

**РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
43.04.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО
МАГИСТЕРСКОЙ ПРОГРАММЕ
ГОСТИНИЧНОЕ И РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО**

Зав. кафедрой сервиса и
гостиничного дела



Л.В. Крылова

Доцент кафедры сервиса и
гостиничного дела



Е.В. Куценко

Доцент кафедры сервиса и
гостиничного дела



А.В. Полякова

Старший преподаватель
кафедры сервиса и
гостиничного дела



В.В. Дыбок

Рассмотрено на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
(протокол № 13 от 24.01. 2022 г.)

Рассмотрено на заседании Ученого совета факультета ресторанно-гостиничного
бизнеса
(протокол № 6 от 24.01 2022 г.)

ОДОБРЕНО
на Учебно-методическом совете Университета
(протокол № 6 от 26.01. 2022 г.)

Председатель  Л.А. Омелянович

© Коллектив авторов, 2022

© ГО ВПО ДОННУЭТ имени Михаила Туган-
Барановского, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО)	5
1.2. Нормативные документы, регламентирующие разработку основной профессиональной образовательной программы магистратуры	5
1.3. Перечень сокращений	7
РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ	7
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников	7
2.1.1 Область профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника	7
2.1.2. Типы задач профессиональной деятельности выпускников	8
2.1.3. Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников	8
2.2. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)	9
2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО и ГОС ВО <i>(при наличии)</i>	12
2.4. Описание трудовых функций в соответствии с профессиональными стандартами	13
РАЗДЕЛ 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО	13
3.1. Цель (миссия) и задачи ОПОП ВО	13
3.2. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело)	14
3.3. Направленность образовательной программы в рамках направления подготовки	14
3.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ	15
3.5. Объем (трудоемкость) программы	15
3.6. Формы обучения	15
3.7. Срок получения образования	15
3.8. Язык реализации программы	15
3.9. Использование сетевой формы реализации образовательной программы <i>(при наличии)</i>	15
3.10. Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий <i>(при наличии)</i>	16
3.11. Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья <i>(при наличии)</i>	16

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО	16
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части	16
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	16
4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	18
4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения <i>(при наличии)</i>	20
4.1.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	25
4.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО	30
РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВПО	30
5.1. Структура и объем программы	30
5.2. Объем обязательной части образовательной программы	31
5.3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	31
5.3.1. Учебный план	32
5.3.2. Календарный учебный график	32
5.3.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	32
5.3.4. Программы практик	87
5.3.5. Фонды оценочных средств (материалов) для промежуточной аттестации по учебной дисциплине (модулю) и практике	87
5.3.6. Программа государственной итоговой аттестации	88
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО	89
6.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы магистратуры	89
6.1.1. Материально-технические условия реализации ОПОП ВО	89
6.1.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО	90
6.2. Кадровые условия реализации ОПОП ВО	97
6.3. Характеристика социально-культурной среды Университета, обеспечивающей формирование универсальных компетенций	98
6.4. Финансовые условия реализации ОПОП ВО	99
РАЗДЕЛ 7. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ	100
ПРИЛОЖЕНИЯ	102

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы высшего профессионального образования (ОПОП ВО)

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее - ОПОП ВО) магистратуры, реализуемая ГО ВПО «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО» (далее – Университет) по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Университетом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) и Государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ГОС ВО) по соответствующему направлению подготовки, с учетом требований профессионального стандарта, а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы.

ОПОП ВО представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-методических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, программ учебных дисциплин (модулей), рабочих программ учебных дисциплин (модулей), программ практик, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов, определяющих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации учебно-воспитательного процесса.

ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело) включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы практик, программу государственной итоговой аттестации и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также оценочные и методические материалы.

1.2. Нормативные документы, регламентирующие разработку образовательной программы магистратуры

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Закон Донецкой Народной Республики от 19.06.2015 г. №55-ІНС «Об образовании» с учетом изменений внесенных Законами от 04.03.2016 г. № 111-ІНС, от 03.08.2018 г. № 249-ІНС, от 12.06.2019 г. № 41-ІНС, от 18.10.2019 г. № 64-ІНС, от 13.12.2019 г. №75- ІНС, от 06.03.2020 г. № 107- ІНС, от 31.03.2020 г. № 16- ІНС, от 11.09.2020 г. № 187- ІНС, от 24.09.2020 г. №197- ІНС, от 24.09.2020 г. № 198- ІНС, от 05.02.2021 г. № 245- ІНС, от 05.03. .2021 г. № 261- ІНС, от 26.03.2021 г. № 265- ІНС, от 30.06.2021 г. № 305- ІНС, от 06.08.2021 г. № 306-ІНС;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень – магистратура), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.06.2017 г. № № 558;

- Государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 04.05.2016 г. №499 «Об утверждении Перечней направлений подготовки и специальностей высшего профессионального образования и Сопоставлений направлений подготовки и специальностей высшего профессионального образования образовательных уровней бакалавр, специалист, магистр»;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 10 ноября 2017 г. № 1171 «Об утверждении Порядка организации учебного процесса в образовательных организациях высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики», с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 03.05.2019 № 567; от 27.10.2020 г. №154 нп.

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 14.08.2017 г. № 829 «Об утверждении образовательных программ в образовательных организациях высшего профессионального образования с применением электронного обучения и дистанционных технологий»;

- Типовое положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики», утвержденное приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16.12.2015г. № 911, с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 22.09.2017 № 978;

- Концепция развития инклюзивного образования, утвержденная приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 11.04.2018 г. № 318;

- Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников организаций высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики, утвержденный Министерством образования и науки Донецкой Народной Республики от 22.12.2015 г. № 922, с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 03.10.2016 № 1020,, от 18.05.2020 № 72-НП;

- Устав ГО ВПО «Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», утвержденный приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 14.03.2019 г. № 332;

- иные локальные акты Университета.

1.3. Перечень сокращений

ГОС ВО – государственный образовательный стандарт высшего образования;

з.е. – зачетная единица;

ИДК – индикатор достижения компетенции;

ИСУОО – информационная система управления образовательной организацией;

НИР – научно-исследовательская работа;

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;

ОПК – общепрофессиональная компетенция;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОПОП ВО – основная профессиональная образовательная программа высшего образования;

ПК – профессиональная компетенция;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

ТД – трудовые действия;

ТФ – трудовая функция;

УК – универсальная компетенция;

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ЭИОС – электронная информационно-образовательная среда.

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

2.1.1 Область профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника

Область (области) и сфера (сферы) профессиональной деятельности, в которых могут работать выпускники, освоившие программу бакалавриата:

01 Образование и наука (в сферах: профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования; научных исследований в области гостеприимства и общественного питания);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Сферами профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры, могут осуществлять профессиональную деятельность, являются: деятельность по оказанию комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги, и деятельность организаций общественного питания.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2.1.2. Тип (типы) задач профессиональной деятельности выпускников

В рамках освоения программы магистратуры выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

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

2.1.3. Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников

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

- организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания);
- услуги (продукты) сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации;
- технологии обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы;
- образовательные организации, занимающиеся подготовкой кадров для сферы гостеприимства и общественного питания;
- научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания;
- органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания;
- общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и общественного питания;
- потребители услуг (продуктов) сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности;
- первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания.

2.2 Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	Организационно-управленческий	<p>- стратегическое управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- управление инновационной деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); образовательные организации, занимающиеся подготовкой кадров для сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>научно -исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания;</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> <p>первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания;</p>
	Технологический	внедрение инновационных технологий и применение современных информационных и коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	<p>организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); услуги (продукты) сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и</p>

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
			сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; технологии обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; потребители услуг (продуктов) сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания
	Проектный	- управление изменениями и проектами по созданию новых, реконструкции и модернизации существующих предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - реформирование и реструктуризация предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.;	организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); научно - исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания; органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания,
	Научно-исследовательский	- применение современных научных концепций и методов исследования и моделирования развития рынка услуг гостеприимства и общественного питания;	организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); услуги (продукты) сферы гостеприимства и

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
		<p>- научно-аналитическое обоснование выбора концепции и стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>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</p>

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
01 Образование и наука	Педагогический	<ul style="list-style-type: none"> - организация и проведение профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования в области гостеприимства и общественного питания; - разработка мер по формированию кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и туристских кластерах; - повышение квалификации, обучение и развитие персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в рамках корпоративных и внутрифирменных программ обучения 	<p>организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); образовательные организации, занимающиеся подготовкой кадров для сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>научно -исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания,</p>

2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО и ГОС ВО

N п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
01 Образование и наука		
1.	01.004	Профессиональный стандарт «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2015 г., регистрационный № 38993)

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
2.	33.007	Профессиональный стандарт "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный N 37395)
3.	33.008	Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)

2.4. Описание трудовых функций (ОТФ) в соответствии с профессиональными стандартами

Перечень ОТФ и ТФ, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы магистратуры по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, представлен в Приложении 1.

РАЗДЕЛ 3 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО

3.1. Цель (миссия) и задачи ОПОП ВО

Главной целью ОПОП ВО является подготовка квалифицированных кадров в области сервиса, оказания услуг населению (в сфере оказания комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; организации деятельности организаций общественного питания) посредством формирования у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО и ГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело), а также развитие профессионально важных качеств личности, позволяющих реализовать сформированные компетенции в эффективной профессиональной деятельности по профилю подготовки.

В области воспитания целью ОПОП ВО является формирование социально-личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности: целеустремленности, организованности, трудолюбию, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели, дружелюбию, развитию общей культуры у обучающихся.

В области обучения целью ОПОП ВО является:

– формирование у выпускников компетенций, установленных ФГОС ВО, ГОС ВО, ПООП и настоящей ОПОП ВО, необходимых для успешного

выполнения профессиональной деятельности в области сервиса, оказания услуг населению (в сфере оказания комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; организации деятельности организаций общественного питания);

- формирование способности приобретать новые знания, готовности к самосовершенствованию и непрерывному профессиональному образованию и саморазвитию;

- обеспечение многообразия образовательных возможностей обучающихся;

- обеспечение подготовки выпускников, способных активно выстраивать гибкую индивидуальную траекторию профессиональной карьеры, учитывающую специфику и изменчивость условий рынка труда для областей деятельности по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело) основана на компетентностном подходе к ожидаемым результатам обучения и ориентирована на решение следующих задач:

- направленность на многоуровневую систему образования и непрерывность профессионального развития;

- обеспечение обучающимися выбора индивидуальной образовательной траектории;

- практико-ориентированное обучение, позволяющее сочетать фундаментальные знания с практическими навыками по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело), учитывающие требования профессионального стандарта (стандартов).

- формирование готовности выпускников Университета к активной профессиональной и социальной деятельности.

3.2. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело)

Абитуриент должен иметь документ установленного образца о полученном ранее образовании.

3.3. Направленность образовательной программы в рамках направления подготовки

Программа магистратуры в рамках направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело: Гостиничное и ресторанное дело.

3.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы магистратуры направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело – магистр.

3.5. Объем (трудоемкость) программы

Объем образовательной программы составляет **120 з.е.** вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы с использованием сетевой формы, реализации программы по индивидуальному учебному плану и включает все виды контактной (аудиторной, практики, НИР и др.) и самостоятельной работы обучающихся и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся ОПОП ВО.

3.6. Формы обучения

Формы обучения по образовательной программе магистратуры - очная, заочная.

Использование сетевой формы обучения реализации образовательной программы нет.

Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий да.

Электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, применяемые при обучении инвалидов и лиц с ОВЗ, предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

3.7. Срок получения образования

Срок получения образования (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 2 года;

в заочной форме обучения увеличивается на 6 месяцев и составляет 2 года 6 месяцев;

при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более, чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

3.8. Язык реализации программы

Образовательная программа магистратуры реализуется на государственном языке Донецкой Народной Республики – русском языке.

3.9. Использование сетевой формы реализации образовательной программы не реализуется

3.10. Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (при наличии)

Часть учебных дисциплин реализуется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий на платформе *Moodle*.

3.11. Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Основная образовательная программа частично адаптирована для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО

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

В результате освоения ОПОП ВО у выпускника должны быть сформированы все компетенции, установленные программой магистратуры: универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Совокупность компетенций, установленных образовательной программой, обеспечивает выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность в области (*областях*) профессиональной деятельности:

01 Образование и наука (в сферах: профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования; научных исследований в области гостеприимства и общественного питания);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сфере оказания комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; организации деятельности организаций общественного питания).

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода,	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 _{УК-1} . Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению.

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	вырабатывать стратегию действий	ИДК-3 _{УК-1} Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления. ИДК-2 _{УК-2} Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения. ИДК-3 _{УК-2} Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы. ИДК-4 _{УК-2} Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИДК-1 _{УК-3} Вырабатывает стратегию командой работы и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели. ИДК-2 _{УК-3} Организует и корректирует работу команды, в том числе на основе коллегиальных решений. ИДК-3 _{УК-3} Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде.
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИДК-1 _{УК-4} Осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие, в том числе на иностранном языке. ИДК-2 _{УК-4} Переводит академические и профессиональные тексты (рефераты, аннотации, обзоры, статьи и т.д.) с иностранного языка или на иностранный язык. ИДК-3 _{УК-4} Способен выстраивать стратегию общения с партнерами, в том числе с зарубежными в соответствии с нормами межкультурной коммуникации.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе	ИДК-1 _{УК-5} Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии.

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	межкультурного взаимодействия	ИДК-2 _{УК-5} Выстраивает профессиональное социальное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп. ИДК-3 _{УК-5} 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	ИДК-1 _{УК-6} Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), целесообразно их использует. ИДК-2 _{УК-6} Определяет образовательные потребности и способы совершенствования (в том числе профессиональной) деятельности на основе самооценки. ИДК-3 _{УК-6} Выстраивает гибкую профессиональную траекторию с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности, динамично изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития.

4.1.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-1} Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-1} Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Управление	ОПК-2. Способен	ИДК-1 _{ОПК-2} Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы

Категория общепрофес- сиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 опк-2 Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 опк-2 Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Качество	ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1опк-3 Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2опк-3 Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3опк-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
Маркетинг	ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1опк-4 Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2опк-4 Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3опк-4 Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
Экономика	ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ИДК-1опк-5 Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2опк-5 Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3опк-5 Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
		общественного питания
Научно-прикладные исследования	ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-6} Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности ИДК-2 _{ОПК-6} Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности ИДК-3 _{ОПК-6} 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	ИДК-1 _{ОПК-7} Осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-7} Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам ИДК-3 _{ОПК-7} Планирует результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности – Организационно-управленческий					
- стратегическое управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - управление инновационной деятельностью предприятий сферы гостеприимства и	организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); образовательные организации, занимающиеся подготовкой кадров для сферы	Управление	ПКО-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ПКО-1} Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха ИДК-2 _{ПКО-1} Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПКО-1} Обеспечивает стратегический контроль	33.008 Руководитель предприятия питания 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
общественного питания.	гостеприимства и общественного питания; научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания; органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания; общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и общественного питания; первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания;			деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-4 _{ПКО-1} Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
Тип задач профессиональной деятельности – Проектный					
- управление изменениями и проектами по созданию новых, реконструкции и модернизации существующих предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - реформирование и реструктуризация предприятий сферы гостеприимства и	организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания; органы государственной	Проектная деятельность	ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	ИДК-1 _{ПКО-2} Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПКО-2} Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПКО-2} Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования	33.008 Руководитель предприятия питания 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
общественного питания	власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания,		ПКО-3. Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	проектов и принятия предпринимательских решений ИДК-1 _{ПКО-3} Обосновывает планы и проекты по реформированию и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПКО-3} Организует работу планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПКО-3} Оценивает социально-экономические последствия реформирования и реструктуризации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
Тип задач профессиональной деятельности – Технологический					
внедрение инновационных технологий и применение современных информационных и коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); услуги (продукты) сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; технологии обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания, технологическая	Технология	ПКО-4. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ПКО-4} Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПКО-4} Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПКО-4} Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	33.008 Руководитель предприятия питания 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
	документация и информационные ресурсы; потребители услуг (продуктов) сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания				
Тип задач профессиональной деятельности – Научно-исследовательский					
- применение современных научных концепций и методов исследования и моделирования развития рынка услуг гостеприимства и общественного питания; - научно-аналитическое обоснование выбора концепции и стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); услуги (продукты) сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; технологии обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; образовательные организации, занимающиеся подготовкой кадров для сферы	Научно-исследовательская деятельность	ПКО-5. Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ПКО-5} Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПКО-5} На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
	<p>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</p>				
Тип задач профессиональной деятельности – Педагогический					
- организация и проведение профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования в области	организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания);	Педагогическая деятельность	ПКО-6. Способен организовывать и проводить профессиональное обучение и образование, повышение квалификации	ИДК-1 _{пко-6} Проводит занятия лекционного и семинарского типа по учебным курсам, дисциплинам (модулям) по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам в области	01.004 Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
гостеприимства и общественного питания; - разработка мер по формированию кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и туристских кластерах; - повышение квалификации, обучение и развитие персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в рамках корпоративных и внутрифирменных программ обучения	образовательные организации, занимающиеся подготовкой кадров для сферы гостеприимства и общественного питания; научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания; первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания,		в образовательных организациях по программам профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания	гостиничного и ресторанного дела ИДК-2 _{ПКО-6} Организует научно-исследовательскую, проектную и учебно-профессиональную деятельность обучающихся по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам гостиничного и ресторанного профиля	ого образования

4.1.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности – Организационно-управленческий					
- стратегическое управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - управление инновационной деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); образовательные организации, занимающиеся подготовкой кадров для сферы гостеприимства и общественного питания; научно-	Управление	ПК-1. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства	ИДК-1 _{ПК-1} Демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПК-1} Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и	33.008 Руководитель предприятия питания 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц Анализ отечественного и зарубежного опыта

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
	исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания; органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания; общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и общественного питания; первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания;		и общественного питания	общественного питания ИДК-3 _{ПК-1} Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	
Тип задач профессиональной деятельности – Проектный					
- управление изменениями и проектами по созданию новых, реконструкции и модернизации существующих предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - реформирование и реструктуризация предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); научно - исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания; органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования	Проектная деятельность	ПК-2. Способен разрабатывать проекты по управлению изменениями и реализовывать меры по преодолению сопротивления персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания изменениям	ИДК-1 _{ПК-2} Осуществляет анализ российской и зарубежной практики внедрения изменений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПК-2} Понимает и обосновывает перед собственниками бизнеса виды работ по разработке и реализации проектов по управлению изменениями на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПК-2} Разрабатывает и реализует комплекс мер по преодолению сопротивления персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	33.008 Руководитель предприятия питания 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц Анализ отечественного и зарубежного опыта

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
	сферы гостеприимства и общественного питания,			изменениям ИДК-4 _{ПК-2} Проводит оценку эффективности управленческих решений по внедрению изменений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.	
Тип задач профессиональной деятельности – Технологический					
внедрение инновационных технологий и применение современных информационных и коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); услуги (продукты) сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; технологии обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; потребители услуг (продуктов) сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания	Технология	ПК-3. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания и реализовывать их с использованием информационных коммуникационных технологий	ИДК-1 _{ПК-3} Осуществляет выбор и обоснование перед собственниками бизнеса вида маркетинговых инноваций для внедрения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПК-3} Разрабатывает стратегический план внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПК-3} Использует современные информационно-коммуникационные средства для внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	33.008 Руководитель предприятия питания 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц Анализ отечественного и зарубежного опыта
Тип задач профессиональной деятельности – Научно-исследовательский					

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
<p>- применение современных научных концепций и методов исследования и моделирования развития рынка услуг гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- научно-аналитическое обоснование выбора концепции и стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); услуги (продукты) сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; технологии обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; 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;</p>	Сервис	<p>ПК-4.</p> <p>Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ИДК-1_{ПК-4} Осуществляет научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ИДК-2_{ПК-4} Применяет научные методы исследования при проведении экспертизы организационно-управленческих инноваций, планируемых к применению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Анализ отечественного и зарубежного опыта</p>

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
	<p>общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>потребители услуг (продуктов) сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности;</p> <p>первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания</p>				
Тип задач профессиональной деятельности – Педагогический					
<p>- организация и проведение профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования в области гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- разработка мер по формированию кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и туристских кластерах;</p> <p>- повышение квалификации, обучение и развитие персонала предприятий сферы гостеприимства</p>	<p>организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания);</p> <p>образовательные организации, занимающиеся подготовкой кадров для сферы гостеприимства и общественного питания; научно - исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания; первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания,</p>	Педагогическая деятельность	ПК-5. Способен управлять и/или участвовать в разработке программы стратегического развития системы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах	<p>ИДК-1_{ПК-5} Проводит анализ передового российского и зарубежного опыта разработки программного стратегического развития системы подготовки кадров и формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах</p> <p>ИДК-2_{ПК-5} Оценивает потребность в подготовке кадров в регионе для формирования конкурентоспособного кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ИДК-3_{ПК-5} Проводит анализ материально-технических и педагогических ресурсов, необходимых для организации повышения квалификации персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах за счет использования передовых</p>	<p>01.004 Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования</p> <p>Анализ отечественного и зарубежного опыта</p>

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
и общественного питания в рамках корпоративных и внутрифирменных программ обучения				технологий обучения, разработки рекомендаций по совершенствованию этого обеспечения ИДК-4 _{ПК-5} Определяет формы и методы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и туристских кластерах	

4.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО

Матрица компетенций – обязательный элемент ОПОП ВО, соединяющий образовательную программу и ФГОС ВО, ГОС ВО в части результатов освоения образовательной программы.

Матрица компетенций отражает процесс реализации универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускника при реализации учебных дисциплин (модулей), практик и государственной итоговой аттестации.

Матрица компетенций представлена в Приложениях 2,3

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО

5.1. Структура и объем программы

Структура программы		Объем программы и ее блоков в з.е.
БЛОК 1	Дисциплины (модули)	<i>не менее 51 з.е.</i>
	Обязательная часть:	27 з.е.
	Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений	39 з.е.
БЛОК 2	Практика	<i>не менее 39 з.е.</i>
	Обязательная часть:	45 з.е.
	Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений	-
БЛОК 3	Государственная итоговая аттестация:	<i>не менее 9 з.е.</i>
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	1,5 з.е.
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	7,5 з.е.
Объем программы		120 з.е.

5.2. Объем обязательной части образовательной программы

Структура обязательной части программы	Объем в з.е./%
1. Дисциплины, указанные в ФГОС ВО и ГОС ВО	-
2. Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, в соответствии с приказами Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики, Университета	-
2.1. Педагогика высшей школы	2 з.е. / 1,67 %
2.2 История и философия науки	2 з.е./ 1,67 %
2.3 Методология и методы научных исследований	2 з.е./ 1,67 %
3 Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, а также профессиональных компетенций, установленных ПООП в качестве обязательных	
3.1. История и философия науки	2 з.е. / 1,67 %
3.2. Педагогика высшей школы	2 з.е. / 1,67 %
3.3. Методология и методы научных исследований	2 з.е. / 1,67 %
3.4. Иностранный язык профессиональной направленности	4 з.е. / 3,33 %
3.5. Стратегический менеджмент	3 з.е. / 2,5 %
3.6. Стратегический маркетинг	3 з.е. / 2,5 %
3.7. Инновационные гостинично-ресторанные технологии	6 з.е/ 5%
Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации	72 з.е. / 60,0 %
Объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками	<i>не предусмотрено ФГОС ВО и ГОС ВО</i>

5.3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело) регламентируется: учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных курсов, дисциплин (модулей), программами практик, другими материалами, иными компонентами, включенными в состав образовательной программы по решению Учебно-методического совета Университета, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; а также оценочными и методическими материалами.

5.3.1. Учебный план

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения блоков и разделов образовательной программы (учебных дисциплин (модулей), практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость учебных дисциплин (модулей), практик в зачетных единицах, указываются виды учебной работы, формы промежуточной аттестации, а также объем контактной работы в аудиторных часах.

В обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» указан перечень учебных дисциплин (модулей), представленных в п. 5.2. ОПОП ВО и являющихся обязательными для освоения обучающимися вне зависимости от направленности (профиля, магистерской программы, специализации).

В части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», представлены перечень и последовательность учебных дисциплин (модулей), направленных на формирование рекомендуемых профессиональных компетенций (*при наличии*) и (или) профессиональных компетенций, установленных разработчиком ОПОП ВО самостоятельно.

В соответствии с ФГОС ВО и ГОС ВО, обучающимся обеспечивается возможность освоения факультативных дисциплин (модулей).

Образовательная программа магистратуры содержит факультативные дисциплины (модули), в объеме 4 з.е.

Факультативные дисциплины модули не включаются в объем программы магистратуры.

5.3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

5.3.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

В целях организации и проведения учебного процесса по программе магистратуры разработаны и утверждены 31 рабочая программа учебных дисциплин.

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны в соответствии с Программами учебных дисциплин по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело):

ПРОГРАММА
учебной дисциплины М.1.Б.1 «История и философия науки»
(Разработчик Ромадыкина В.С.)

Цель учебной дисциплины:

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

Задачи учебной дисциплины:

предоставление студентам и соответствующее усвоение ими специальных знаний: о науке как социокультурном феномене, социальном институте, форме духовного производства и общественного сознания; об отраслевой специфике науки и научного знания; о философских основаниях науки; об истории становления и развития науки в связи с НТП и НТР; о предмете, круге проблем, функциях и значении философии науки; об истории развития и современном состоянии философии науки; о научной рациональности и научной картине мира, об их исторических типах в соответствии с основными этапами исторического развития науки; о специфике научного познания/научно-исследовательской деятельности; о гносеологических возможностях научного познания; о методологии научного познания; о соотношении философского, научного и вне-научного знания; обеспечение освоения основных категорий философии науки.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 _{УК-1} . Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3 _{УК-1} Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.
ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-6} Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности ИДК-2 _{ОПК-6} Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности ИДК-3 _{ОПК-6} Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Наука как предмет философии/философии науки.

- Тема 2. Научное познание как форма деятельности.
 Тема 3. Методология научного познания.
 Тема 4. Научное мировоззрение и научная картина мира.
 Тема 5. Позитивизм и его течения как современная философия науки.
 Тема 6. Наука как социально-культурный феномен.
 Тема 7. Доклассический этап развития науки.
 Тема 8. Классический, неклассический, постнеклассический этапы развития науки.
 Тема 9. Научная рациональность и ее исторические типы.
 Тема 10. Наука и научно-технический прогресс.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины М.1.Б.2 «Педагогика высшей школы»
(Разработчики: Соловьева Р.П.)

Цель учебной дисциплины:

предоставление объективной информации об основных этапах становления и развития педагогики высшей школы как науки; освещение приоритетов внедрения инновационных форм и методов обучения и воспитания в отечественном и мировом образовательном пространстве; формирование у студентов практических навыков толерантного общения в обществе.

Задачи учебной дисциплины:

формирование высокоинтеллектуальной элиты в высшей школе; овладение студентами теорией и методикой качественного обучения и инновационного воспитания в вузе; развитие педагогического сотрудничества преподавателя и студента.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 УК-1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 УК-1. Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3 УК-1 Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.

ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	ИДК-1 ОПК-7 Осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 ОПК-7 Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам ИДК-3 ОПК-7 Планирует результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам
---	---

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Педагогика высшей школы как наука.

Тема 2. Воспитание в учебном заведении: теория и практика.

Тема 3. Обучение в вузе: традиции и инновации.

Тема 4. Образование как общечеловеческая ценность: формы, модели, приоритеты.

Тема 5. Педагогическая деятельность преподавателя в вузе: сущность, тенденции, стили.

Тема 6. Студенты как субъекты педагогического взаимодействия.

Тема 7. Педагогические задачи, педагогические ситуации и варианты их решения.

Тема 8. Психолого-педагогическая диагностика.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины М.1.Б.3. «Методология и методы научных исследований»

(Разработчик: Топольник В.Г.)

Цель учебной дисциплины:

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

Задачи учебной дисциплины:

приобретение навыков исследования общеотраслевых проблем науки и техники; проведение комплексных исследований рынка гостинично-ресторанных услуг с использованием современных научных методов; прогнозирование перспектив гостинично-ресторанной деятельности на региональном, республиканском уровне; формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей; формирование ресторанный продукт, соответствующего запросам потребителей; применение теоретических знаний при выполнении магистерской (выпускной) квалификационной работы, связанной с исследованием процессов производства

продукции и обслуживания потребителей заведений гостиничного и ресторанного хозяйства.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 _{УК-1} . Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3 _{УК-1} Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления. ИДК-2 _{УК-2} Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения. ИДК-3 _{УК-2} Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы. ИДК-4 _{УК-2} Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИДК-1 _{УК-5} Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии. ИДК-2 _{УК-5} Выстраивает профессиональное социальное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп. ИДК-3 _{УК-5} Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИДК-1 _{УК-6} Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), целесообразно их использует. ИДК-2 _{УК-6} Определяет образовательные потребности и способы совершенствования (в том числе профессиональной) деятельности на основе самооценки. ИДК-3 _{УК-6} Выстраивает гибкую профессиональную траекторию с учетом накопленного опыта профессиональной

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	деятельности, динамично изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития.
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{опк-2} Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{опк-2} Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{опк-2} Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{опк-3} Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{опк-3} Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{опк-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
ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	ИДК-1 _{опк-6} Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности ИДК-2 _{опк-6} Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности ИДК-3 _{опк-6} Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Наука как предмет деятельности.

Тема 2. Методология научных исследований.

Тема 3. Методология научных исследований в гостинично-ресторанном хозяйстве.

Тема 4. Формальные методы исследования социально-экономических процессов.

Тема 5. Научный стиль и научная этика.

Тема 6. Процесс научного исследования.

Тема 7. Особенности труда ученого.

Тема 8. Магистерская работа. Структура и основные этапы подготовки.

Тема 9. Формирование текста и требования к оформлению магистерской диссертации.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины
М.1.Б.4. «Иностранный язык профессиональной направленности»
(Разработчик: Мелитаури Л. Н.)

Цель учебной дисциплины:

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

Задачи учебной дисциплины:

проведение вводно-фонетического курса, расширение лексического запаса и закрепление знаний базовой грамматики изучаемого иностранного языка; формирование устойчивых рецептивных и продуктивных умений, работа над автоматизацией навыков основных видов речевой деятельности (чтение, письмо, говорение, аудирование); совершенствование навыков монологической и диалогической речи, а также различных видов чтения (изучающего, просмотрового, поискового и т.д.).

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий;	ИДК-1 _{ук-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 _{ук-1} . Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3 _{ук-1} Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия;	ИДК-1 _{ук-4} Осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие, в том числе на иностранном языке. ИДК-2 _{ук-4} Переводит академические и профессиональные тексты (рефераты, аннотации, обзоры, статьи и т.д.) с иностранного языка или на иностранный язык. ИДК-3 _{ук-4} Способен выстраивать стратегию общения с партнерами, в том числе с зарубежными в соответствии с нормами межкультурной коммуникации.
ПКО-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы	ИДК-1 _{пко-1} Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
гостеприимства и общественного питания;	ИДК-2 _{ПКО-1} Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПКО-1} Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-4 _{ПКО-1} Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Управление ресторано-гостиничным бизнесом.
Тема 2. Структура современной индустрии гостеприимства.
Тема 3. Персонал индустрии гостеприимства. Инфинитив.
Тема 4. Резервирование жилья.
Тема 5. Гостиничная инфраструктура.
Тема 6. Инфинитив и инфинитивные обороты.
Тема 7. Сервировка стола.
Тема 8. Характерная особенность блюд английской кухни. Инфинитивные обороты.
Тема 9. Национальные кухни мира. Реферирование специальных текстов.
Тема 10. Географическое положение, климат и экономическое развитие страны изучаемого языка.
Тема 11. Столица страны изучаемого языка. Герундий.
Тема 12. Культура страны изучаемого языка. Выдающиеся писатели, поэты, музыканты, ученые и актеры.
Тема 13. Заявление на работу. Резюме.
Тема 14. Письмо-рекомендация.
Тема 15. Деловое письмо (запрос, ответ на запрос, предложение). Герундий.
Тема 16. Организация экскурсий. Герундиальные конструкции.
Тема 17. Путешествие и безопасность. Советы и правила поведения в разных местах (в гостинице, на экскурсии и др.).
Тема 18. Аннотирование специальных текстов.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины «М.1.Б.5 История культуры России»

(Разработчик: Измайлова Д.И.)

Цель учебной дисциплины:

формирование понимания основных тенденций и особенностей развития культуры в ее конкретно-исторических формах, раскрытие специфики развития культуры России на протяжении от первобытного общества – до начала XXI

вв., выявление преемственности российской культуры в условиях коренных изменений политической и социально-экономической системы в России (средневековой, имперской и советской), выявление основных тенденций и доминирующих факторов развития культуры российского государства, формирование исторического мышления на базе изучения особенностей отечественной культуры, ее роли в становлении Донецкого региона, формировании его специфики. Изучение конкретно-исторических форм культуры в контексте основных этапов истории Донбасса как неотъемлемой части Русского мира и зоны межкультурного, межэтнического, межконфессионального и межцивилизационного взаимодействия. Изучение и анализ основных закономерностей культурного развития, усвоение системы знаний о культуре России как части мировой.

Задачи учебной дисциплины:

систематизация ранее полученных знаний по истории культуры России; формирование у студентов всестороннего интереса к истории культуры, дополняющего и обогащающего их профессиональное образование; формирование представления о методологических основах и истории изучения культуры, формирование понимания сути культурно-исторических процессов прошлого и настоящего, их объективного характера; формирование представления о вкладе культуры России в сокровищницу мировой культуры; обучение применению терминологического инструментария по истории материальной и духовной культуры России; выявление взаимосвязи, взаимовлияния и своеобразия традиционных культур народов, проживающих на территории Российской Федерации и Донбасса; формирование ощущения причастности к тысячелетней истории отечественной и мировой культуры, патриотических и морально-этических убеждений; обучение практическим навыкам и умениям использовать полученные знания в будущей профессиональной деятельности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИДК-1 _{УК-5} Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии. ИДК-2 _{УК-5} Выстраивает профессиональное социальное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп. ИДК-3 _{УК-5} Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Теоретические основы курса.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПРОГРАММА

учебной дисциплины М.1.Б.6. «Стратегический менеджмент»

(Разработчик: Дегтярева Я.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся системы специальных знаний и практических навыков по стратегическому управлению, разработки и реализации стратегии гостинично-ресторанных предприятий в условиях нестабильности внешней среды.

Задачи учебной дисциплины:

ознакомить обучающихся с терминологией, понятийным аппаратом стратегического менеджмента; вооружить обучающихся системой знаний в области теоретических, методических, информационных основ стратегического управления; обеспечить усвоение обучающимися методического инструментария стратегического менеджмента; обеспечить выработку умений и навыков внедрения и использования стратегического менеджмента в практике деятельности предприятий.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 _{УК-1} . Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3 _{УК-1} Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-2} Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-2} Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ОПК-2} Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ИДК-1 _{ОПК-5} Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-5} Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ОПК-5} Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ПКО-1} Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха ИДК-2 _{ПКО-1} Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПКО-1} Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-4 _{ПКО-1} Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-1. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору	ИДК-1 _{ПК-1} Демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПК-1} Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	общественного питания ИДК-3ПК-1 Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Стратегический менеджмент: история развития и особенности в современных условиях
- Тема 2. Стратегия как системный подход к управлению перспективным развитием предприятия
- Тема 3. Модели и системы стратегического управления
- Тема 4. Стратегическое планирование в системе стратегического управления предприятием
- Тема 5. SWOT-анализ и конкурентный анализ в процессе стратегического управления
- Тема 6. Анализ портфеля сфер бизнеса: этапы и инструменты
- Тема 7. Организация стратегического управления на предприятии
- Тема 8. Управление реализацией стратегии

ПРОГРАММА

учебной дисциплины М.1.Б.7 «Стратегический маркетинг»

(Разработчики: Кривонос А.А.)

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

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

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-2} Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-2} Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ОПК-2} Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-4} Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-4} Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ОПК-4} Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ИДК-1 _{ОПК-5} Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-5} Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ОПК-5} Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Сущность и сфера стратегического маркетинга, его место в структуре управления предприятиями сервиса.

Тема 2. Маркетинговая стратегическая сегментация и бизнес-позиционирование на рынке услуг.

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

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

Тема 5. Конкурентные маркетинговые стратегии.

Тема 6. Маркетинговые ценовые стратегии в ресторанном бизнесе.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины М.1.Б.8 «Инновационные гостинично-ресторанные технологии»

(Разработчик: Кощавка И.В.)

Цель учебной дисциплины:

сформировать у студентов представление о понятиях инновация, инновационная деятельность, инновационные процессы, определить место данных понятий в ресторанном бизнесе; формирование у студентов комплекса знаний по вопросам инновационных технологий в сфере гостинично - ресторанного хозяйства в современных условиях; ознакомление студентов со спецификой осуществления профессиональной деятельности в разнообразных средствах размещения; изучение студентами нормативной и законодательной баз и организационно-нормативной документации, лежащих в основе деятельности определенных типов предприятий размещения, а также формирование у студентов теоретических знаний об особенностях работы структурных подразделений различных специализированных средств размещения.

Задачи учебной дисциплины:

теоретическая и практическая подготовка специалистов по вопросам организации гостинично - ресторанного хозяйства; получение студентами знаний в области гостиничной индустрии; исследование закономерностей формирования ассортимента кулинарной продукции и напитков специального назначения, детского питания, в гостинично-ресторанных комплексах, определения перспектив его развития для различных континентов потребителей; ознакомление с основной философией подхода к созданию и предложения меню в заведениях ресторанного хозяйства различного формата; исследование развития новых форматов заведений ресторанного хозяйства и их трансформации в современном отечественном рынке; ознакомление с инновационными формами обслуживания и формами предоставления профессиональных услуг в заведениях ресторанного хозяйства; критический анализ теорий инновационного развития гостиничного хозяйства, характеристика инновационных признаков и форм развития экономики; обоснование необходимости применения методов прогнозирования и планирования нововведений на уровне гостиничных предприятий как инструментария реализации инновационных технологий; определение основных требований к построению системы организационных, социальных, инфраструктурных, технологических и экономических инноваций гостиничных предприятий.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему,

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 _{УК-1} . Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3 _{УК-1} Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.
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	ИДК-1 _{ОПК-1} Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-1} Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	ИДК-1 _{ПКО-2} Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПКО-2} Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПКО-2} Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Сущностная характеристика инноваций, инновационных продуктов и услуг.

Тема 2. Прогнозирование и планирование нововведений на уровне гостиничных предприятий.

Тема 3. Понятие жизненного цикла инновации и инновационного процесса.

Тема 4. Организационные и социальные инновационные процессы в гостиничном хозяйстве.

Тема 5. Инфраструктурные инновационные процессы в гостиничном хозяйстве.

Тема 6. Технологические инновации гостиничных предприятий.

Тема 7. Экономические инновации в гостиничном бизнесе.

Тема 8. Общие показатели эффекта и эффективности инноваций в гостиничном хозяйстве.

Тема 9. Оценка эффективности инновационного проекта гостиничного предприятия.

Тема 1. Современные форматы предприятий ресторанного хозяйства.

Тема 2. Особенности создания меню для предприятий ресторанного хозяйства современных форматов.

Тема 3. Характеристика мероприятий формата «гала-ивент» и опыт их внедрения в отечественной и мировой практике ресторанного хозяйства.

Тема 4. Особенности организации выездных услуг барменов (кейтеринг-бар).

Тема 5. Основные условия для внедрения новой услуги в заведении ресторанного хозяйства.

Тема 6. Инновационные формы предоставления специфических профессиональных услуг в ресторанном хозяйстве.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины М.1.Б.9 «Охрана труда в отрасли»

(Разработчик: Ржесик К.А.)

Цель учебной дисциплины:

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

Задачи учебной дисциплины:

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

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИДК-1 _{ук-6} Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), целесообразно их использует. ИДК-2 _{ук-6} Определяет образовательные потребности и способы совершенствования (в том числе профессиональной) деятельности на основе самооценки. ИДК-3 _{ук-6} Выстраивает гибкую профессиональную траекторию с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности, динамично изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития.

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Организация и управление охраной труда.
 Тема 2. Анализ условий труда на рабочих местах.
 Тема 3. Нормализация производственной среды и трудового процесса на предприятиях отрасли.
 Тема 4. Анализ причин травматизма и профессиональных заболеваний в отрасли.
 Тема 5. Пути улучшения условий и повышение безопасности труда в отрасли.
 Тема 6. Факторы пожаровзрыво-опасности, технические решения по устранению.
 Тема 7. Обеспечение пожарной безопасности.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины М.1.В.1.
«Современные методы совершенствования
гостинично-ресторанной деятельности»

(Разработчик: Гура А.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся системных знаний, умений и навыков в области производственно-технологической и сервисной деятельности в гостинице, а также развитие профессиональных компетенций, связанных с модернизацией существующих процессов в гостиницах и иных средствах размещения.

Задачи учебной дисциплины:

обучение принципам совершенствования существующих гостиничных технологий, ознакомление с технологиями контроля качества гостиничных услуг, рассмотрение способов внедрения новых технологических решений для производственной деятельности гостиниц и иных средств размещения; обучение разработке гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя, изучение профессиональных стандартов обслуживания и квалификационных требований, предъявляемых к персоналу в гостиницах и других средствах размещения.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 _{УК-1} . Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3 _{УК-1} Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.
УК-3. Способен организовывать и	ИДК-1 _{УК-3} Вырабатывает стратегию командой работы и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	цели. ИДК-2 _{УК-3} Организует и корректирует работу команды, в том числе на основе коллегиальных решений. ИДК-3 _{УК-3} Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде.
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИДК-1 _{УК-5} Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии. ИДК-2 _{УК-5} Выстраивает профессиональное социальное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп. ИДК-3 _{УК-5} Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.
ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-3} Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-3} Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ОПК-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

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основные понятия реинжиниринга бизнес-процессов.

Тема 2. Общая характеристика работ по проведению бизнес-реинжиниринга.

Тема 3. Методика проведения реинжиниринга и оптимизации бизнес-процессов.

Тема 4. Стратегический анализ бизнес-процессов

Тема 5. Структурный анализ бизнес-процессов

Тема 6. Стоимостной анализ бизнес-процессов.

Тема 7. Имитационное моделирование бизнес-процессов

Тема 8. Управление проектами

Тема 9. Модель существующего бизнеса. Формирование модели нового бизнеса

ПРОГРАММА

учебной дисциплины М.1.В.2 «Протокольное обслуживание в гостинично-ресторанном хозяйстве»

(Разработчик: Дыбок В.В.)

Цель учебной дисциплины:

является познакомить студентов с правилами современного этикета, традициями и современными тенденциями дипломатического протокола, этикета, видами приемов и их особенностями, методами обслуживания дипломатических приемов, особенностями проведения дипломатических приемов в отдельных странах.

Задачи учебной дисциплины:

изучение делового этикета, правила общения, особенности дипломатического этикета, планирование и укрепление межличностных отношений, искусство самопрезентации, планирование и укрепление межличностных отношений.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИДК-1 _{УК-4} Осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие, в том числе на иностранном языке. ИДК-2 _{УК-4} Переводит академические и профессиональные тексты (рефераты, аннотации, обзоры, статьи и т.д.) с иностранного языка или на иностранный язык. ИДК-3 _{УК-4} Способен выстраивать стратегию общения с партнерами, в том числе с зарубежными в соответствии с нормами межкультурной коммуникации.
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИДК-1 _{УК-5} Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии. ИДК-2 _{УК-5} Выстраивает профессиональное социальное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп. ИДК-3 _{УК-5} Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.
ПКО-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ПКО-1} Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха ИДК-2 _{ПКО-1} Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПКО-1} Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-4 _{ПКО-1} Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Церемониал и протокольные почести.

- Тема 2. Классификация приемов.
 Тема 3. Деловые приемы.
 Тема 4. Дипломатические приемы.
 Тема 5. Организация неформальных приемов.
 Тема 6. Дипломатический протокол и этикет.
 Тема 7. Выступления и речи на приемах.
 Тема 8. Основные требования к организации приемов.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины М.1.В.3 «Психология управления и конфликтология»

(Разработчик: Воробьева Е.К.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у будущих руководителей умений психологического анализа личности и межличностных взаимоотношений в группах, определение способов оптимального воздействия на работников для создания должного социально-психологического климата в коллективе.

Задачи учебной дисциплины:

обеспечить усвоение обучающимися вопросов психологии личности, исследования и оценки личности, психологии руководства и лидерства, психологии закономерности развития групп и другие; научить обучающихся применять на практике полученные знания, приемы и методы психологического воздействия на работников для создания благотворительной атмосферы их деятельности; повысить уровень управленческой компетенции будущих руководителей с помощью приобретения ими специальной подготовки в области психологии управления и конфликтологии.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИДК-1 _{УК-3} Вырабатывает стратегию командой работы и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели. ИДК-2 _{УК-3} Организует и корректирует работу команды, в том числе на основе коллегиальных решений. ИДК-3 _{УК-3} Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде.
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИДК-1 _{УК-6} Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), целесообразно их использует. ИДК-2 _{УК-6} Определяет образовательные потребности и способы совершенствования (в том числе профессиональной) деятельности на основе самооценки. ИДК-3 _{УК-6} Выстраивает гибкую профессиональную траекторию

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности, динамично изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития.
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-2} Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-2} Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ОПК-2} Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ПКО-1} Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха ИДК-2 _{ПКО-1} Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПКО-1} Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-4 _{ПКО-1} Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-5. Способен управлять и/или участвовать в разработке программы стратегического развития системы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах	ИДК-1 _{ПК-5} Проводит анализ передового российского и зарубежного опыта разработки программ стратегического развития системы подготовки кадров и формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах ИДК-2 _{ПК-5} Оценивает потребность в подготовке кадров в регионе для формирования конкурентоспособного кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПК-5} Проводит анализ материально-технических и педагогических ресурсов, необходимых для организации повышения квалификации персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах за счет использования передовых технологий обучения, разработки рекомендаций по совершенствованию этого обеспечения ИДК-4 _{ПК-5} Определяет формы и методы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и туристских кластерах

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Предмет, содержание, структура и задачи учебной дисциплины «Психология управления и конфликтология»

Тема 2. Психология личности.

Тема 3. Исследование и оценка личности.

Тема 4. Психология руководства и лидерства

Тема 5. Природа конфликтов и объективные причины возникновения деловых конфликтов

Тема 6. Конфликтность в системе "Руководитель-коллектив" и пути управления ею.

Тема 7. Диапазон возможных выходов из конфликта

Тема 8. Психологическая служба организации.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины **М.1.В.3 Антикризисное управление**

(Разработчик: Воробьева Е.К.)

Цель учебной дисциплины: формирование у обучающихся современного экономического мышления и системы специальных знаний в области антикризисного управления предприятием, практических навыков по диагностике угрозы банкротства, оценки возможностей восстановления платежеспособности, подготовки и реализации программы финансового оздоровления.

Задачи учебной дисциплины: теоретическая и практическая подготовка обучающихся по вопросам: сущности и механизма возникновения кризисных явлений в деятельности предприятия; определение внутренних и внешних причин, обуславливающих развитие кризисных явлений; идентификации глубины и возможных последствий развития кризиса; определение сущности, задач и функции института банкротства в системе мер реформирования экономики; изучение механизма и экономических последствий возбуждения дела о банкротстве предприятий, сущности и порядка проведения ликвидационной и реорганизационной процедуры; изучение концептуальных принципов организации антикризисного управления, его задач, функций и принципов организации.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 _{УК-1} . Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3 _{УК-1} Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и	ИДК-1 _{ОПК-2} Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-2} Использует основные методы и приемы анализа,

общественного питания	моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{опк-2} Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ИДК-1 _{опк-5} Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{опк-5} Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{опк-5} Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{пко-1} Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха ИДК-2 _{пко-1} Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{пко-1} Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-4 _{пко-1} Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-3. Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{пко-3} Обосновывает планы и проекты по реформированию и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{пко-3} Организует работу по планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{пко-3} Оценивает социально-экономические последствия реформирования и реструктуризации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-1. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{пк-1} Демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{пк-1} Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{пк-1} Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Сущность и методология исследования кризисных явлений в деятельности предприятия

Тема 2. Система антикризисного управления предприятием

Тема 3. Исходные положения диагностики кризиса развития предприятия

Тема 4. Диагностика кризисного состояния и угрозы банкротства предприятия

Тема 5. Диагностика последствий возникновения ситуации банкротства

Тема 6. Диагностика потенциала выживания предприятия

Тема 7. Сущность и основы разработки антикризисной программы предприятия

Тема 8. Обоснование антикризисных мероприятий предприятия

Тема 9. Организация контроля за ходом реализации антикризисной программы предприятия.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины М.1.В.4. «Правовое обеспечение индустрии гостеприимства»

(Разработчики: *Пефтиев О.В.*)

Цель учебной дисциплины:

овладение необходимой суммой знаний и умений в сфере осуществления правового обеспечения индустрии гостеприимства;

Задачи учебной дисциплины:

изучить основную терминологию и понятийную базу, правовую и экономическую природу туристских услуг, источники и историю международного туристского права; определить взаимосвязи дисциплины правового обеспечения с социокультурной и туристской деятельностью; ознакомиться с методом познания сущности явлений и процессов, основных принципов международной и национальной туристской деятельности; изучить методы и пути государственного регулирования туристской деятельности.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 УК-1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 УК-1. Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3 УК-1 Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление	ИДК-1 ОПК-2 Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-2 ОПК-2 Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 ОПК-2 Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Общая характеристика туристского права.
Тема 2. Правовые формы осуществления деятельности в сфере туризма.
Тема 3. Правовой режим объектов и средств деятельности в сфере туризма.
Тема 4. Правовое регулирование туристской деятельности.
Тема 5. Правовое регулирование гостиничной деятельности и оказания услуг общественного питания.
Тема 6. Правовое регулирование санаторно-курортной деятельности.
Тема 7. Правовое регулирование туристских перевозок.
Тема 8. Правовое регулирование индустрии развлечений (досуга) в сфере туризма.
Тема 9. Международное и зарубежное туристское право.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины М.1.В.4 «Современные проблемы науки и техники»

(Разработчик: Сухина И.Г)

Цель учебной дисциплины:

предоставить обучающимся знание и понимание сущности науки как целостного социокультурного феномена, формы духовного производства и общественного сознания в ее становлении, историческом развитии и современном состоянии (в связи с НТП и НТР), включая особенности и возможности научного познания; а также знание и понимание сущности техники как социокультурного феномена в его становлении, развитии, современном состоянии и влиянии (в связи с НТП и НТР). Соответственно – подготовка обучающихся к освоению научной культуры, системы знаний, умений и навыков в области организации и проведения научно-исследовательской деятельности.

Задачи учебной дисциплины:

содействие выработке у обучающихся культуры научно-ориентированного мышления; содействие выработке у обучающихся качеств, необходимых научному работнику; предоставление обучающимся и соответствующее усвоение ими специальных знаний: о науке как целостном социокультурном феномене, форме духовного производства и общественного сознания; знаний о специфике естественных, технических и гуманитарных наук, присущей им

классификации; знаний о философских основаниях науки; знаний об истории становления и развития науки в связи с НТП и НТР; знаний о предмете, круге проблем, функциях и значении философии науки и философии техники; знаний о научной рациональности и научной картине мира; знаний о специфике научного познания/научно-исследовательской деятельности; знаний о гносеологических возможностях научного познания, в том числе в области естественных, технических и гуманитарных наук; знаний о методологии научного познания, ее специфике, в том числе в области естественных, технических и гуманитарных наук.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3 _{УК-1} Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.
ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-6} Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности ИДК-2 _{ОПК-6} Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности ИДК-3 _{ОПК-6} Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях
ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	ИДК-1 _{ОПК-7} Осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-7} Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам ИДК-3 _{ОПК-7} Планирует результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Наука как феномен и предмет философии.

Тема 2. Научное познание как современная форма деятельности.

Тема 3. Методология научного познания.

Тема 4. Научная рациональность и научная картина мира.

Тема 5. Современные проблемы науки в контексте философии позитивизма.

Тема 6. Естественные науки: понятие, специфика, классификация.

Тема 7. Технические науки: понятие, специфика, классификация.

Тема 8. Наука как теоретико-практическая основа научно-технического прогресса.

Тема 9. Техника как феномен и предмет философии.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины **М.1.В.5 «Моделирование инновационных процессов гостинично-ресторанного хозяйства»**

(Разработчик: Топольник В.Г.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у магистрантов представлений об инновации, инновационном процессе, совершенствовании процессов, о методах моделирования, системы знаний по моделированию инновационных процессов, средствах функционального моделирования в нотации IEDF0.

Задачи учебной дисциплины:

приобретение навыков применения теоретических знаний по анализу последовательности выполнения процессов производства продукции и обслуживания потребителей заведений гостинично-ресторанного хозяйства, их моделировании средствами IEDF0 при организации и координации производственно-технологической деятельности гостиниц, других средств размещения и предприятий питания, разработке и внедрении инноваций в деятельность гостиниц, других средств размещения и объектов общественного питания; постановке целей и задач проектирования в гостиничной деятельности, разработке нормативно-технологической документации, стандартов гостиничной деятельности и общественного питания.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	<p>ИДК-1_{УК-2} Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления.</p> <p>ИДК-2_{УК-2} Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения.</p> <p>ИДК-3_{УК-2} Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы.</p> <p>ИДК-4_{УК-2} Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.</p>

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
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	ИДК-1 _{ОПК-1} Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-1} Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-6} Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности ИДК-2 _{ОПК-6} Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности ИДК-3 _{ОПК-6} Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях
ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	ИДК-1 _{ПКО-2} Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПКО-2} Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПКО-2} Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений
ПКО-3. Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ПКО-3} Обосновывает планы и проекты по реформированию и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПКО-3} Организует работу планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПКО-3} Оценивает социально-экономические последствия реформирования и реструктуризации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-4. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ПКО-4} Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПКО-4} Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПКО-4} Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПКО-5. Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1ПКО-5 Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2ПКО-5 На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-2. Способен разрабатывать проекты по управлению изменениями и реализовывать меры по преодолению сопротивления персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1ПК-2 Осуществляет анализ российской и зарубежной практики внедрения изменений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2ПК-2 Понимает и обосновывает перед собственниками бизнеса виды работ по разработке и реализации проектов по управлению изменениями на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3ПК-2 Разрабатывает и реализует комплекс мер по преодолению сопротивления персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-4ПК-2 Проводит оценку эффективности управленческих решений по внедрению изменений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.
ПК-4. Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1ПК-4 Осуществляет научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2ПК-4 Применяет научные методы исследования при проведении экспертизы организационно-управленческих инноваций, планируемых к применению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Понятие модели и моделирования. Основные характеристики
- Тема 2. Методология моделирование процессов
- Тема 3. Основные сведения о современных методологиях моделирования процессов .
- Тема 4. Методология функционального моделирования. IDEF0
- Тема 5. Правила построения диаграммы IDEF0
- Тема 6. Функциональное моделирование деятельности гостиницы
- Тема 7. Моделирование бизнес-процессов служб гостиницы.
- Тема 8. Инновационная деятельность в гостиничном хозяйстве. Основные сведения
- Тема 9. Функциональное моделирование инновационной деятельности.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины М.1.В.6 «Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве»

(Разработчик: Топольник В.Г.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у магистрантов системного мышления, знаний по методологии системного анализа, обобщения и моделирования систем, предметов и процессов, других объектов. производственно-торговой деятельности заведений гостинично-ресторанного хозяйства

Задачи учебной дисциплины:

приобретение навыков применения теоретических знаний по системному анализу при решении задач, связанных с формальным (схематическим) представлением всех процессов производства продукции и обслуживания потребителей заведений гостинично-ресторанного хозяйства, способности выполнять анализ деятельности гостиниц, других средств размещения, объектов общественного питания, обслуживания потребителей при осуществлении организационно-управленческой деятельности, проводить комплексные исследования рынка гостинично-ресторанных услуг с использованием современных научных методов, в производственно-технологической деятельности формировать гостиничный, ресторанный продукт, соответствующий запросам потребителей.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 _{УК-1} . Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3 _{УК-1} Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.
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	ИДК-1 _{ОПК-1} Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-1} Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и	ИДК-1 _{ОПК-2} Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-2} Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
общественного питания	организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ОПК-2} Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-3} Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-3} Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ОПК-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
ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-6} Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности ИДК-2 _{ОПК-6} Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности ИДК-3 _{ОПК-6} Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях
ПКО-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ПКО-1} Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха ИДК-2 _{ПКО-1} Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПКО-1} Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-4 _{ПКО-1} Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	ИДК-1 _{ПКО-2} Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПКО-2} Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПКО-2} Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений
ПКО-3. Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий	ИДК-1 _{ПКО-3} Обосновывает планы и проекты по реформированию и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПКО-3} Организует работу планированию и разработке

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
сферы гостеприимства и общественного питания	проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПКО-3} Оценивает социально-экономические последствия реформирования и реструктуризации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-5. Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ПКО-5} Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПКО-5} На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Задачи курса. Системный анализ как методология научного познания.

Тема 2. Понятие системы, свойства и ее формальное представление.

Тема 3. Общие принципы анализа систем.

Тема 4. Гостиничное хозяйство как составляющая индустрии гостеприимства.

Тема 5. Моделирование гостиничного хозяйства как системы производства и оказания услуг.

Тема 6. Моделирование функциональной организации гостиничных комплексов. Операторы гостиничного хозяйства.

Тема 7. Технологическая система производства продуктов питания. Формирование качества продукции.

Тема 8. Структурные модели подсистем технологической системы производства продуктов питания.

Тема 9. Операторы и процессоры технологической системы производства продукции ресторанного хозяйства. Операторные модели.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины М.1.В.7 «Исследование бизнес-процессов гостиничного хозяйства»

(Разработчик: Топольник В.Г.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у магистрантов представлений о бизнес-процессах, их основных характеристиках, видах бизнес-процессов гостиничного хозяйства, системе показателей и методов анализа бизнес-процессов, статистических методов анализа деятельности предприятий гостиничного хозяйства.

Задачи учебной дисциплины:

приобретение навыков применения теоретических знаний при решении задач, связанных с анализом деятельности предприятий гостиничного и ресторанного хозяйства как бизнес-структур.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 _{УК-1} . Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3 _{УК-1} Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИДК-1 _{УК-3} Вырабатывает стратегию командой работы и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели. ИДК-2 _{УК-3} Организует и корректирует работу команды, в том числе на основе коллегиальных решений. ИДК-3 _{УК-3} Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде.
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-2} Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-2} Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ОПК-2} Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-3} Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-3} Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ОПК-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
ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и	ИДК-1 _{ОПК-4} Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-2 _{ОПК-4} Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ОПК-4} Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	ИДК-1 _{ОПК-6} Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности ИДК-2 _{ОПК-6} Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности ИДК-3 _{ОПК-6} Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях
ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	ИДК-1 _{ПКО-2} Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПКО-2} Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПКО-2} Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений
ПКО-3. Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ПКО-3} Обосновывает планы и проекты по реформированию и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПКО-3} Организует работу планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПКО-3} Оценивает социально-экономические последствия реформирования и реструктуризации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-5. Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ПКО-5} Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПКО-5} На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-1. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития	ИДК-1 _{ПК-1} Демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПК-1} Осуществляет выбор методов оценки эффектов и

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3ПК-1 Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-3. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий	ИДК-1ПК-3 Осуществляет выбор и обоснование перед собственниками бизнеса вида маркетинговых инноваций для внедрения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2ПК-3 Разрабатывает стратегический план внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3ПК-3 Использует современные информационно-коммуникационные средства для внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-4. Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1ПК-4 Осуществляет научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2ПК-4 Применяет научные методы исследования при проведении экспертизы организационно-управленческих инноваций, планируемых к применению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-5. Способен управлять и/или участвовать в разработке программы стратегического развития системы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах	ИДК-1ПК-5 Проводит анализ передового российского и зарубежного опыта разработки программ стратегического развития системы подготовки кадров и формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах ИДК-2ПК-5 Оценивает потребность в подготовке кадров в регионе для формирования конкурентоспособного кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3ПК-5 Проводит анализ материально-технических и педагогических ресурсов, необходимых для организации повышения квалификации персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах за счет использования передовых технологий обучения, разработки рекомендаций по совершенствованию этого обеспечения ИДК-4ПК-5 Определяет формы и методы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и туристских кластерах

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Общие сведения о бизнес-процессах. Классификация и характеристика бизнес-процессов.

Тема 2. Бизнес-процессы гостиничных комплексов.

Тема 3. Описание бизнес-процессов гостиничных комплексов.

Тема 4. Виды и методы анализа бизнес-процессов.

Тема 5. Методы качественного анализа бизнес-процессов.

Тема 6. Методы количественного анализа бизнес-процессов.

Тема 7. Статистические таблицы.

Тема 8. Статистические характеристики исследуемой выборки.

Тема 9. Статистические исследования парных зависимостей.

ПРОГРАММА учебной дисциплины

М.1.В.8 «Организация санаторно-курортного хозяйства»

(Разработчик: Лёвкина В.Е.)

Цель учебной дисциплины:

заключается в приобретении теоретических знаний и практических навыков, формировании представлений о специфике рекреационных и санаторно-курортных услуг, технологии их предоставления, а также видах и методах лечения, оздоровления и реабилитации, т.е. в приобретении комплекса знаний в области санаторно-курортной деятельности и санаторно-курортного хозяйства.

Задачи учебной дисциплины:

получить общее представления о рекреации, географии рекреационных районов мира. Изучить естественно-лечебные ресурсы ДНР и РФ, общие вопросы организации реабилитации и санаторно-курортной деятельности; особенности и естественно-лечебных ресурсов; организацию работы санаториев, специфику разработки стратегии деятельности курортов ДНР и РФ; правовое регулирование в санаторно-курортной сфере.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИДК-1 _{УК-3} Вырабатывает стратегию командой работы и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели. ИДК-2 _{УК-3} Организует и корректирует работу команды, в том числе на основе коллегиальных решений. ИДК-3 _{УК-3} Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде.
ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и	ИДК-1 _{ОПК-1} Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-1} Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{опк-2} Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{опк-2} Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{опк-2} Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{опк-3} Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{опк-3} Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{опк-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
ПКО-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{пко-1} Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха ИДК-2 _{пко-1} Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{пко-1} Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-4 _{пко-1} Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	ИДК-1 _{пко-2} Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{пко-2} Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{пко-2} Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Рекреационная деятельность. Рекреационный потенциал и рекреационные комплексы
 Тема 2. Рекреационные районы мира
 Тема 3. Рекреационный комплекс.
 Тема 4. Территориальные рекреационные системы мира
 Тема 5. Рекреационные ресурсы мира
 Тема 6. Санаторно-курортный комплекс в системе национальной экономики
 Тема 7. Санаторно-курортный продукт
 Тема 8. Нормативно-правовые основы функционирования санаторно-курортных предприятий
 Тема 9 Маркетинг в санаторно-курортной деятельности
 Тема 10. Государственное регулирование развития санаторно-курортной деятельности
 Тема 11. Лечебный туризм и мировые курорты

ПРОГРАММА

учебной дисциплины М.1.В.9. «Корпоративное управление в индустрии гостеприимства»

(Разработчик: Дегтярева Я.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся системы специальных знаний и практических навыков по корпоративному управлению и методологической работе в условиях организации новых форм ведения бизнеса предприятий сервиса.

Задачи учебной дисциплины:

изучение сущности корпоративного управления, объектов корпоративного управления, акционерных обществ, специфики управления акционерными обществами, сущности конфликта интересов должностных лиц, а также мониторинг внешней среды корпоративного управления и государственного регулирования корпоративного сектора; определение структуры корпоративного управления через компетенции органов управления акционерным обществом: общего собрания акционеров, наблюдательного совета, исполнительного органа (правления), ревизионного органа; порядок управления капиталом в корпорациях; особенности внутрикорпоративного регулирования деятельности акционерных обществ - созданию, функционированию и реорганизации органов управления акционерных и дочерних предприятий.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 _{УК-1} . Определяет пробелы в информации, необходимой для

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3 _{УК-1} Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИДК-1 _{УК-3} Вырабатывает стратегию командой работы и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели. ИДК-2 _{УК-3} Организует и корректирует работу команды, в том числе на основе коллегиальных решений. ИДК-3 _{УК-3} Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде.
ПКО-3. Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ПКО-3} Обосновывает планы и проекты по реформированию и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПКО-3} Организует работу планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПКО-3} Оценивает социально-экономические последствия реформирования и реструктуризации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Теоретические основы корпоративного управления
Тема 2. Объекты корпоративного управления
Тема 3. Государственное регулирование корпоративного сектора
Тема 4. Органы управления акционерными обществами
Тема 5. Управление капиталом в корпорации
Тема 6. Реорганизация акционерного общества. Дочерние предприятия

ПРОГРАММА

учебной дисциплины

М.1.В.10 «Углубленное изучение организации гостинично-ресторанного хозяйства»

(Разработчик: Лёвкина В.Е.)

Цель учебной дисциплины:

заключается не только в усвоении студентами теоретических основ организации функционирования предприятия гостинично-ресторанного хозяйства на рынке, а в восприятии ими предприятий гостинично-ресторанного хозяйства как неотъемлемой части сферы услуг, которая приобретает все большее значение в экономической жизни страны. Практическое применение приобретенных теоретических знаний поможет студентам овладеть навыками организации предприятий гостинично-ресторанного хозяйства, и регулировать его успешную деятельность.

Задачи учебной дисциплины:

углубленная теоретическая и практическая подготовка специалистов по вопросам организации гостинично-ресторанного хозяйства; обучение решению проблемных ситуаций в процессе предоставления гостинично-ресторанных услуг.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИДК-1 _{УК-4} Осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие, в том числе на иностранном языке. ИДК-2 _{УК-4} Переводит академические и профессиональные тексты (рефераты, аннотации, обзоры, статьи и т.д.) с иностранного языка или на иностранный язык. ИДК-3 _{УК-4} Способен выстраивать стратегию общения с партнерами, в том числе с зарубежными в соответствии с нормами межкультурной коммуникации.
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	ИДК-1 _{ОПК-1} Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-1} Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-3} Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-3} Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ОПК-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
ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-4} Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-4} Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ОПК-4} Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	ИДК-1 _{пко-2} Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{пко-2} Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{пко-2} Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений
ПКО-3. Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{пко-3} Обосновывает планы и проекты по реформированию и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{пко-3} Организует работу планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{пко-3} Оценивает социально-экономические последствия реформирования и реструктуризации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-4. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{пко-4} Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{пко-4} Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{пко-4} Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. МІСЕ – платформа в сфере туризма и гостиничного дела

Тема 2. Гостиничный консалтинг и девелопмент

Тема 3. Аутстаффинг и аутсорсинг в гостинично-ресторанном бизнесе

Тема 4. Креативные подходы к рекламной деятельности в гостинице

Тема 5. Технологии управления лояльностью клиентов

Тема 6. Особенности работы с VIP-клиентами в отелях и ресторанах

Тема 7. Диагностика маркетингово-рекламной деятельности предприятий ресторанного хозяйства

Тема 8. Диагностика меню ресторана

Тема 9. Диагностика организации обслуживания на предприятиях ресторанного хозяйства

ПРОГРАММА

учебной дисциплины М.1.В.11 «Экономический анализ деятельности предприятий гостинично-ресторанного хозяйства»

(Разработчик: Градинарова А.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирования системы знаний, необходимых для изучения экономики предприятий гостинично-ресторанного хозяйства, правильной и объективной оценки и прогнозирования их экономической и финансовой деятельности; формирование навыков использования экономической логики и экономико-математических методов и моделей для изучения экономики предприятий гостинично-ресторанного хозяйства, организации информации

Задачи учебной дисциплины:

изучение и овладение профессиональными навыками относительно анализа деятельности предприятий гостинично-ресторанного хозяйства, принципов экономического обоснования управленческих решений

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-2} Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-2} Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ОПК-2} Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	ИДК-1 _{ПКО-2} Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПКО-2} Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПКО-2} Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений
ПК-1. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ПК-1} Демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПК-1} Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПК-1} Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Методы анализа и диагностики финансово-хозяйственной деятельности предприятий сферы гостеприимства

Тема 2. Анализ деятельности коллективных средств размещения на региональном уровне

Тема 3. Анализ основных и оборотных средств гостиничного предприятия

Тема 4. Анализ трудовых ресурсов гостиничного предприятия

Тема 5. Анализ затрат и финансовых результатов деятельности предприятия

Тема 6. Анализ финансового состояния предприятия гостинично-ресторанного хозяйства

ПРОГРАММА

учебной дисциплины М.1.В.11 «Экономика гостиничного хозяйства»

(Разработчик: Нестерова Н.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирования системы знаний, необходимых для изучения экономики гостиничного хозяйства, правильной и объективной оценки и прогнозирования их экономической и финансовой деятельности; формирование навыков использования экономической логики и экономико-математических методов и моделей для изучения экономики предприятий гостиничного хозяйства, организации информации

Задачи учебной дисциплины:

изучение и овладение профессиональными навыками относительно анализа деятельности предприятий туризма, принципов экономического обоснования управленческих решений

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-2} Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-2} Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ОПК-2} Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного	ИДК-1 _{ПКО-2} Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПКО-2} Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
питания с учетом отраслевых новаций	ИДК-3пко-2 Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений
ПК-1. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1пк-1 Демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2пк-1 Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3пк-1 Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Организационные формы предпринимательства гостиничных предприятий.

Тема 2. Ресурсы гостиничного предприятия

Тема 3. Экономическая деятельность гостиничного предприятия

Тема 4. Гостиничный продукт и его качество

Тема 5. Планирование деятельности гостиниц и других средств размещения

Тема 6. Экономический анализ деятельности гостиничного предприятия.

ПРОГРАММА

учебной дисциплины М.1.В.13 «Организационное проектирование и управление проектами в индустрии гостеприимства»

(Разработчик Рославцева Е.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование теоретических знаний и практических навыков по менеджменту проектов, позволяющего квалифицированно принимать решения на разных фазах проектного цикла, грамотно выполнять функции управления проектами, создавать проектную команду и выстраивать проектную структуру, а также проводить экспертизу проектных решений.

Задачи учебной дисциплины:

знакомство с теоретическими основами овладения методических подходов к классификации, структуризации и оценке проектов; изучением роли и функций основных участников проекта на различных этапах жизненного цикла проекта; организационными формами и структурами управления проектами; основными процессами и функциями управления проектами; процедурами экспертизы, оценки и отбора проектов; основными источниками проектного финансирования; навыками бизнес-планирования проектов.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления. ИДК-2 _{УК-2} Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения. ИДК-3 _{УК-2} Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы. ИДК-4 _{УК-2} Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-2} Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-2} Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ОПК-2} Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	ИДК-1 _{ПКО-2} Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПКО-2} Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПКО-2} Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений
ПК-2. Способен разрабатывать проекты по управлению изменениями и реализовывать меры по преодолению сопротивления персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания изменениям	ИДК-1 _{ПК-2} Осуществляет анализ российской и зарубежной практики внедрения изменений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПК-2} Понимает и обосновывает перед собственниками бизнеса виды работ по разработке и реализации проектов по управлению изменениями на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПК-2} Разрабатывает и реализует комплекс мер по преодолению сопротивления персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания изменениям ИДК-4 _{ПК-2} Проводит оценку эффективности управленческих решений по внедрению изменений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Основы организационного проектирования в индустрии гостеприимства

Тема 2. Проект как объект управления

Тема 3. Основные формы организационной структуры проекта

Тема 4. Технология подготовки организационного проекта

Тема 5. Планирование ресурсов, расходов и проектного бюджета

Тема 6. Анализ и прогнозирование состояния проекта

Тема 7. Организационное проектирование коммуникаций проекта

Тема 8. Оценка и управление рисками проектов

Тема 9. Оценка экономической эффективности управления проектов

ПРОГРАММА

учебной дисциплины М.1.В.12. «Современные технологии и инструментарий менеджмента»

(Разработчик: Дегтярева Я.В.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у обучающихся системы специальных знаний и практических навыков использования современных технологий и инструментария в процессе принятия управленческих решений.

Задачи учебной дисциплины:

вооружить обучающихся системой знаний в области теоретических, методических, информационных основ принятия управленческих решений; ознакомить обучающихся с основными технологиями современного менеджмента; обеспечить усвоение обучающимися методического инструментария менеджмента; обеспечить выработку умений и навыков применения методов в процессе разработки и реализации управленческих решений.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 _{УК-1} . Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3 _{УК-1} Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.
ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных	ИДК-1 _{ОПК-6} Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности ИДК-2 _{ОПК-6} Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
исследований в сфере профессиональной деятельности	ИДК-3опк-6 Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях
ПКО-5. Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1пко-5 Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2пко-5 На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-1. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1пк-1 Демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2пк-1 Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3пк-1 Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Менеджмент как процесс принятия управленческих решений
- Тема 2. Технологии менеджмента: сущность, свойства и типология
- Тема 3. Инструменты менеджмента: системы, методики и модели
- Тема 4. Методы диагностики проблем
- Тема 5. Методы выявления (генерирования) альтернатив
- Тема 6. Методы оценки выбора альтернатив
- Тема 7. Методы реализации управленческих решений
- Тема 8. Методы оценки эффективности управленческих решений

ПРОГРАММА

учебной дисциплины М.1.В.13 «Организационное поведение в индустрии гостеприимства»

(Разработчик Рославецва Е.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование комплекса теоретических знаний и практических навыков по формированию и реализации кадровой политики в современных предприятиях, рациональному отбору работников на должности и формированию эффективного трудового коллектива, оцениванию и развитию работников, а также целенаправленному использованию их потенциала.

Задачи учебной дисциплины:

преподавания дисциплины является теоретическая и практическая подготовка студентов по следующим вопросам: формирование эффективной системы управления человеческими ресурсами в предприятии; разработка эффективной системы управления знаниями в предприятии; обоснование концептуальных принципов и методологических принципов управления человеческими ресурсами; формирование и анализ состояния кадровой политики предприятия; проектирование системы управления человеческими ресурсами и нормативной численности работников кадровой службы предприятия; управление социальным развитием трудового коллектива.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИДК-1 _{УК-3} Вырабатывает стратегию командой работы и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели. ИДК-2 _{УК-3} Организует и корректирует работу команды, в том числе на основе коллегиальных решений. ИДК-3 _{УК-3} Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде.
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-2} Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-2} Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ОПК-2} Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ПКО-1} Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха ИДК-2 _{ПКО-1} Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПКО-1} Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-4 _{ПКО-1} Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-1. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений	ИДК-1 _{ПК-1} Демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПК-1} Осуществляет выбор методов оценки эффектов и

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3ПК-1 Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Управление персоналом в системе менеджмента предприятий

Тема 2. Управление гостиничным и ресторанным персоналом

Тема 3. Формирование коллектива предприятия

Тема 4. Сплоченность и формирование профессиональной команды

Тема 5. Кадровая политика предприятия

Тема 6. Кадровое планирование в предприятии

Тема 7. Организация набора и отбора персонала

Тема 8. Оценка и аттестация персонала

Тема 9. Управление процессом развития и движением персонала предприятия

Тема 10. Эффективность управления персоналом предприятия

ПРОГРАММА

учебной дисциплины М.1.В.13 «Организация труда управленческого персонала»

(Разработчик Рославцева Е.А.)

Цель учебной дисциплины:

получение студентами основ знаний и навыков по формированию компетенций эффективной организации личного труда в должности менеджера любого из уровней управления.

Задачи учебной дисциплины:

изучить научные основы организации управленческого труда; обучиться формам, методам и правилам работы менеджеров предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса; овладеть рациональным подходом к организации личного труда руководителя, освоить понятия, категории и законы, регулирующие отношения по поводу организации управленческого труда; овладеть навыками анализа проблем организации управленческого труда и поиска резервов его совершенствования; научиться моделировать трудовую карьеру; овладеть методами эффективного использования рабочего времени руководителя; научиться разрабатывать обоснованные решения по вопросам научной организации управленческого труда.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 _{УК-1} . Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3 _{УК-1} Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИДК-1 _{УК-6} Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), целесообразно их использует. ИДК-2 _{УК-6} Определяет образовательные потребности и способы совершенствования (в том числе профессиональной) деятельности на основе самооценки. ИДК-3 _{УК-6} Выстраивает гибкую профессиональную траекторию с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности, динамично изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития.
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-2} Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-2} Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ОПК-2} Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ПКО-1} Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха ИДК-2 _{ПКО-1} Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПКО-1} Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-4 _{ПКО-1} Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-1. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и	ИДК-1 _{ПК-1} Демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПК-1} Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПК-1} Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
общественного питания	

Наименование тем учебной дисциплины:

- Тема 1. Организация деятельности менеджера
- Тема 2. Разделение, кооперация и нормирование управленческого труда
- Тема 3. Планирование управленческого труда
- Тема 4. Организация рабочих мест управленческих работников
- Тема 5. Организация проведения собраний и совещаний
- Тема 6. Деловые контакты в деятельности менеджера
- Тема 7. Самомотивация и самоконтроль менеджера
- Тема 8. Деловая этика в работе менеджера
- Тема 9. Формирование имиджа управленческого персонала

ПРОГРАММА

учебной дисциплины М.1.В.14 «Мониторинг мирового рынка гостиничных и ресторанных услуг» (Разработчики: Кривонос А.А.)

Цель учебной дисциплины:

предоставление будущим специалистам гостиничного и ресторанного дела теоретических знаний и практических навыков в мониторинге рынка гостиничной и ресторанной сфере, ознакомить с общими правилами организации и планирования маркетинговой деятельности путем использования мониторинга рынка гостинично-ресторанного бизнеса, технологии проведения маркетинговых исследований и формирования различных видов политики мониторинга в гостинично-ресторанной сфере.

Задачи учебной дисциплины:

изучение путей, методов и подходов практического использования инструментов мониторинга в сфере гостинично-ресторанного бизнеса.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 опк-2 Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 опк-2 Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 опк-2 Осуществляет контроль за реализацией

	стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ИДК-1 _{ОПК-5} Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-5} Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ОПК-5} Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Маркетинговый мониторинг, как основа ведения эффективного гостинично-ресторанного бизнеса

Тема 2. Мониторинг рынка: как инструмент разработки стратегических преимуществ

Тема 3. Современное развитие мирового гостиничного хозяйства: функциональные и территориальные особенности

Тема 4. Мониторинг цен, его значение в гостинично-ресторанном бизнесе

Тема 5. Мониторинг емкости рынка

Тема 6. Мониторинг потребительских преимуществ

Тема 7. Мониторинг рынка конкурентов

ПРОГРАММА

учебной дисциплины М.1.В.14 «Маркетинговые исследования в гостинично-ресторанном бизнесе»

(Разработчик: Морозова Н.И.)

Цель учебной дисциплины:

приобретение знаний и умений по использованию методологии маркетинговых исследований, основных направлений и видов исследований, методов сбора, обработки и анализа маркетинговой информации.

Задачи учебной дисциплины:

изучение основных понятий в области маркетинговых исследований; обеспечение понимания роли маркетинговых исследований в деятельности предприятия; приобретение умений по выявлению проблем, определению целей и задач, объектов и направлений исследований, формулированию рабочих гипотез исследований; изучение студентами основных принципов построения маркетинговой информационной системы в соответствии с информационными потребностями предприятия; обоснование выбора методов сбора, обработки и анализа информации и их практическое применение с учетом специфики исследуемых проблем; изучение методов и процедур

комплексных маркетинговых исследований; методов и моделей прогнозирования спроса и рынка.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-4} Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-4} Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ОПК-4} Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ИДК-1 _{ОПК-5} Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-5} Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ОПК-5} Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-2. Способен разрабатывать проекты по управлению изменениями и реализовывать меры по преодолению сопротивления персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания изменениям	ИДК-1 _{ПК-2} Осуществляет анализ российской и зарубежной практики внедрения изменений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПК-2} Понимает и обосновывает перед собственниками бизнеса виды работ по разработке и реализации проектов по управлению изменениями на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПК-2} Разрабатывает и реализует комплекс мер по преодолению сопротивления персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания изменениям ИДК-4 _{ПК-2} Проводит оценку эффективности управленческих решений по внедрению изменений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Содержание и направления маркетинговых исследований.

Тема 2. Этапы проведения маркетингового исследования.

Тема 3. План маркетингового исследования.

Тема 4. Основные виды и источники маркетинговой информации.

Тема 5. Методы сбора информации.

Тема 6. Формы исследования.

Тема 7. Маркетинговый анализ.

Тема 8. Стратегический анализ рынка.

Тема 9. Прогнозирование в маркетинговых исследованиях.

ПРОГРАММА
учебной дисциплины М.4.1 «Сервисология»
(Разработчик Куценко Е.В.)

Цель учебной дисциплины:

подготовка выпускников к сервисной, производственно-технологической, организационно-управленческой и научно-исследовательской деятельности в сфере сервиса. В результате освоения дисциплины студенты приобретут универсальные компетенции, позволяющие осуществлять выбор необходимых методов и средств процесса сервиса, участвовать в организации контактной зоны для обслуживания потребителей, формировании клиентурных отношений, разработке элементов оптимизации сервисной деятельности.

Задачи учебной дисциплины:

теоретическая и практическая подготовка специалистов по вопросам функционирования сферы услуг; практическая подготовка студентов по обслуживанию потребителей в разных типах предприятий; обучение студентов решению проблемных ситуаций в процессе выполнения функций обслуживания.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИДК-1 _{УК-5} Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии. ИДК-2 _{УК-5} Выстраивает профессиональное социальное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп. ИДК-3 _{УК-5} Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Исторические этапы развития услуг и сервисной деятельности

Тема 2. Сервис как специфический вид деятельности

Тема 3. Характеристика и классификация услуг

Тема 4. Сервис туризма и гостеприимства

- Тема 5. Организация питания как комплекс сервисных услуг
 Тема 6. Сервисное обслуживание совещаний ,конференций и выставок
 Тема 7. Услуги анимационного сервиса
 Тема 8. Рекламные услуг как вид сервисной деятельности
 Тема 9. Качество сервисной деятельности
 Тема 10. Культура сервиса
 Тема 11. Подготовка кадров для сервисной деятельности

ПРОГРАММА

учебной дисциплины **М.4.2 «Сетевые формы организации в индустрии гостеприимства и туризма»**

(Разработчик Рославцева Е.А.)

Цель учебной дисциплины:

формирование у студентов профессиональных компетенций в области принятия стратегических и тактических решений с учетом углубления и расширения процессов интеграции и увеличением роли межфирменного сетевого взаимодействия в достижении конкурентоспособности на мировых рынках услуг.

Задачи учебной дисциплины:

Освоение сетевых форм в современной сфере услуг, обоснование закономерностей возникновения сетевых форм организации в индустрии гостеприимства, формирование их преимуществ и недостатков по сравнению с традиционными формами, описание базовых бизнес-моделей и стратегий развития, которые основаны на устойчивом взаимодействии.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 _{УК-1} . Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3 _{УК-1} Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИДК-1 _{УК-5} Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии. ИДК-2 _{УК-5} Выстраивает профессиональное социальное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп.

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	ИДК-3 _{УК-5} Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.
ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-2} Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-2} Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ОПК-2} Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Наименование тем учебной дисциплины:

Тема 1. Сетевые формы организации в современном бизнесе.

Тема 2 Типология сетевых форм организации в гостеприимстве и туризме

Тема 3 Гостиничные сети

Тема 4. Сетевые формы организации в ресторанном бизнесе

Тема 5. Возможности сетевого подхода в развитии туристических дестинаций.

Тема 6. Маркетинг партнерских отношений и совместный брендинг

Тема 7. Перспективы развития сетевого взаимодействия компаний на рынке

5.3.4. Программы практик

В соответствии с ФГОС ВО и ГОС ВО в Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

В часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика», образовательной программы включены типы учебной практики:

1. Учебная (ознакомительная) практика – 6 з.е., направленные на формирование УК-1-6; ОПК- 1-7, ПКО- 1-6, ПК-1-5.

В часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика», образовательной программы включены типы производственной практики:

1. Научно-исследовательская работа (НИР, рассредоточенная) – 15 з.е.;

2. Производственная (организационно-управленческая) практика – 18 з.е.

3. Производственная (преддипломная) практика – 6 з.е., направленные на формирование УК-1-6; ОПК- 1-7, ПКО- 1-6, ПК-1-5.

В целях организации и проведения практики разработаны и утверждены рабочие программы учебной и производственной практик.

Рабочие программы всех видов и типов практик разработаны на основании Типового положения «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики», утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16.12.2015 г. № 911 (с изменениями) и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные

образовательные программы высшего образования в ДОННУЭТ, утвержденного ректором от 06.05.2020 г.

5.3.5. Фонды оценочных средств (материалов) для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) и практике

Оценочные материалы по учебным дисциплинам (модулям), практикам и государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены кафедрами Университета.

Для каждого результата обучения по учебной дисциплине (модулю) и практике определены показатели и критерии оценивания на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Текущий (модульный) контроль успеваемости обучающихся осуществляют преподаватели кафедр, которые обеспечивают учебный процесс по учебной дисциплине (модулю), осуществляют руководство практикой обучающихся.

Рубежный контроль учебной деятельности обучающихся предусматривает оценку знаний, умений и навыков по пройденному материалу учебной дисциплины (модуля) на основе результатов текущего контроля. В ходе рубежного контроля оценивается выполнение обучающимися самостоятельной работы. Рубежный контроль проводится в середине каждого учебного семестра. Сроки его проведения определяются календарным учебным графиком на учебный год.

Оценка по результатам рубежного контроля учебной деятельности обучающихся формируется путем сопоставления суммы набранных баллов по результатам текущего контроля с максимально возможным количеством баллов на момент проведения рубежного контроля, которые внесены преподавателем учебной дисциплины (модулю) в подсистему ИСУОО «Единый электронный журнал» накануне рубежного контроля. Программный продукт ИСУОО автоматически определяет общую сумму баллов за все виды учебной деятельности.

Промежуточная аттестация обучающихся обеспечивает оценивание окончательных результатов обучения по учебным дисциплинам (модулям), в том числе курсового проектирования, прохождения практик и осуществляется в соответствии с учебными планами ОПОП ВО в форме экзаменов и зачетов, аттестации по итогам учебной и производственной практик.

Аттестация по итогам практики служит формой проверки освоения профессиональных умений и навыков, опыта профессиональной деятельности, предусмотренных программами учебной и производственной практик.

Для каждого результата обучения по учебной дисциплине или практике Университет определяет показатели и критерии оценивания, шкалу и процедуры оценивания.

5.3.6. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в

полном объеме.

Нормативно-методическое обеспечение по ОПОП ВО осуществляется в соответствии с Положением об оценочных материалах для проведения государственной итоговой аттестации, утвержденное 05.06.2019 г.

Государственная итоговая аттестация по образовательной программе высшего профессионального образования – программе магистратуры включает подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена, а также выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации обучающихся регламентируются учебным планом и календарным учебным графиком на учебный год, приказами о проведении государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации определяет требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена, а также требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО

Требования к условиям реализации программы магистратуры включают в себя требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе.

6.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы магистратуры

6.1.1. Материально-технические условия реализации ОПОП ВО

Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (магистерской программе: Гостиничное и ресторанное дело) соответствует требованиям ФГОС ВО и ГОС ВО.

Помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом ОПОП ВО магистратуры, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах учебных дисциплин (модулей), программ практик, государственной итоговой аттестации:

4 специально оборудованных мультимедийными демонстрационными комплексами лекционных аудиторий;

26 аудиторий для проведения занятий семинарского и практического типа;

6 лингафонных кабинетов;

6 компьютерных классов с выходом в Интернет на 120 посадочных мест;

2 аудитории для выполнения научно-исследовательской работы (курсового проектирования);

6 аудиторий для самостоятельной работы обучающихся, с рабочими местами, оснащенными компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением неограниченного доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета для каждого обучающегося, в соответствии с объемом изучаемых дисциплин;

2 учебные специализированные лаборатории и кабинета, оснащенных лабораторным оборудованием: обеденные столы, барная стойка, кресла, кровати, тумбочки, журнальный столик, шкаф, зеркало, барный холодильник;

1 специализированная библиотека с рабочими местами, оснащенными компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением неограниченного доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета для каждого обучающегося.

Материально-техническая база Университета соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В Университете имеются подключения к сети Интернет через 3 канала со скоростью передачи данных 200 Мбит/сек., 100 Мбит/сек. и дополнительно - на 3 учебный корпус – 20 Мбит/сек, функционирует единая компьютерная сеть, объединяющая 6 учебных корпусов, хостинг с технической поддержкой 30 сайтов структурных подразделений Университета. Технологическая сеть Университета постоянно модернизируется и расширяется.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения по направлению 43.04.03 Гостиничное дело (магистерской программе: Гостиничное и ресторанное дело).

Состав программного обеспечения определен в рабочих программах учебных дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости.

Развернута зона бесплатного и авторизованного Wi-Fi доступа, которая обеспечивается 30 точками доступа во всех корпусах Университета.

6.1.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса разрабатывается на основе учебного плана подготовки обучающихся по направлению 43.04.03 Гостиничное дело (магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело).

Учебно-методический комплекс дисциплины (УМКД) создается под руководством ведущих преподавателей. В его состав входят:

- выписка из рабочего учебного плана по направлению подготовки (специальности)
- программа учебной дисциплины;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- календарно-тематический план учебной дисциплины

- конспект лекций, мультимедийные презентации по учебной дисциплине;
- методические рекомендации для проведения лабораторных, практических и семинарских занятий;
- тематика курсовых работ и методические рекомендации к их выполнению;
- средства диагностики (оценочные материалы) по учебной дисциплине
- методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине;
- индивидуальные задания;
- сведения по обеспечению обучающихся учебной и методической литературой;
- комплект экзаменационных материалов.

К учебно-методическому обеспечению дисциплины также относятся: учебники, учебные пособия, интегрированные учебные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, практикумы, тесты и тому подобное.

Каждый обучающийся обеспечен основной учебной и учебно-методической литературой, методическими пособиями, необходимыми для организации образовательного процесса по всем учебным дисциплинам (модулям) ОПОП ВО в соответствии с нормативами, установленными ФГОС ВО и ГОС ВО и имеют доступ к современным информационным базам данных в соответствии с направлением подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело).

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной литературы, включает официальные справочно-библиографические и периодические издания. Фонд периодики представлен отраслевыми изданиями, соответствующими профилю.

Фонд научной литературы представлен монографиями и периодическими научными изданиями по направленности ОПОП ВО.

В библиотечный фонд Университета включен необходимый перечень современных профессиональных печатных изданий, в том числе периодических, изданных за последние 5 лет, которые отвечают потребностям направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело), и предоставляют возможность знакомства с последними достижениями науки и практики в области сервиса, оказания услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), а также сфера прикладных исследований.

Общий фонд Научной библиотеки насчитывает 1 млн 318,9 тыс. док., в т.ч. 56,6 тыс. электронных документов собственной генерации. Научные издания составляют 705,1 тыс. документов, учебная литература – 501,9 тыс. документов.

Ежегодно в Научную библиотеку поступает около 8 тыс. новых документов, в том числе: интегрированные учебники и учебные пособия,

монографии, методические разработки преподавателей Университета, конспекты лекций, диссертации и авторефераты диссертаций, стандарты и другие печатные и электронные документы.

В Научной библиотеке накоплен банк авторских полнотекстовых электронных конспектов лекций преподавателей и рабочих программ учебных дисциплин, которые доступны студентам через Web-каталог библиотеки 24 часа в сутки. По состоянию на 01.11.2020 г. банк авторских полнотекстовых конспектов лекций насчитывает 3 218 документов, рабочих программ учебных дисциплин – 7 575 полнотекстовых электронных документов.

В составе фонда Научной библиотеки насчитывается более 26,3 тыс. полнотекстовых электронных документов созданных учеными Университета, среди них 1245 учебников и учебных пособий, 5628 учебно-методических пособий собственной генерации.

Наряду с учебной, научной, справочной литературой в фонде Научной библиотеки содержатся отчеты о научно-исследовательской работе кафедр с 1959г., учебно-методические и методические документы, монографии, сборники научных трудов преподавателей Университета.

С 1993г. в Научную библиотеку поступают диссертации, защищенные в Университете, с 2016г. – выпускные квалификационные работы студентов Университета, фонд которых насчитывает 8 520 док.

В 2018/2019 учебном году в образовательный процесс Университета внедрен программный продукт ВКР-ВУЗ. Платформа ВКР-ВУЗ предназначена для проверки на объем заимствования и системного хранения электронных версий выпускных квалификационных работ обучающихся. В настоящее время БД выпускных квалификационных работ насчитывает 8 520 документов.

Научная библиотека имеет фонд редких книг 1880-1945 гг. издания, который насчитывает более 4,6 тыс. наименований, 133 наименования из этого фонда вошли во Всеукраинский Реестр редких и ценных изданий.

С 2003 г. в Научной библиотеке функционирует электронная библиотека. В Научной библиотеке компьютеризированы все технологические процессы, связанные с комплектованием, научной обработкой документов. Обслуживание пользователей Научной библиотеки осуществляется в автоматизированном режиме.

Ежегодно Научную библиотеку посещают более 28,3 тыс. пользователей, которым выдается более 450,5 тыс. документов.

С целью повышения качества учебно-методического обеспечения учебного процесса в Университете применяются «Карты книгообеспеченности дисциплин учебной литературой, содержащейся в фондах Научной библиотеки» в соответствии с Инструкцией СУК ПП 2-205/УН «Порядок обеспечения дисциплин учебно-методической литературой».

При составлении «Карт книгообеспеченности дисциплин учебной литературой» активно используются ЭК и Web-каталог Научной библиотеки. Согласно «Карт книгообеспеченности дисциплин учебной литературой, содержащейся в фондах Научной библиотеки», «Тематического плана

комплектования необеспеченных дисциплин» проводится анализ обеспеченности дисциплин учебно-методическими документами на всех образовательных уровнях по нормативным и выборочным дисциплинам.

В 2019/2020 учебном году в работу Научной библиотеки внедрен модуль «Книгообеспеченность», в который введены все дисциплины по образовательным программам бакалавриата и магистратуры, к которым прикреплено более 45 тыс. учебников и учебных пособий по образовательным программам Университета.

Компьютерный парк Научной библиотеки насчитывает 72 компьютера, которые объединены в локальную сеть и имеют выход в локальную сеть Университета, из них 25 компьютеров – АРМ библиотекарей, 47 компьютеров – АРМ пользователей; 4 сканера для сканирования текстов; 12 принтеров, из них 5 лазерные; МФУ (многофункциональное устройство); демонстрационный экран; 3 сервера; блок бесперебойного питания. Для пользователей организован бесплатный доступ к ресурсам Интернет, зоне Wi-Fi.

Каждая из дисциплин, которая изучается студентами Университета, обеспечена в Научной библиотеке документами ведущих российских и иностранных авторов.

Электронный каталог Научной библиотеки содержит свыше 412,6 тыс. записей и объединяет информацию о документах и пользователях, что позволяет оперативно руководить процессами формирования и распределения фонда, книгообеспеченностью учебного процесса.

Научная библиотека обеспечивает пользователям доступ к ЭБС и удаленным полнотекстовым БД ведущих научных издательств России и ДНР: «IPRbooks», Bookonline, Университетская библиотека ONLINE, «Polpred.com», «Бизнес-Закон», eLIBRARY.RU, КиберЛенинка, Национальная Электронная Библиотека, АБИС UNILIB.

Взаимодействуя с агрегаторами цифровых ресурсов, Научная библиотека последовательно расширяет доступ к информации и знаниям для своих пользователей. Расширены возможности пользователей при работе с ЭБС, к которым Научная библиотека обеспечивает доступ: обеспечивается доступ без дополнительной регистрации к более 50 тыс. полнотекстовым электронным документам, реализован дополнительный бесплатный доступ к платным издательским коллекциям и коллекциям ведущих университетов РФ, запущена процедура бесшовной интеграции ЭБС с электронными образовательными ресурсами Научной библиотеки, открыта удаленная регистрация пользователей в ЭБС с домашних компьютеров.

В читальных залах и на абонементных Научной библиотеки оборудованы универсальные читательские места, позволяющие работать с документами, как на бумажных, так и на электронных носителях.

Научная библиотека оснащена современной компьютерной техникой, мультимедийными информационными ресурсами, телекоммуникационными средствами. Библиотечный фонд имеет необходимый перечень современных профессиональных изданий, которые отвечают потребностям направлений

подготовки Университета.

Информационное обеспечение образовательного процесса по ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело) включает следующие виды электронных образовательных ресурсов и электронных информационных ресурсов (собственность Университета):

- **Автоматизированная библиотечная информационно-поисковая система ЭБС «UNILIBRARY»** Научной библиотеки, составными частями которой являются электронный каталог АБИС UNILIB и Web-каталог. Условия доступа: регистрация по пин-кодам, что позволяет удаленно пользоваться ЭБС с любой точки, имеющей доступ к сети Интернет;

- **Электронный каталог АБИС UNILIB**, объем которого предоставляет информацию о 412,6 тыс. собственных печатных и 49,6 тыс. полнотекстовых электронных документов собственной генерации. Условия доступа: автоматизированные рабочие места «Пользователь» в читальных залах Научной библиотеки и компьютерных классах Университета по локальной сети университета;

- **Web-каталог**. Условия доступа: 24 час/в сутки для удаленных пользователей через систему Интернет. Web-каталог дает пользователям возможность отдаленного доступа к информационным ресурсам библиотеки, обеспечивает оперативную информацию о новых поступлениях документов в библиотеку, предоставляет возможность получить информацию о наличии документа в реальном времени, о количестве обращений к документу, распределении документов по структурным подразделениям Научной библиотеки, просмотреть полный текст электронного документа. Пользователи Научной библиотеки имеют возможность просмотреть свой электронный формуляр, получить консультацию библиотекаря;

- **полнотекстовая база данных учебно-методических документов преподавателей Университета**. Объем БД - **7316** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet;

- **полнотекстовая база данных периодических изданий Университета**. Объем БД - 55 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet;

- **полнотекстовая база данных диссертаций**, защищенных в Университете. Объем БД - **382** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки ;

- **полнотекстовая база данных «Рабочие программы образовательных дисциплин»**. Объем БД - **7571** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.

- **полнотекстовая база данных авторефератов диссертаций**, защищенных в Университете. Объем БД - **397** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-

каталога через систему Internet.

- **полнотекстовая база данных «Лекции преподавателей Университета».** Объем БД - **3218** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.

- **полнотекстовая БД электронных выпускных квалификационных работ студентов Университета.** Объем БД - **2 613** документов. Условия доступа: автоматизированные рабочие места в читальных залах без права копирования.

Научная библиотека обеспечивает пользователям доступ к удаленным информационным ресурсам:

- **электронная библиотечная система ЭБС IPRbooks** – российская полнотекстовая база данных, объединяющая новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу. Объем базы более 145 540 изданий, из них 48 155 - учебные и научные издания по различным дисциплинам, 715 наименований российских и зарубежных журналов, более 2000 аудио изданий, более 31 000 видео изданий. Контент ЭБС IPRbooks представлен изданиями 700 федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, содержание которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего, среднего профессионального, дополнительного профессионального образования. Регистрация - по IP-адресам в локальной сети Университета или Научной библиотеки Университета. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров пользователей.

- **база данных БД Polpred.com Обзор СМИ** – полнотекстовая русскоязычная база данных, которая содержит тысячи электронных книг, 1,5 млн. деловых статей, интернет-сервисы, архив важных публикаций, мониторинг промышленности и услуг в России и за рубежом, 4 млн. сюжетов информагентств и деловой прессы за 20 лет, каталог ведущих официальных сайтов по странам и отраслям. Рубрикатор базы данных охватывает: 53 отрасли; 600 источников; 9 федеральных округов Российской Федерации; 235 стран и территорий; статьи и интервью 7000 первых лиц. Регистрация по IP-адресам в локальной сети Университета или Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров пользователей.

- электронная библиотека **eLIBRARY.RU** - крупнейшая в Российской Федерации электронная библиотека научных публикаций на платформе свободного доступа, которая интегрирована с индексом РИНЦ. Объем: рефераты и полные тексты более 34 млн. научных статей и публикаций, электронные версии более 5700 российских научно-технических журналов, из которых свыше 4700 - в бесплатном открытом доступе. Предоставлена в пользование бессрочно;

- база данных «Национальная Электронная Библиотека (НЭБ)» -

Федеральная государственная информационная система на платформе свободного доступа, объединяющая фонды публичных библиотек РФ, библиотек научных и образовательных учреждений. Содержит переведенные в электронную форму книги, включая редкие и ценные издания, рукописи, диссертации, авторефераты, монографии, изо издания, ноты, картографические издания, патенты и периодическую литературу. Объем БД: 5,3 млн – электронных документов; 44,5 млн. – записей. Доступ к базе для зарегистрированных пользователей – свободный.

- **база данных «Киберленинка»** - научная электронная библиотека научных статей на платформе свободного доступа, публикуемых в журналах РФ и ближнего зарубежья, в том числе включённых в перечень ВАК РФ. Объем базы - 2,3 млн. научных статей и публикаций. Доступ к базе – свободный.

- **база данных «Агрегатор правовой информации «Бизнес + Закон»**. Объем БД – 537 800 документов: нормативные правовые акты, локальные нормативные правовые акты органов государственной власти и местного самоуправления Донецкой Народной Республики, законодательство Украины и Российской Федерации, прочие документы (формы, бланки, справочники, реквизиты). Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета.

- **электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»**. Контент ЭБС представлен учебниками, учебными пособиями, монографиями, периодическими изданиями, справочниками, словарями, энциклопедиями, видео- и аудиоматериалами, иллюстрированными изданиями по искусству, литературой нон-фикшн, художественной литературой. Объем базы более 111 тыс. изданий по всем отраслям знаний Более 400 издательств, представленных в ЭБС, обеспечат обучающихся изданиями по основным и узкопрофильным предметам. Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета.

- **электронная библиотечная система «BookonLime»**. Контент ЭБС представлен учебниками, учебно-методическими пособиями, монографиями, сборниками и статьями преподавателей вузов, ученых и специалистов из различных регионов России и ближнего зарубежья издательства ООО «Книжный Дом Университета» (КДУ). Объем базы – 1400 изданий. Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета.

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 подлежит ежегодному обновлению.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

6.2. Кадровые условия реализации ОПОП ВО

Реализация ОПОП ВО осуществляется научно-педагогическими работниками Университета. Для подготовки обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело) привлекаются специалисты в области сервиса, гостинично-ресторанного-дела, оказания услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), а также сфера прикладных исследований.

Уровень кадрового потенциала в соответствии с действующей нормативно-правовой базой характеризуется выполнением следующих требований:

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 10 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться 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).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Донецкой Народной Республике) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Донецкой Народной Республике).

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры должно осуществляться научно-педагогическим работником Организации,

имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Донецкой Народной Республике), осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

6.3. Характеристика социально-культурной среды Университета, обеспечивающей формирование универсальных компетенций

В Университете создана благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования универсальных компетенций и всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело).

Основными направлениями в организации учебного процесса являются совершенствование его форм и методов, содержания обучения, ориентация на соответствие ФГОС ВО и ГОС ВО. В течение учебного процесса проводится постоянное совершенствование содержания учебных дисциплин в соответствии с потребностями экономики, разрабатываются новые методические документы, учитываются требования новых нормативных документов Донецкой Народной Республики и т. п.

Университет постоянно работает по таким направлениям:

- внедрение новых подходов к организации учебного процесса с главной задачей – обеспечить качество высшего профессионального образования;
- приумножение контингента обучающихся;
- сохранение и приумножение научно-методической базы как основы качества высшего профессионального образования;
- активное взаимодействие с органами государственной и исполнительной власти Донецкой Народной Республики.

Международная деятельность Университета развивается по следующим направлениям:

- обеспечение мобильности обучающихся, аспирантов, преподавателей университета;
- обмен учеными, научной и технической информацией;
- разработка и выполнение совместных с зарубежными вузами научно-исследовательских программ, прохождения практики обучающихся,
- участие в спортивных соревнованиях и др.

В период с 2014 г. по 2021 г. были заключены двухсторонние договоры о сотрудничестве с 68 зарубежными образовательными организациями, из них 52 двухсторонних договора с ведущими университетами и институтами Российской Федерации, такими как:

- ФГБОУ ВПО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;
- ФГБОУ ВО «Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова», Московская школа экономики;
- ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет»;
- ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»;
- ФГБОУ ВО «Оренбургский государственный университет»;
- ФГБОУ ВО «Самарский Государственный Экономический Университет»;
- ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»;
- ФГБОУ ВО «Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова»;
- ФГАОУВО «Самарский национальный исследовательский университет имени академика С.П. Королева»,

4 договора с университетами Луганской Народной Республики, 1 договор с университетом Республики Южная Осетия, 2 договора с университетами Республики Абхазия, 1 договор с университетом Республики Таджикистан и 8 – с образовательными организациями дальнего зарубежья, такими как: Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации (Республика Беларусь), Русенский Университет «Ангел Канчев» (Болгария), Технический университет – Варна (Болгария); Университет Аллани им. Алладин Кейкубат (Турецкая Республика) и другие.

При этом на первый план выходит выполнение сторонами прописанных в договорах обязательств, а не количество партнеров.

Следует отметить, что сохранилась практика сотрудничества с рядом университетов без официального оформления договоров.

Значительная часть международных соглашений предусматривает возможности для сотрудничества по широкому спектру направлений: академические обмены, стажировки, совместные исследования, организация и проведение конференций, вебинаров, семинаров, летней практики, культурно-патриотических мероприятий.

Дальнейшее развитие международных связей Университета предполагает: углубление сотрудничества с зарубежными вузами, развитие образовательных связей с Россией и другими странами СНГ; развитие мобильности обучающихся и преподавателей Университета.

6.4. Финансовые условия реализации ОПОП ВО

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в соответствии с Методикой расчета ориентировочной средней стоимости подготовки одного квалифицированного рабочего, специалиста, аспиранта, докторанта, утвержденной постановлением Кабинета Министров от 20.05.2013г. № 346.

Методика определения нормативных затрат на оказание государственной услуги по ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело) регламентирует локальный нормативный акт Университета – Методика определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего профессионального образования по направлениям подготовки (специальностям) ПП 2-173/УН, утвержденная от 08.02.2019 г.

Базовые нормативы затрат устанавливают минимальные значения нормативов затрат на оказание единицы государственной услуги по ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки по очной форме обучения.

Базовые нормативы затрат включают в себя затраты, непосредственно связанные с оказанием государственной услуги, и затраты на общехозяйственные нужды на оказание государственной услуги.

РАЗДЕЛ 7. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

При реализации настоящей образовательной программы в полном объеме применяются все механизмы функционирования системы менеджмента качества в Университете:

1. Порядок организации учебного процесса в Университете (СМК ПП 2-97/УН от 17.11.2020 г. – редакция 8).
2. Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем в Университете (СМК ПП 2-145/УН от 01.03.2019г. – редакция 2).
3. Положение о самостоятельной работе студентов (СМК ПП 2-160/УН от 26.12.2018г.)
4. Порядок проведения текущего контроля успеваемости (СМК ПП 2-151/УН от 10.01.2019г.)
5. Порядок проведения промежуточной аттестации студентов в Университете (СМК ПП 2-144/УН от 18.12.2018г.)
6. Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации в ДОННУЭТ (СМК ПП 2-150/УН от 28.05.2020 г. – редакция 2).
7. Положение об оценивании учебной деятельности студентов (СМК ПП 2-157/УН от 10.01.2019г.)
8. Положение об оценочных материалах (СМК ПП 2-185/УН от 31.05.2021г. – редакция 3)

9. Положение об оценочных материалах для проведения государственной итоговой аттестации (СМК ПП 2-189/УН от 06.05.2019г.)
10. Положение о выпускной квалификационной работе по основным образовательным программам высшего профессионального образования – программам бакалавриата, специалитета, магистратуры (СМК ПП 2-154/УН от 10.01.2019г.).
11. Порядок проверки текстов выпускных квалификационных работ обучающихся на объем заимствования и размещения на платформе ВКР-ВУЗ и в автоматизированной информационно-библиотечной системе UNILIB Университета (СМК ПП 2-171/УН от 26.12.2019г.)
12. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего профессионального образования (СМК ПП 2-17/УН от 06.05.2019 г. – редакция 4).
13. Положение об индивидуальном обучении студентов в Университете (СМК ПП 2-105/УН от 17.11.2020 г. – редакция 5).
14. Положение об ускоренном обучении по образовательным программам высшего профессионального образования (СМК ПП 2-148/УН от 28.11.2018г.)
15. Порядок организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (СМК ПП 2-175/УН от 15.03.2019г.)
16. Положение об организации учебно-методической работы в ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (СМК ПП 2-161/УН от 26.12.2018г.)
17. Положение о рабочей программе учебной дисциплины (СМК ПП 2-172/УН от 24.05.2021г. – редакция 3).
18. Положение о формировании библиотечного фонда (СМК ПП 2-164/УН от 05.03.2019г.)
19. Порядок книгообеспеченности пользователей (СМК ПП 2-165/УН от 05.03.2019г.)
20. Положение о Web-каталоге (СМК ПП 2-167/УН от 05.03.2019г.)
21. Положение об электронном каталоге (СМК ПП 2-168/УН от 05.03.2019г.)

**Перечень
обобщенных трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника
программы магистратуры по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело
(магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело)**

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
01.004 Профессиональный стандарт «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»	G	Научно-методическое и учебно-методическое обеспечение реализации программ профессионального обучения, СПО и ДПП	7	Разработка научно-методических и учебно-методических материалов, обеспечивающих реализацию программ профессионального обучения, СПО и (или) ДПП	G/01.7	7.3
				Рецензирование и экспертиза научно-методических и учебно-методических материалов, обеспечивающих реализацию программ профессионального обучения, СПО и (или) ДПП	G/02.7	7.3
	H	Преподавание по программам бакалавриата и ДПП, ориентированным на соответствующий уровень квалификации	7	Преподавание учебных курсов, дисциплин (модулей) или проведение отдельных видов учебных занятий по программам бакалавриата и(или) ДПП	H/01.6	6.2
				Организация научно-исследовательской, проектной, учебно-профессиональной и иной деятельности обучающихся по программам бакалавриата и(или) ДПП под руководством специалиста более высокой квалификации	H/02.6	6.2
				Профессиональная поддержка ассистентов и преподавателей, контроль качества проводимых ими учебных занятий	H/03.7	7.1
				Разработка под руководством специалиста	H/04.	7.1

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
				более высокой квалификации учебно-методического обеспечения реализации учебных курсов, дисциплин (модулей) или отдельных видов учебных занятий программ бакалавриата и (или) ДПП		
33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц	С	Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса	7	Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса	С/01.7	7
				Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса	С/02.7	7
				Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе	С/03.7	7
33.008 Руководитель предприятия питания	С	Стратегическое управление развитием предприятия питания	7	Анализ и оценка деятельности предприятия питания	С/01.7	7
				Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	С/02.7	7
				Управление проектами и изменениями на предприятии питания	С/03.7	7

**Матрица соответствия универсальных и общепрофессиональных компетенций и составных частей ОПОП
ВО к учебному плану подготовки магистров по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело
(магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело)**

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ												
	Универсальные компетенции						Общепрофессиональные компетенции						
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Б1 Дисциплины (модули)													
<i>Обязательная часть</i>													
М.1.Б.1. История и философия науки	ИДК 1-3											ИДК 1-3	
М.1.Б.2. Педагогика высшей школы	ИДК 1-3												ИДК 1-3
М.1.Б.3. Методология и методы научных исследований	ИДК 1-3	ИДК 1-4			ИДК 1-3	ИДК 1-3		ИДК 1-3	ИДК 1-3			ИДК 1-3	
М.1.Б.4. Иностранный язык профессиональной направленности	ИДК 1-3			ИДК 1-3									
М.1.Б.5. История культуры России					ИДК 1-3								
М.1.Б.6. Стратегический менеджмент	ИДК 1-3							ИДК 1-3			ИДК 1-3		
М.1.Б.7. Стратегический маркетинг								ИДК 1-3		ИДК 1-3	ИДК 1-3		

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ										
	Обязательные профессиональные компетенции						Рекомендуемые профессиональные компетенции				
	ПКО-1	ПКО-2	ПКО-3	ПКО-4	ПКО-5	ПКО-6	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
М.1.Б.8. Инновационные гостинично-ресторанные технологии		ИДК 1-3									
М.1.Б.9. Охрана труда в отрасли											
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>											
М.1.В.1. Современные методы совершенствования гостинично-ресторанной деятельности											
М.1.В.2. Протокольное обслуживание в гостинично-ресторанном хозяйстве	ИДК 1-4										
М.1.В.3. Психология управления и конфликтология	ИДК 1-4										ИДК 1-4
М.1.В.3. Антикризисное управление	ИДК 1-4		ИДК 1-3				ИДК 1-3				
М.1.В.4. Правовое обеспечение индустрии гостеприимства											
М.1.В.4. Современные проблемы науки и техники											
М.1.В.5. Моделирование инновационных процессов в гостинично-ресторанном хозяйстве		ИДК 1-3	ИДК 1-3	ИДК 1-3	ИДК 1-3			ИДК 1-4		ИДК 1-4	

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ										
	Обязательные профессиональные компетенции						Рекомендуемые профессиональные компетенции				
	ПКО-1	ПКО-2	ПКО-3	ПКО-4	ПКО-5	ПКО-6	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
М.1.В.6. Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве	ИДК 1-4	ИДК 1-3	ИДК 1-3		ИДК 1-2						
М.1.В.7. Исследование бизнес-процессов гостиничного хозяйства		ИДК 1-3	ИДК 1-3		ИДК 1-2		ИДК 1-3		ИДК 1-3	ИДК 1-2	ИДК 1-4
М.1.В.8. Организация санаторно-курортного хозяйства	ИДК 1-4	ИДК 1-3									
М.1.В.9. Корпоративное управление в индустрии гостеприимства			ИДК 1-3								
М.1.В.10. Углубленное изучение организации гостинично-ресторанного хозяйства		ИДК 1-3	ИДК 1-3	ИДК 1-3							
М.1.В.11. Экономический анализ деятельности предприятий гостинично-ресторанного хозяйства		ИДК 1-3					ИДК 1-3				
М.1.В.11. Экономика гостиничного хозяйства		ИДК 1-3					ИДК 1-3				
М.1.В.12. Организационное проектирование и управление проектами в индустрии гостеприимства		ИДК 1-3						ИДК 1-4			
М.1.В.12. Современные технологии и инструментарий менеджмента					ИДК 1-2		ИДК 1-3				

