

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Куижева Саида Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 05.05.2023 14:14:25  
Уникальный программный ключ:  
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Майкопский государственный технологический университет»**



**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  
**2021**

Майкоп

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 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;
  - 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 очно-заочной или 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.

**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)
<b>33 Сервис, оказание услуг населению</b>	<b>Организационно-управленческая</b>	- 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
	<b>Технологическая деятельность</b>	- 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:

<b>Компетенции и индикаторы их достижения</b>		
Наименование категорий (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
<b>Универсальные компетенции</b>		
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.
<b>Общепрофессиональные компетенции</b>		
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
		ОПК-7.3. Планирует результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам
<b>Профессиональные компетенции установленные ВУЗом</b>		
<b>Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий</b>		

<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><b>Тип задач профессиональной деятельности: технологический</b></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 матрицы соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ОПОП и компетентности 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 1,2).

#### **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 (Приложение 3).

##### **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 5).

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 12 недель. Общая трудоемкость – 18 зачетных единиц, 648 ч.

*Проектно-технологическая практика.* Проводится на 2 курсе в 3 семестре, продолжительность составляет 4 недели. 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 6,7,8).

#### **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, с учетом рекомендаций примерных ОПОП.

Подготовка магистров по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело по профилю подготовки «Гостиничная деятельность» осуществляется на факультете экономики и сервиса. 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

#### **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.

## **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.

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».

Вуз располагает достаточным аудиторным фондом для проведения лекционных, практических и индивидуальных занятий преподавателей со студентами, проведения консультаций и экзаменов, организации и проведения самостоятельной работы студентов, научно-исследовательской работы, написания выпускной квалификационной работы (магистерской работы). Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «интернет» и доступом к ЭЙОС.

Вуз обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав 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.

## **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, программам 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, программам 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 9).

## **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 10).

## **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».