалы). Проекционное оборудование рекомендовано предусмотреть для проведения лекционных занятий по всем дисциплинам учебного плана.

Для проведения занятий с использованием информационных технологий выделяются компьютерные классы, имеющие компьютеры с необходимым программным обеспечением. Требования к программному обеспечению определяются рабочими программами дисциплин (модулей).

Для формирования у обучающихся практических навыков образовательным организациям рекомендуется располагать специально оборудованным учебно-тренинговым гостинично-ресторанным центром (лабораторией), который, в том числе, может быть расположен на территории

партнера (вуза или предприятия), в соответствии действующим законодательством.

Под учебно-тренинговым центром (лабораторией) понимается помещение, оснащенное специальным оборудованием и инвентарем, дающим возможность приобретения обучающимся практических навыков.

Каждому обучающемуся по основной образовательной программе должен быть обеспечен доступ к изданиям периодической печати по профилю программы.

Рекомендуемое материально-техническое обеспечение образовательной программы

№№ п/п	Наименование образовательного модуля	Наименования специализированных кабинетов, лабораторий, центров и прочих объектов	Рекомендации к м
Б.1	Дисциплины (модули)	библиотека, читальный зал с выходом в Интернет	Библиотека должна обе библиотечной системе (к контингента.
		Лингафонный кабинет	Кабинет не менее, чем п которых оборудовано ка гарнитурами и ПК
		Лаборатория коммуникационных технологий в сфере гостеприимства и общественного питания	Кабинет с мультимедий чем 15 посадочных мес обучения в соответстви Каждое рабочее место р выходом в интернет. Полнофункциональная информационно-справо "Консультант Плюс", "Б систем, обеспечивающа международным и росс актам
		Учебно-тренинговый гостинично-	Рекомендуемое лицензи

		<p>ресторанный центр (лаборатория)</p>	<p>(минимум одна программа)</p> <ul style="list-style-type: none"> - автоматизированную систему учета или автоматизированную систему управления (минимум одна лицензия) - автоматизированную систему управления потребителями (CRM) и управление в организации (минимум одна лицензия) <p>Рекомендуемые автоматизированные системы несколько по выбору обучающихся:</p> <p>1. Управление отелем (Автоматизированная Система (PMS)):</p> <ul style="list-style-type: none"> - зарубежные: Amadeus, Sabre, HMS; - российские: «Nimeta», TravelLine, WebPMS (автоматизированная система управления для мини-отелей); - другие автоматизированные системы управления отелями; <p>2. Управление предприятием:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ico - система для автоматизации управления числом различных модулей; - R-Кеерер - профессиональная система для предприятий общественного питания баров; - MICROS- система для автоматизации управления предприятием; - Microinvest - система для автоматизации управления предприятием, в которой является мобильной системой управления предприятием; - другие автоматизированные системы управления предприятием питания.
			<p>Кроме того, могут быть использованы программы в образовательном процессе по следующим программам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - бронирования (в том числе бронирования) и резервирования;

			<ul style="list-style-type: none"> - автоматизации заказов - бухгалтерского учета, финансовой отчетности - статистического анализа экономических процессов автоматизации офисной документооборота. Тренинговые кабинеты: - кабинет технологический и информационной среды общественного питания - кабинет бизнес-планирования общественного питания - кабинет стратегического развития сферы гостеприимства и общественного питания; - кабинет методики преподавания дисциплин в сфере гостеприимства и общественного питания.
--	--	--	--

6.4. Нормативные затраты оказания государственных услуг

Нормативные затраты оказания государственных услуг по реализации данной образовательной программы магистратуры должны рассчитываться в объеме не ниже установленных Минобрнауки РФ базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной Минобрнауки РФ.

Раздел 7. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ПООП

№ п.п.	ФИО	Должность
1	Ветитнев А.М.	Председатель научно-методического совета ФУМО по направлению подготовки «Гостиничное дело», профессор кафедры управления и технологий в туризме и сервисе ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»
2	Романова Г.М.	Ректор ФГБОУ ВО "Сочинский государственный университет"
3	Угрюмов Е.С.	Председатель ФУМО в системе высшего образования по укрупненной группе направлений подготовки, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, проректор ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»
4	Ердакова В.П.	Зам.председателя ФУМО в системе высшего образования по укрупненной группе направлений подготовки, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, проректор ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»
5	Романов С.М.	Декан факультета туризма и сервиса ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»
6	Корягина Е.В.	Зав. кафедрой гостиничного и ресторанного бизнеса ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»
7	Джанджугазова Е.А.	Профессор кафедры индустрии гостеприимства, туризма и спорта ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
8	Зайцева Н.А.	Профессор кафедры индустрии гостеприимства, туризма и спорта ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
9	Морозова Н.С.	Декан факультета бизнес-технологий АНОВО «Российский новый университет»
10	Федулин А.А.	Ректор ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса»
11	Ананьева Т.Н.	Председатель ФУМО в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, проректор ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса»
12	Бушуева И.В.	Директор Высшей школы туризма, индустрии гостеприимства и

		дизайна ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса»
--	--	---

Приложение 1

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки (специальности) 43.04.03 «Гостиничное дело»

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
01. Образование и наука		
1.	01.004	Профессиональный стандарт «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2015 г., регистрационный № 38993)
33. Сервис, оказание услуг населению		
2.	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)
3.	33.007	Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395)

Приложение 2

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ Магистратура по направлению подготовки (специальности) 43.04.03 «Гостиничное дело»

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень(подуровень) квалификации
01.004 Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования	G	Научно-методическое и учебно-методическое обеспечение реализации программ профессионального обучения, СПО и ДПП	7	Разработка научно-методических и учебно-методических материалов, обеспечивающих реализацию программ профессионального обучения, СПО и(или) ДПП	G/01.7	7.3
				Рецензирование и экспертиза научно-методических и учебно-методических материалов, обеспечивающих реализацию	G/02.7	7.3

				программ профессионального обучения, СПО и(или) ДПП		
	Н	Преподавание по программам бакалавриата и ДПП, ориентированным на соответствующий уровень квалификации	7	Преподавание учебных курсов, дисциплин (модулей) или проведение отдельных видов учебных занятий по программам бакалавриата и(или) ДПП	Н/01.6	6.2
				Организация научно-исследовательской, проектной, учебно-профессиональной и иной деятельности обучающихся по программам бакалавриата и(или) ДПП под руководством специалиста более высокой квалификации	Н/02.6	6.2
				Профессиональная поддержка ассистентов и преподавателей,	Н/03.7	7.1

				контроль качества проводимых ими учебных занятий		
				Разработка под руководством специалиста более высокой квалификации учебно-методического обеспечения реализации учебных курсов, дисциплин (модулей) или отдельных видов учебных занятий программ бакалавриата и(или) ДПП	Н/04.7	7.1
I		Преподавание по программам бакалавриата, специалитета, магистратуры и ДПП, ориентированным на соответствующий уровень квалификации	8	Преподавание учебных курсов, дисциплин (модулей) по программам бакалавриата, специалитета, магистратуры и(или) ДПП	I/01.7	7.2
				Профессиональная поддержка специалистов, участвующих в реализации	I/02.7	7.3

				<p>курируемых учебных курсов, дисциплин (модулей), организации учебно-профессиональной, исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся по программам ВО и(или) ДПП</p>		
				<p>Руководство научно-исследовательской, проектной, учебно-профессиональной и иной деятельностью обучающихся по программам бакалавриата, специалитета, магистратуры и(или) ДПП</p>	I/03.7	7.2
				<p>Разработка научно-методического обеспечения реализации курируемых</p>	I/04.8	8.1

				учебных курсов, дисциплин (модулей) программ бакалавриата, специалитета, магистратуры и(или) ДПП		
J	Преподавание по программам аспирантуры (адъюнктуры), ординатуры, ассистентуры-стажировки и ДПП, ориентированным на соответствующий уровень квалификации	8	Преподавание учебных курсов, дисциплин (модулей) по программам подготовки кадров высшей квалификации и(или) ДПП	J/01.7	7.3	
			Руководство группой специалистов, участвующих в реализации образовательных программ ВО и(или) ДПП	J/02.8	8.2	
			Руководство подготовкой аспирантов (адъюнктов) по индивидуальному учебному плану	J/03.8	8.2	
			Руководство клинической	J/04.8	8.2	

				(лечебно-диагностической) подготовкой ординаторов		
				Руководство подготовкой ассистентов-стажеров по индивидуальному учебному плану	J/05.8	8.2
				Разработка научно-методического обеспечения реализации программ подготовки кадров высшей квалификации и(или) ДПП	J/06.8	8.3
33.008 Руководитель предприятия питания	С	Стратегическое управление развитием предприятия питания	7	Анализ и оценка деятельности предприятия питания	С/01.7	7
				Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	С/02.7	7
				Управление проектами и изменениями на предприятии	С/03.7	7

				питания		
	D	Стратегическое управление развитием сети предприятий питания	8	Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания	D/01.8	8
Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу				D/02.8	8	
Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания				D/03.8	8	
33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	C	Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса	7	Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса	C/01.7	7
				Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса	C/02.7	7
				Управление проектами и изменениями в гостиничном	C/03.7	7

				комплексе		
	D	Стратегическое управление развитием сети гостиниц	8	Разработка концепции и стратегии развития сети гостиниц	D/01.8	8
				Взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу	D/02.8	8
				Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети гостиниц	D/03.8	8