

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 21.03.2024 13:43:46
Уникальный программный код:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Майкопский государственный технологический университет»



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

С.К. Куижева

2023 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Уровень высшего образования
Магистратура

Направление подготовки
43.04.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

Магистерская программа
Гостиничная деятельность

Квалификация (степень)
Магистр

Год начала подготовки
2023

Майкоп

СОДЕРЖАНИЕ

Общие положения	4
1.1. Образовательная программа высшего образования, реализуемая вузом по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело и мастерской программе «Гостиничная деятельность».....	4
1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.....	4
1.3. Общая характеристика ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.....	4
1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП.	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (магистерская программа «Гостиничная деятельность»)	5
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника.....	5
3. Компетенции выпускника ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, формируемые в результате освоения данной программы	7
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (магистерская программа «Гостиничная деятельность»)	14
4.1. Календарный учебный график.....	14
4.2. Учебный план подготовки магистра.....	14
4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей).	15
4.4. Программы практик и организация научно-исследовательской работы обучающихся.....	15
4.5. Программа государственной итоговой аттестации.....	16
5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (магистерская программа «Гостиничная деятельность»)	16
5.1. Кадровое обеспечение.....	16
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.....	17
5.3. Материально-техническое обеспечение.....	18
5.4. Финансовое обеспечение.....	18
5.5. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе.....	18
6. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников	20
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (магистерская программа «Гостиничная деятельность»)	21
7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации.....	21
7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП магистратуры.....	21
8. Материалы, подтверждающие участие работодателей в разработке и реализации ОПОП	21

9. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.....	21
10. Приложения.....	23

Соответствие профессиональных стандартов направлению подготовки

43.04.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

№ п/п	Направления подготовки	Профиль подготовки	Соответствующие профессиональные стандарты
1	43.04.03 Гостиничное дело	Гостиничная деятельность	33 СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.) - 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц

1. Общие положения

1.1. Введение

Основная профессиональная образовательная программа, реализуемая в ФГБОУ ВО «МГТУ» по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело магистерской программе «Гостиничная деятельность», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную университетом с учетом требований рынка труда на основе ФГОС ВО, а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы требований ПС.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативную правовую базу разработки ОПОП бакалавриата составляют:

Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" N 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года с изменениями и дополнениями;

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры" утвержденный приказом Министерством науки и высшего образования 06.04.2021г. № 245;

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 с изменениями и дополнениями;

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.06.2017 № 558 с изменениями и дополнениями от 26 ноября 2020 г., 8 февраля 2021 г.;

нормативно-методические документы Минобрнауки России;

Устав ФГБОУ ВО «МГТУ»;

нормативно-методические документы ФГБОУ ВО «МГТУ».

1.3. Общая характеристика ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП

ОПОП по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, формирование компетенций, установленных в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки и требованиями ПС.

1.3.2. Срок освоения ОПОП: в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 2 года.

В заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий увеличивается не менее сем на 3 месяца и не более чем на полгода и составляет 2г 6м.

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

1.3.3. Трудоемкость ОПОП магистратуры: 120 зачетных единиц вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану.

Объем программы магистратуры, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры с использованием сетевой формы, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении - не более 80 з.е

1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП.

Освоение ОП подготовки магистра осуществляется на базе высшего образования (диплом бакалавра или специалиста). Лица, имеющие диплом бакалавра и желающие освоить магистерскую программу, зачисляются в магистратуру по результатам вступительных испытаний, программы которых разрабатываются университетом с целью установления у поступающего наличия компетенций, необходимых для освоения магистерской программы по данному направлению.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

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

- 33 Сервис, оказание услуг населению (33.007 руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц)

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:

- 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

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу магистратуры:

организационно-управленческая;
технологический.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника:

- организационно-управленческая деятельность;
- технологическая деятельность;

Основные задачи профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (область знаний)
33 Сервис, оказание услуг населению	Организационно-управленческая	- стратегическое управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства; - управление инновационной деятельностью предприятий сферы гостеприимства.	- организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения); - 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
	Технологическая деятельность	- внедрение инновационных технологий и применение современных информационных и коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства.	- организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения); - услуги (продукты) сферы гостеприимства, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; - технологии обслуживания в сфере

		<p>гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы;</p> <p>органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>- общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и общественного питания</p>
--	--	---

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной ОПОП ВО

Компетенции выпускника, формируемые в процессе освоения данной ОПОП, определяется на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, примерной ОП и с учетом требований ПС.

Результаты освоения ОПОП бакалавриата определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения ОПОП 3++ выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции и индикаторы их достижения		
Наименование категорий (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции		
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных	УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними

	<p>ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий</p>	<p>УК-1.2. Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению</p>
		<p>УК-1.3. Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов</p>
<p>Разработка и реализация проектов</p>	<p>УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p>	<p>УК-2.1. Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления</p>
		<p>УК-2.2. Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемый результат и возможные сферы их применения.</p>
		<p>УК-2.3. Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы</p>
		<p>УК-2.4. Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта</p>
<p>Командная работа и лидерство</p>	<p>УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p>	<p>УК-3.1. Вырабатывает стратегию командной работы и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели</p>
		<p>УК-3.2. Организует и корректирует работу членов команды, в том числе на основе коллегиальных решений</p>
		<p>УК-3.3. Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде</p>

Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1. Осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие, в том числе на иностранном языке
		УК-4.2. Переводит академические и профессиональные тексты с иностранного языка или на иностранный язык
		УК-4.3. Способен выстраивать стратегию общения с партнерами, в том числе зарубежными в соответствии с нормами межкультурной коммуникации
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК – 5.1. Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывается актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии
		УК-5.2. Выстраивается социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп
		УК-5.3. Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуационные, временные), целесообразно их использует
		УК-6.2. Определяет образовательные потребности и способы совершенствования собственной (в том числе профессиональной) деятельности на основе самооценки

		УК-6.3. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности, динамично изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития.
Общепрофессиональные 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 питания
		ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-2.3. Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Качество	ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы	ОПК-3.1. Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными

	<p>управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-3.2. Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-3.3. Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон</p>
Маркетинг	<p>ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<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	<p>ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений</p>	<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</p>

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

<p>ПКУВ-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПКУВ-1.1. Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха</p>
	<p>ПКУВ-1.2. Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>
	<p>ПКУВ-1.3. Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>
	<p>ПКУВ-1.4. Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>ПКУВ-2. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства</p>	<p>ПКУВ-2.1. Демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства</p>
	<p>ПКУВ-2.2. Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства</p>
	<p>ПКУВ-2.3. Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства</p>
<p>Тип задач профессиональной деятельности: технологический</p>	
<p>ПКУВ-3. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПКУВ-3.1. Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p>
	<p>ПКУВ-3.2. Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов)</p>

	организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ПКУВ-3.3. Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПКУВ-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий	ПКУВ-4.1. Осуществляет выбор и обоснование перед собственниками бизнеса вида маркетинговых инноваций для внедрения на предприятиях сферы гостеприимства
	ПКУВ-4.2. Разрабатывает стратегический план внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства
	ПКУВ-4.3. Использует современные информационно-коммуникационные средства для внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства

Полный состав компетенций с их краткой характеристикой представлен в виде компетентностной модели выпускника как совокупного ожидаемого результата образования по завершении освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело магистерской программы «Гостиничная деятельность»» (Приложение 1).

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного, процесса при реализации ОПОП по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программа специалитета, программам магистратуры и ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом магистра с учетом его профиля; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами практик (в т.ч. НИР); годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Календарный учебный график

График учебного процесса устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул.

Календарный график разрабатывается в соответствии с установленными требованиями ФГОС ВО и Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (приложение 2).

4.2. Учебный план подготовки магистров по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (магистерская программа «Гостиничная деятельность»»).

Учебный план разработан в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному

направлению подготовки (Приложение 4). В учебном плане отображается логическая последовательность освоения блоков дисциплин (модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

Для каждой дисциплины, практики в учебном плане указаны виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей).

Данная ОПОП ВО содержит рабочие программы всех учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору магистранта (Приложение 4).

В рабочей программе каждой дисциплины сформулированы конечные результаты обучения в органической увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (магистерская программа «Гостиничная деятельность»). Структура и содержание рабочих программ соответствует Методическим рекомендациям по разработке рабочих программ и ФГОС ВО.

4.4. Программы практик и организация научно-исследовательской работы обучающихся.

В соответствии с ФГОС ВО блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)» по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело является обязательным и включают учебную и производственную, в том числе преддипломную практики. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Все виды практик проводятся на основе договоров, заключенных между университетом и предприятиями, организациями и учреждениями. Базами практик являются ведущие предприятия, учреждения и организации региона, с которыми заключены договоры.

Учебная и (или) производственная практика могут проводиться в структурных подразделениях организации.

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

4.4. Программы учебной и производственной практик

В соответствии с ФГОС ВО 3 по направлению 43.04.03 Гостиничное дело профиль «Гостиничная деятельность» раздел основной образовательной программы подготовки магистра практика является обязательной и непосредственно ориентирована на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практика закрепляет знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию компетенций обучающихся.

При реализации ОПОП ВО 3 предусматриваются следующие виды практик

Учебная практика:

ознакомительная практика проводится на 1 курсе в 1 семестре, продолжительность 2 недели, 3 з.е, 108 часов;

Производственная практика:

Организационно-управленческая практика. Проводится на 1 курсе во 2 семестре, продолжительность составляет 8 недель. Общая трудоемкость – 12 зачетных единиц, 432 ч.

Проектно-технологическая практика. Проводится на 2 курсе в 3 семестре, продолжительность составляет 4 недель. Общая трудоемкость – 6 зачетных единиц, 216 ч.

Научно-исследовательская работа. Проводится на 2 курсе в 4 семестре, продолжительность составляет 8 недель. Общая трудоемкость – 12 зачетных единиц, 432 ч.

Преддипломная практика. Проводится: на 2 курсе в 4 семестре, продолжительность составляет 6 недель. Общая трудоемкость – 9 зачетных единиц, 324 ч.

Цели и задачи практик, практические навыки, компетенции, приобретаемые студентами, базы и время прохождения практики, а также формы отчетности по практике указываются в программах практик. (Приложение 5).

4.5. Программа государственной итоговой аттестации.

В ОПОП приведена программа государственной итоговой аттестации, указаны методические разработки, обеспечивающие проведение государственной итоговой аттестации (приложение 6).

5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (профиль «Гостиничная деятельность»).

Ресурсное обеспечение ОПОП вуза формируется на основе требований к условиям реализации образовательных программ, определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки, действующей нормативно правовой базой.

Подготовка магистров по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело по профилю подготовки «Гостиничная деятельность» осуществляется на факультете экономики и управления. Выпускающей кафедрой является кафедра маркетинга, сервиса и туризма.

Ресурсное обеспечение ОПОП вуза определяется как в целом по ОПОП, так и по циклам дисциплин и/или модулям и включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое и информационное обеспечение;
- материально-техническое обеспечение;
- финансовое обеспечение.

- оценка качества образовательной деятельности и подготовке обучающихся по программе магистратуры.

5.1. Кадровое обеспечение ОПОП.

Реализация образовательной программы обеспечивается научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации ОПОП ВО 3++ на иных условиях.

Квалификация педагогических работников университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Численность педагогических работников университета, участвующих в реализации ОПОП ВО 3++, и лиц, привлекаемых к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), осуществляющих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля) соответствует ФГОС ВО 3++.

Численность педагогических работников университета, участвующих в реализации ОПОП ВО 3++, и лиц, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет) соответствует ФГОС ВО 3++.

Численность педагогических работников организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в

Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации) соответствует ФГОС ВО 3++.

На выпускающей кафедре маркетинга, сервиса и туризма сложился компетентный научно-педагогический коллектив, отличающийся высоким потенциалом и способный к решению задач по подготовке квалифицированных кадров и выполнению научно-исследовательских задач по направлению обучения в соответствии с требованиями, которые предъявляет современный рынок труда (приложение 7).

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Организация управления на факультете соответствует уставным требованиям. Организационно-распорядительная и собственная нормативная документация факультета и кафедры (планы работы, протоколы заседаний кафедры, учебные планы, индивидуальные планы работы преподавателей и т.д.) соответствует действующему законодательству и Уставу университета.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, состав которого определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется при необходимости.

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа, обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории организации, так и вне ее.

Фиксация хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы обеспечивается ЭИОС МГТУ.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к нескольким электронно-библиотечным системам и электронным библиотекам, содержащим издания основной литературы, перечисленные в рабочих программах дисциплин, практик.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, как на территории ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет», так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы;

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

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

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

Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников Организации за период реализации программы магистратуры в расчете на 100 научно-педагогических работников (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям) должно составлять не менее двух в журналах, индексируемых в базах данных Web of Science или Scopus, или не менее 20 в журналах, индексируемых в Российском

индексе научного цитирования.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется (при необходимости).

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

Основная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам учебного плана, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Содержание дисциплин (модулей) и учебно-методических материалов представлено в учебно-методических ресурсах, размещенных на личных страницах преподавателей кафедр в электронном образовательном пространстве университета, и в локальной сети образовательного учреждения (приложение 8).

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

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

5.3. Материально-техническое обеспечение.

Вуз располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело по профилю подготовки «Гостиничная деятельность» в ФГБОУ ВО «МГТУ».

Помещения для проведения учебных занятий представляют собой учебные аудитории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) (приложение 9).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Организации.

Реализация ОПОП обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, состав которого определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости.

5.4. Финансовое обеспечение.

Финансовое обеспечение реализации программы магистратуры осуществляться в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ магистратуры и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством образования и науки Российской Федерации.

5.5. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательным программам (приложение 10) включают в себя:

- внутреннюю систему оценки качества образования;

- внешнюю систему оценки качества образования.

Внутренняя система оценки качества образования представляет собой систему управления качеством образования на основе проектирования, сбора и анализа информации о содержании образования, результатах освоения основной образовательной программы, условий ее реализации и эффективности составляющих ее компонентов.

Механизмы внутренней системы оценки качества образования включают в себя следующие инструменты:

- организация и проведение внутренней независимой оценки качества подготовки обучающихся;

- организация и проведение внутренней независимой оценки качества работы педагогических работников образовательной организации;

- организация и проведение внутренней независимой оценки качества ресурсного обеспечения образовательной деятельности.

Внутренняя независимая оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в рамках:

- текущая аттестация обучающихся по дисциплинам (модулям);

- промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям);

- промежуточной аттестации обучающихся по итогам прохождения практик;

- промежуточной аттестации обучающихся по итогам выполнения курсовых работ и проектов, а также участия в проектной деятельности;

- опрос обучающихся о качестве условий осуществления образовательной деятельности;

- проведения входного контроля уровня подготовленности обучающихся в начале изучения дисциплины (модуля);

- мероприятий по контролю наличия у обучающихся сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам (модулям);

- анализа портфолио учебных и внеучебных достижений обучающихся;

- проведения олимпиад и других конкурсных мероприятий по отдельным дисциплинам (модулям);

- государственной итоговой аттестации обучающихся;

- выполнение ВКР в формате «Стартап как диплом»;

Внутреннюю независимую оценку качества работы педагогических работников университета, участвующих в реализации ООП ВО, осуществляется в рамках:

- проведения конкурсов педагогического мастерства;

- системного мониторинга уровня квалификации педагогических работников;

- анализа портфолио профессиональных достижений педагогических работников;

- процедуры оценки качества работы педагогических работников обучающимися;

- опрос НПП об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в вузе.

Внутренняя независимая оценка качества ресурсного обеспечения образовательной деятельности (материально-технического, учебно-методического и библиотечно-информационного обеспечения ООП ВО) реализуется в рамках ежегодного самообследования университета.

Для регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ООП ВО привлекаются работодатели и (или) их объединения, а также иные юридические и (или) физические лица, включая педагогических работников вуза. В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по ООП обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик. Информация по результатам оценки качества образовательной деятельности по ООП представлена на локальном сайте университета в разделе «Сведения об образовательной организации»/ «Материально-техническое обеспечение и

оснащенность образовательного процесса»/ «Внутренняя система оценки качества образования».

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе определяется также в рамках системы внешней оценки, в которой МГТУ принимает участие на добровольной основе. К механизмам внешней оценки качества образования относятся:

- тестирование, проводимое Рособрнадзором,
- тестирование, проводимое в рамках сотрудничества с представителями работодателя;
- опрос работодателей об удовлетворенности качеством образовательной деятельности;
- рецензия от работодателя на ОПОП;
- апробация на ФОС от представителя работодателя;
- предложения от работодателя о включении дисциплин в учебный план для каждого года набора;
- рецензия на ФОС от представителя профильной кафедры (факультета) другой образовательной организации;
- демонстрационный экзамен как форма проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации;
- участие в соревнованиях по профессиональным компетенциям Молодые профессионалы (Worldskills);
- регистрация студенческого стартапа

6. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.

В университете создана эффективная система внеучебной воспитательной работы, в основе которой лежит концепция воспитательной работы, утвержденная на заседании ученого совета МГТУ.

Целевой установкой концепции воспитательной работы является социализация личности гражданина России, формирование его умения познавать мир и умело строить рационально организованное общество. При этом принята следующая структура этой цели: утверждение общечеловеческих и нравственных ценностей; расширение мировоззрения будущих специалистов; развитие творческого мышления; приобщение к богатству национальной и мировой истории и культуры; овладение коммуникативными основами; обеспечение образовательного и этического уровня; активное воспитание у студентов личных, гражданских и профессиональных качеств, отвечающих интересам развития личности, общества, создание истинно гуманитарной среды обитания.

Действующая система воспитательной работы в «МГТУ» предполагает три интегрированных направления, а именно профессионально-трудовое, гражданско-правовое, культурно-эстетическое и нравственное воспитание. Вся воспитательная политика предусматривает создание максимально благоприятных условий в учебной, бытовой и досуговой сфере деятельности студентов. Она охватывает основной бюджет времени студента и включает как учебное, так и внеучебное время.

Организация культурно-массовых мероприятий и развитие системы досуга; организация профилактической и превентивной работы по предупреждению правонарушений, наркомании и прочих асоциальных проявлений; воспитание у студентов чувства патриотизма, уважения и любви к своему факультету, вузу, выбранной профессии; повышение культуры и этики поведения студентов; повышение уровня нравственности, культуры, гражданского долга и гуманизма студентов; спортивно-оздоровительная работа и пропаганда здорового образа жизни и физической культуры, развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, деятельности предприятий туристской индустрии, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ, содействуют наряду с профессиональной подготовкой,

нравственному, эстетическому и физическому совершенствованию, творческому развитию личности.

Согласно утвержденной в университете системе внутреннего контроля качества осуществляется трехуровневое управление воспитательной деятельностью: вуз – факультет – кафедра, а реализуемая личностно-ориентированная модель образования обеспечивает не только качественное образование, но и индивидуальное развитие, успешную социализацию каждого студента; создание наиболее благоприятных условий развития для всех студентов с учетом различий способностей.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (профиль «Гостиничная деятельность»))

В соответствии с ФГОС ВО магистратуры по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело и Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программа специалитета, программам магистратуры контроль качества освоения обучающимися ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости, промежуточной итоговой аттестации обучающихся по ОПОП осуществляется в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программа специалитета, программам магистратуры в МГТУ, а также иными локальными нормативными актами вуза.

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП кафедрой проведена работа по созданию фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации. ФОС по дисциплине (модулю) или практики, включает в себя: перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания, типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций. (Приложение 11).

7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП

Государственная итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело по профилю подготовки «Гостиничная деятельность» включает сдачу государственного экзамена и защиту выпускной квалификационной работы.

Согласно положению о выпускных квалификационных работах в Майкопском государственном технологическом университете, требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, научно – методический совет направления подготовки в рамках ОПОП разработал программу государственной итоговой аттестации по данному направлению подготовки. Программа определяет требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, а также требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена (Приложение 6).

8. Материалы, подтверждающие участие работодателей в разработке и

реализации ОП.

При реализации ОПОП ВО по направлению 43.04.03 Гостиничное дело доля работников организаций и предприятий, деятельность которых связана с направленностью образовательной программы, приведенных к целочисленным ставкам составляет более 10 % , что соответствует нормативу для магистратуры.

Участие работодателей в разработке и реализации ОПОП ВО подтверждается также наличием договоров о сотрудничестве и социальном партнерстве с предприятиями и организациями отрасли. Представители данных предприятий являются руководителями учебных и производственных практик, членами государственной экзаменационной комиссии.

На ОПОП получены рецензия от работодателя и апробация на ФОС (Приложение 11).

9. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

Качество подготовки обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело в ФГБОУ ВО «МГТУ» обеспечивается рядом нормативно-методических документов:

Положение о проверке работ, обучающихся в ФГБОУ ВПО «МГТУ» на оригинальность на основе системы «АНТИПЛАГИАТ ВУЗ.»;

Положение о фонде оценочных средств;

Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в МГТУ;

Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО «МГТУ»

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по ОПОП ВО – программам бакалавриата, программа специалитета и программам магистратуры в МГТУ;

Положение об индивидуальном учебном плане в ФГБОУ ВО «МГТУ».

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

 Л.И.Задорожная

«26»  2023 г.



КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА

**федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования**

«Майкопский государственный технологический университет»

как совокупный ожидаемый результат образования
по завершении освоения программы магистратуры

Направление подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело

Программа магистратуры: «Гостиничная деятельность»

Квалификация (степень): магистр

Нормативный срок обучения – 2 года

Майкоп – 2023

Компетенции и индикаторы их достижения			
Наименование категорий (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Краткое содержание и структура компетенции. Характеристика обязательного порогового уровня сформированности компетенции у выпускника вуза
Универсальные компетенции			
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	<p>Знать: методику анализа проблемной ситуации как системы, выявляя ее составляющие и связи между ними.</p> <p>Уметь: анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними.</p> <p>Владеть: навыками сбора, анализа и обработки информации о проблемной ситуации как системы, выявляя ее составляющие и связи между ними.</p>
		УК-1.2. Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению	<p>Знать: методику определения пробелов в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирование процессов по их устранению.</p> <p>Уметь: определять пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектировать процессы по их устранению.</p> <p>Владеть: навыками определения пробелов в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирование процессов по их устранению.</p>
		УК-1.3. Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	<p>Знать: методику разработки и содержательной аргументации стратегии решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов.</p> <p>Уметь: разрабатывать и содержательно аргументировать стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов.</p>

			Владеть: навыками разработки и содержательной аргументации стратегии решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов.
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1. Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления	Знать: основы постановки проектной задачи, способы ее решения через реализацию проектного управления. Уметь: формулировать на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления. Владеть: навыками управления разработкой технического задания проекта, управления реализации профильной проектной работы; навыками управления проектами в области, соответствующей профессиональной деятельности.
		УК-2.2. Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемый результат и возможные сферы их применения.	Знать: процесс разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы (цель, задачи, актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения). Уметь: разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения. Владеть: основами разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы: формулировки цели, задач, актуальности, значимости, ожидаемых результатов и возможных сфер их применения.

		<p>УК-2.3. Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы</p>	<p>Знать: основы разработки плана реализации проекта с использованием инструментов планирования.</p> <p>Уметь: разрабатывать план реализации проекта; планировать необходимые ресурсы, в том числе с учетом их заменяемости; планировать последовательность шагов для достижения результата деятельности.</p> <p>Владеть: методами разработки плана реализации проекта с использованием инструментов планирования.</p>
		<p>УК-2.4. Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта</p>	<p>Знать: принципы осуществления мониторинга хода реализации проекта; способы корреляции отклонений, особенности внесения дополнительных изменений в план реализации проекта, уточнения зон ответственности участников проекта.</p> <p>Уметь: осуществлять мониторинг хода реализации проекта, корректировать отклонения, вносить дополнительные изменения в план реализации проекта, уточнять зоны ответственности участников проекта.</p> <p>Владеть: навыками осуществления мониторинга хода реализации проекта, корректируя отклонения, внося дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняя зоны ответственности участников проекта.</p>

Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Выработывает стратегию командной работы и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели	<p>Знать: принципы выработки стратегии командной работы; принципы организации отбора членов команды для достижения поставленной цели.</p> <p>Уметь: выработывать стратегию командной работы и на ее основе организовывать отбор членов команды для достижения поставленной цели.</p> <p>Владеть: навыками выработки стратегии командной работы и организации отбора членов команды для достижения поставленной цели.</p>
		УК-3.2. Организует и корректирует работу членов команды, в том числе на основе коллегиальных решений	<p>Знать: принципы организации и коррекции работы членов команды, в том числе на основе коллегиальных решений.</p> <p>Уметь: организовывать, мотивировать и руководить работой команды.</p> <p>Владеть: навыками организации работы членов команды, в том числе на основе коллегиальных решений.</p>
		УК-3.3. Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде	<p>Знать: способы разрешения конфликтов и противоречий при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; инструменты создания рабочей атмосферы, позитивного эмоционального климата в команде.</p> <p>Уметь: разрешать конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создавать рабочую атмосферу для достижения поставленной цели.</p> <p>Владеть: способностью к организации, мотивации и руководству работой команды, к выработке командной стратегии для достижения поставленной цели.</p>

Коммуникация	<p>УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия</p>	<p>УК-4.1. Осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие, в том числе на иностранном языке</p>	<p>Знать: основы современного русского языка и культуры речи, основные принципы построения монологических и диалогических текстов, характерные свойства русского языка как средства общения и передачи информации; лексический минимум для осуществления профессиональной деятельности с использованием иностранного языка, грамматические навыки, обеспечивающие коммуникацию общего характера, основные грамматические явления, характерные для профессиональной речи.</p> <p>Уметь: использовать знание русского языка, культуры речи и навыков общения в профессиональной деятельности; использовать знание иностранного языка для осуществления профессиональной коммуникации.</p> <p>Владеть: навыками грамотного письма и устной речи, способностью к коммуникациям в профессиональной деятельности, как на государственном, так и на иностранном языке; готовностью к общению в научной, производственной и социально-общественной сферах деятельности для академического и профессионального взаимодействия.</p>
--------------	---	---	--

		<p>УК-4.2. Переводит академические и профессиональные тексты с иностранного языка или на иностранный язык</p>	<p>Знать: русский и иностранный язык на уровне, необходимом для составления и перевода академических и профессиональных текстов с иностранного языка или на иностранный язык. Уметь: переводить различные академические (рефераты, эссе, обзоры, статьи и т.д.) и профессиональные тексты с иностранного языка или на иностранный язык. Владеть: навыками перевода академических и профессиональных текстов с иностранного языка или на иностранный язык.</p>
		<p>УК-4.3. Способен выстраивать стратегию общения с партнерами, в том числе зарубежными в соответствии с нормами межкультурной коммуникации</p>	<p>Знать: особенности выстраивания стратегии общения с партнерами, в том числе зарубежными в соответствии с нормами межкультурной коммуникации. Уметь: выстраивать стратегию общения с партнерами, в том числе зарубежными в соответствии с нормами межкультурной коммуникации. Владеть: навыками выстраивания стратегии общения с партнерами, в том числе зарубежными в соответствии с нормами межкультурной коммуникации.</p>
<p>Межкультурное взаимодействие</p>	<p>УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>	<p>УК-5.1. Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывается актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии</p>	<p>Знать: важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и традиции населения. Уметь: учитывать в коллективе социальные, этнические, конфессиональные, культурные особенности представителей различных социальных общностей в процессе профессионального взаимодействия в коллективе.</p>

			<p>Владеть: этическими нормами, касающимися социальных, конфессиональных и культурных различий; навыками критического восприятия исторической информации, изложения собственной точки зрения, ведения дискуссии и полемик; обосновывать актуальность использования идеологических ценностей при социальном и профессиональном взаимодействии.</p>
		<p>УК-5.2. Выстраивается социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп</p>	<p>Знать: основы межкультурной и межличностной профессиональной коммуникации в целях выполнения поставленных задач и усиления социальной интеграции; психологические основы социального взаимодействия, направленного на решение профессиональных задач.</p> <p>Уметь: эффективно осуществлять межкультурную и межличностную профессиональную коммуникацию в целях выполнения поставленных задач и усиления социальной интеграции.</p> <p>Владеть: навыками организации продуктивного взаимодействия в профессиональной среде с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей.</p>
		<p>УК-5.3. Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</p>	<p>Знать: основные концепции взаимодействия людей в организации, особенности диадического взаимодействия.</p> <p>Уметь: анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей для создания недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.</p>

			<p>Владеть: принципами организации недискриминационного взаимодействия при личном и массовом общении в целях выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуационные, временные), целесообразно их использует	<p>Знать: теоретико-методологические основы самооценки, саморазвития, самореализации; направления и источники саморазвития и самореализации.</p> <p>Уметь: определять личностные и профессиональные приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; разрабатывать, планировать, контролировать, оценивать собственную деятельность в решении задач саморазвития и самореализации.</p> <p>Владеть: навыками осуществления деятельности по самоорганизации и саморазвитию в соответствии с личностными и профессиональными приоритетами.</p>
		УК-6.2. Определяет образовательные потребности и способы совершенствования собственной (в том числе профессиональной) деятельности на основе самооценки	<p>Знать: способы самоорганизации собственной деятельности и ее совершенствования.</p> <p>Уметь: находить и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития; определять образовательные потребности и способы совершенствования собственной (в том числе профессиональной) деятельности на основе самооценки.</p> <p>Владеть: навыками определения образовательных потребностей и способов совершенствования собственной (в том числе профессиональной юридической) деятельности на основе самооценки.</p>

		УК-6.3. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности, динамично изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития.	<p>Знать: основные принципы мотивации и стимулирования карьерного развития.</p> <p>Уметь: находить и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития.</p> <p>Владеть: способностью ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития других необходимых компетенций.</p>
Общепрофессиональные компетенции			
Технологии	ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций программного обеспечения деятельность организаций гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания	<p>Знать: методы формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания.</p> <p>Уметь: анализировать технологические концепции организаций размещения и общественного питания.</p> <p>Владеть: навыками разработки и формирования технологической концепции организаций размещения и общественного питания.</p>
		ОПК-1.2. Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знать: теории и подходы к внедрению технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь: определять меры по внедрению технологических новаций в деятельность организаций размещения и общественного питания.</p> <p>Владеть: навыками работы с основными с программными продуктами в профессиональной сфере.</p>

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 питания	<p>Знать: направления деятельности по реализации системы стратегического управления деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь: применять методы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеть: методами стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
		ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знать: методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь: использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеть: системным подходом к формированию компетенций анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
		ОПК-2.3. Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знать: методы контроля за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь: применять методы контроля за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеть: навыками осуществления контроля за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>

Качество	ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-3.1. Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знать: научные основы системы управления качеством; национальные и международные стандарты качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь: разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеть: навыками разработки и внедрения системы управления качеством услуг в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
		ОПК-3.2. Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знать: Системы менеджмента качества и особенности их применения в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь: формулировать и внедрять в организациях сферы гостеприимства и общественного питания основные положения системы менеджмента качества в соответствии с международными стандартами качества.</p> <p>Владеть: формулирования и внедрения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания основных положений системы менеджмента качества в соответствии с международными стандартами качества;</p>
		ОПК-3.3. Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон	<p>Знать: критерии оценки качества услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, основанные на требованиях нормативно-правовых актов по классификации гостиниц и иных средств размещения, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.</p>

			<p>Уметь: оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов по классификации гостиниц и иных средств размещения.</p> <p>Владеть: навыками оценивания качества оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов по классификации гостиниц и иных средств размещения.</p>
Маркетинг	ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знать: основные направления работ по разработке маркетинговых стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь: применять технологии маркетинговых исследований рынка гостинично-ресторанных услуг; формулировать основные направления работ по разработке маркетинговых стратегий и программ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеть: навыками разработки и внедрения маркетинговых стратегий и программ в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; формулирования основных направлений работ по разработке маркетинговых стратегий и программ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
		ОПК-4.2. Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знать: особенности и этапы внедрения маркетинговых стратегий и программ в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>

			<p>Уметь: разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; понимать технологии внедрения маркетинговых стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеть: навыками применения и внедрения технологий маркетинговых исследований рынка гостинично-ресторанных услуг.</p>
		<p>ОПК-4.3. Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знать: процедуру оценки результатов реализации маркетинговых стратегий и оценки их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь: проводить оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеть: навыками оценки результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
<p>Экономика</p>	<p>ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь</p>	<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>Знать: основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь: определять основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеть: навыками выявления основных факторов внешней и внутренней среды, оказывающих влияние на состояние и</p>

оценивать эффективность управленческих решений		перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК-5.2. Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знать: основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии предприятия, выявлению приоритетных направлений его деятельности.</p> <p>Уметь: обосновывать основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеть: навыками формирования экономической стратегии предприятий индустрии гостеприимства; навыками внедрения экономических решений в сфере гостеприимства.</p>
	ОПК-5.3. Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Знать: методику оценки экономической эффективности управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь: экономически оценивать эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеть: навыками оценки экономической эффективности управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>

Научно-прикладные исследования	ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности	<p>Знать: подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности.</p> <p>Уметь: применять методы и способы научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть: навыками планирования научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности.</p>
		ОПК-6.2. Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности	<p>Знать: подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности.</p> <p>Уметь: использовать подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть: навыками проведения научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p>
		ОПК-6.3. Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях	<p>Знать: знать алгоритм разработки и написания научных статей и докладов.</p> <p>Уметь: представлять результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях.</p> <p>Владеть: навыками формулировки по результатам научных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях.</p>

Педагогика	ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	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>Знать: виды деятельности по реализации научной педагогической деятельности, направленной на изучение совокупности отношений, возникающих в педагогической сфере, новых образовательных технологий, активных и интерактивных форм.</p> <p>Уметь: планировать результаты обучения, проводить промежуточный и итоговый контроль знаний обучающихся.</p> <p>Владеть: умением осуществлять практическую педагогическую деятельность в двух ее формах: учебной и воспитательной</p>
		ОПК-7.2. Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	<p>Знать: формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам.</p> <p>Уметь: выбирать формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам.</p> <p>Владеть: навыками выбора форм и методов подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам.</p>
Профессиональные компетенции установленные ВУЗом			
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий			

<p>ПКУВ-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПКУВ-1.1. Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха</p>	<p>Знать: теоретические основы макро- и микроэкономики, закономерности развития отрасли и систему основных макро- и микроэкономических показателей рынка гостиничных услуг; методы проведения стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь: применять методы проведения стратегического анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; проводить анализ основных показателей на макро- и микроуровне с применением статистических методов и методов финансового и экономического анализа, моделировать и прогнозировать результаты деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеть: навыками выявления проблем развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; системным подходом к организации стратегического анализа и оцениванию результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
	<p>ПКУВ-1.2. Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знать: основы риск-менеджмента и антикризисного управления; основы разработки и принятия управленческих решений по повышению конкурентоспособности и развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; методы управления деятельностью предприятий сферы</p>

		<p>гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь: выявлять стратегические проблемы развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывать меры по их устранению; применять методы управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеть: навыками гостиничного менеджмента, стратегии и тактики гостиничной деятельности, организации и координации работы исполнителей; методами и механизмами управления предприятия сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
	<p>ПКУВ-1.3. Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знать: теоретические основы бизнес-планирования, контроля и анализа деятельности предприятий сферы гостеприимства; методы и механизмы стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь: применять методы и механизмы стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; планировать и осуществлять контроль за разработкой и реализацией гостиничного продукта.</p> <p>Владеть: навыками контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства, обслуживания потребителей; навыками применения методов и механизмов стратегического контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>

	<p>ПКУВ-1.4. Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знать: формы и методы эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь: применять формы и методы эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения.</p> <p>Владеть: коммуникационными навыками и методами эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
--	--	---

<p>ПКУВ-2. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства</p>	<p>ПКУВ-2.1. Демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства</p>	<p>Знать: законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг; технологию организации системы мониторинга внешней и внутренней среды для принятия управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства. Уметь: организовывать сбор, обработку и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятий сферы гостеприимства, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений. Владеть: методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства.</p>
	<p>ПКУВ-2.2. Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства</p>	<p>Знать: методы оценки экономических последствий и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства. Уметь: разрабатывать концепции и планы реализации стратегии и концепции развития предприятий сферы гостеприимства. Владеть: методиками разработки корпоративной и функциональных стратегий и оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства.</p>
	<p>ПКУВ-2.3. Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации</p>	<p>Знать: принципы разработки и плана реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства. Уметь: формулировать миссию и цели развития</p>

	стратегии развития предприятий сферы гостеприимства	предприятия сферы гостеприимства; оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства. Владеть: навыками оценки экономических последствий и эффективности управленческих решений по выбору концепции, разработки и плана реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства.
Тип задач профессиональной деятельности: технологический		
ПКУВ-3. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПКУВ-3.1. Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: методы оценивания и внедрения эффективности перспективности инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь: применять методы оценивания и внедрения эффективности перспективности инноваций; руководить подготовкой предложений по формированию и совершенствованию гостиничного продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка. Владеть: системой имплантации методов оценивания и внедрения эффективности перспективности инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.
	ПКУВ-3.2. Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: методы внедрения передовых технологий при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Уметь: применять методы внедрения передовых технологий при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

		<p>Владеть: методами отбора и тестирования передовых технологий при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
	<p>ПКУВ-3.3. Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знать: современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Уметь: внедрять и использовать инновационные технологии и современные информационно-коммуникативные инновации с целью обеспечения конкурентоспособности объектов сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владеть: навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; навыками внедрения инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности объектов сферы гостеприимства и общественного питания.</p>

<p>ПКУВ-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий</p>	<p>ПКУВ-4.1. Осуществляет выбор и обоснование перед собственниками бизнеса вида маркетинговых инноваций для внедрения на предприятиях сферы гостеприимства</p>	<p>Знать: особенности выбора и обоснования перед собственниками бизнеса вида маркетинговых инноваций для внедрения на предприятиях сферы гостеприимства.</p> <p>Уметь: осуществлять выбор вида маркетинговых инноваций для внедрения на предприятиях сферы гостеприимства; обосновывать перед собственниками бизнеса маркетинговые инновации для внедрения на предприятиях сферы гостеприимства.</p> <p>Владеть: навыками выбора и обоснования перед собственниками бизнеса вида маркетинговых инноваций для внедрения на предприятиях сферы гостеприимства.</p>
	<p>ПКУВ-4.2. Разрабатывает стратегический план внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства</p>	<p>Знать: технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства; основы стратегического менеджмента и маркетинга; методы разработки стратегического плана внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства.</p> <p>Уметь: осуществлять реализацию стратегии предприятия сферы гостеприимства, функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих устойчивое развитие; организовать имплантацию стратегического плана внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства.</p> <p>Владеть: навыками разработки и внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства; навыками презентации результатов внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства.</p>

	<p>ПКУВ-4.3. Использует современные информационно-коммуникационных средства для внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства</p>	<p>Знать: область применения и роль информационных технологий в сфере гостеприимства; особенности использования информационно-коммуникационных средств для внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства.</p> <p>Уметь: использовать информационные технологии при разработке и внедрении маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства; выстроить систему информационно-коммуникационных средства для внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства.</p> <p>Владеть: навыками имплантации информационно-коммуникационных средств для внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства.</p>
--	--	---