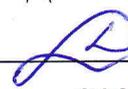


**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ  
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**



**УТВЕРЖДАЮ**

Ректор  С.В. Дрожжина

«18» апреля 2023 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**УКРУПНЕННАЯ ГРУППА НАПРАВЛЕНИЙ ПОДГОТОВКИ  
43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

**НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ  
43.04.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО**

**МАГИСТЕРСКАЯ ПРОГРАММА  
ГОСТИНИЧНОЕ И РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -  
МАГИСТРАТУРА**

Донецк – 2023

**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



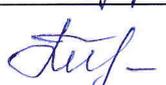
Л.В. Крылова

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

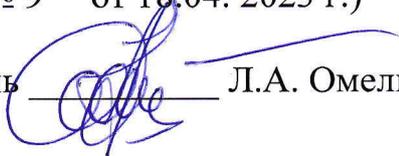


В.В. Дыбок

Рассмотрено на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела  
(протокол № 19 от 13.04. 2023 г.)

Рассмотрено на заседании Ученого совета факультета ресторанно-гостиничного  
бизнеса  
(протокол № 9 от 14.04.2023 г.)

**ОДОБРЕНО**  
на Учебно-методическом совете Университета  
(протокол № 9 от 18.04. 2023 г.)

Председатель  Л.А. Омелянович

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	<b>5</b>
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
<b>РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ</b>	<b>7</b>
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 <i>(при наличии)</i>	12
2.4. Описание трудовых функций в соответствии с профессиональными стандартами <i>(при наличии ПК)</i>	13
<b>РАЗДЕЛ 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО</b>	<b>13</b>
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 магистерской программе Гостиничное и ресторанное дело	14
3.3. Направленность образовательной программы в рамках направления подготовки	14
3.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ	14
3.5. Объем (трудоемкость) программы	14
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>	15
3.11. Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья <i>(при наличии)</i>	15

<b>РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ</b>	<b>16</b>
<b>ОПОП ВО</b>	
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части	<b>16</b>
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	<b>16</b>
4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	<b>18</b>
4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения ( <i>при наличии</i> )	<b>20</b>
4.1.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	<b>25</b>
4.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО	<b>30</b>
<b>РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВПО</b>	<b>30</b>
5.1. Структура и объем программы	<b>30</b>
5.2. Объем обязательной части образовательной программы	<b>31</b>
5.3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	<b>31</b>
5.3.1. Учебный план	<b>31</b>
5.3.2. Календарный учебный график	<b>32</b>
5.3.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	<b>32</b>
5.3.4. Программы практик	<b>32</b>
5.3.5. Фонды оценочных средств (материалов) для промежуточной аттестации по учебной дисциплине (модулю) и практике	<b>33</b>
5.3.6. Программа государственной итоговой аттестации	<b>34</b>
<b>РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО</b>	<b>34</b>
6.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы магистратуры	<b>34</b>
6.1.1. Материально-технические условия реализации ОПОП ВО	<b>34</b>
6.1.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО	<b>35</b>
6.2. Кадровые условия реализации ОПОП ВО	<b>45</b>
6.3. Характеристика социально-культурной среды ДОННУЭТ, обеспечивающей формирование универсальных компетенций	<b>46</b>
6.4. Финансовые условия реализации ОПОП ВО	<b>48</b>
<b>РАЗДЕЛ 7. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b>	<b>48</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>	<b>50</b>

## **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 ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (далее – ДОННУЭТ) по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерской программе Гостиничное и ресторанное дело представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ДОННУЭТ с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее – ФГОС ВО) по соответствующему направлению подготовки, с учетом требований профессиональных стандартов.

ОПОП ВО представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерской программе 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:

– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ;

- 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 (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 ноября 2020 г. № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 8 февраля 2021 г. № 82 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования –

магистратура по направлениям подготовки»; *(для программ магистратуры)*

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 8 февраля 2021 г. № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования - бакалавриат по направлениям подготовки»; *(для программ бакалавриата)*

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 19 июля 2022 г. № 662 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»; *(для программ бакалавриата и специалитета)*

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 06 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» с изменениями, внесенными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 18.11.2020 № 1430/652;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 ноября 2015 г. № 1309 «Об утверждении порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» с изменениями внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.08.2016 г. № 1065;

– Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» с изменениями, внесенными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 09.02.2016 г. № 86, от 28.04.2016 г. № 502 и от 27.03.2020 г. № 490;

– Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Донецкий национального университета экономики и торговли

имени Михаила Туган-Барановского», утвержденный приказом науки и высшего образования Российской Федерации от 23.03.2023 г. № 344;  
– локальные акты ДОННУЭТ.

### **1.3. Перечень сокращений**

ФГОС ВО – федеральный 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;

ТД – трудовые действия;

ТФ – трудовая функция;

УК – универсальная компетенция;

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)
<b>01 Образование и наука</b>	Педагогический	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и проведение профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования в области гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- разработка мер по формированию кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и туристских кластерах;</li> <li>- повышение квалификации, обучение и развитие персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в рамках корпоративных и внутрифирменных программ обучения</li> </ul>	<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

N п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
<b>01 Образование и наука</b>		
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 по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерской программе 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: толерантность, дружелюбие, ответственность, гражданственность, развитие общей культуры у обучающихся.

В области обучения целью ОПОП ВО является:

- формирование у выпускников компетенций, установленных ФГОС ВО 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, магистерской программе 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, магистерской программе Гостиничное и ресторанное дело, учитывающие требования профессионального стандарта (стандартов).

- формирование готовности выпускников ДОННУЭТ 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, магистерской программе 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 Российской Федерации.

**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, выработать стратегию действий	ИДК-1 <sub>УК-1</sub> Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 <sub>УК-1</sub> . Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3 <sub>УК-1</sub> 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 <sub>УК-2</sub> Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления. ИДК-2 <sub>УК-2</sub> Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения. ИДК-3 <sub>УК-2</sub> Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы. ИДК-4 <sub>УК-2</sub> 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 <sub>УК-3</sub> Вырабатывает стратегию командой работы и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели. ИДК-2 <sub>УК-3</sub> Организует и корректирует работу команды, в том числе на основе коллегиальных решений. ИДК-3 <sub>УК-3</sub> 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 <sub>УК-4</sub> Осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие, в том числе на иностранном языке. ИДК-2 <sub>УК-4</sub> Переводит академические и профессиональные тексты (рефераты, аннотации, обзоры, статьи и т.д.) с иностранного языка или на иностранный язык. ИДК-3 <sub>УК-4</sub> 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 межкультурного взаимодействия	ИДК-1 <sub>УК-5</sub> Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии. ИДК-2 <sub>УК-5</sub> 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 <sub>УК-5</sub> Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной	ИДК-1 <sub>УК-6</sub> Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), целесообразно их использует. ИДК-2 <sub>УК-6</sub> Определяет образовательные потребности и способы совершенствования (в том

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	числе профессиональной) деятельности на основе самооценки. ИДК-3 <sub>УК-6</sub> 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 <sub>ОПК-1</sub> Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания ИДК-2 <sub>ОПК-1</sub> Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Управление	ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 <sub>ОПК-2</sub> Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 <sub>ОПК-2</sub> Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 <sub>ОПК-2</sub> 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	ИДК-1 <sub>ОПК-3</sub> Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

Категория общепрофес- сиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-2 <sub>ОПК-3</sub> Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 <sub>ОПК-3</sub> 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-1 <sub>ОПК-4</sub> Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 <sub>ОПК-4</sub> Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 <sub>ОПК-4</sub> 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-1 <sub>ОПК-5</sub> Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 <sub>ОПК-5</sub> Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 <sub>ОПК-5</sub> Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Научно-прикладные исследования	ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	ИДК-1 <sub>ОПК-6</sub> Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности ИДК-2 <sub>ОПК-6</sub> Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности ИДК-3 <sub>ОПК-6</sub> 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	ИДК-1 <sub>ОПК-7</sub> Осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам,

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 <sub>ОПК-7</sub> Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам ИДК-3 <sub>ОПК-7</sub> 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 общественного питания.	организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); образовательные организации, занимающиеся подготовкой кадров для сферы гостеприимства и общественного питания; научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания; органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы	Управление	ПКО-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 <sub>пко-1</sub> Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха ИДК-2 <sub>пко-1</sub> Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 <sub>пко-1</sub> Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-4 <sub>пко-1</sub> Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления 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)
	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;				
Тип задач профессиональной деятельности – Проектный					
- управление изменениями и проектами по созданию новых, реконструкции и модернизации существующих предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - реформирование и реструктуризация предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); научно - исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания; органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания,	Проектная деятельность	<p>ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций</p> <p>ПКО-3. Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ИДК-1<sub>ПКО-2</sub> Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ИДК-2<sub>ПКО-2</sub> Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ИДК-3<sub>ПКО-2</sub> Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений</p> <p>ИДК-1<sub>ПКО-3</sub> Обосновывает планы и проекты по реформированию и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ИДК-2<sub>ПКО-3</sub> Организует работу планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</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)
				ИДК-3 <sub>ПКО-3</sub> 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 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	ПКО-4. Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 <sub>ПКО-4</sub> Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 <sub>ПКО-4</sub> Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 <sub>ПКО-4</sub> 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)
Тип задач профессиональной деятельности – Научно-исследовательский					
<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</p>	<p>Научно-исследовательская деятельность</p>	<p>ПКО-5. Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ИДК-1<sub>ПКО-5</sub> Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ИДК-2<sub>ПКО-5</sub> На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов</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>сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <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</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</p>	Педагогическая деятельность	ПКО-6. Способен организовывать и проводить профессиональное обучение и образование, повышение квалификации в образовательных организациях по программам профессионального обучения в сфере гостеприимства и общественного питания	ИДК-1ПКО-6 Проводит занятия лекционного и семинарского типа по учебным курсам, дисциплинам (модулям) по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам в области гостиничного и ресторанного дела ИДК-2ПКО-6 Организует научно-исследовательскую, проектную и учебно-профессиональную деятельность обучающихся по программам бакалавриата, дополнительным профессиональным программам гостиничного и ресторанного профиля	01.004 Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования

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)
персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в рамках корпоративных и внутрифирменных программ обучения	коллективы сферы гостеприимства и общественного питания,				

#### 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-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания; органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания; общественные организации и	Управление	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 <sub>ПК-1</sub> 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 <sub>ПК-1</sub> Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 <sub>ПК-1</sub> Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития 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)
	объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и общественного питания; первичные трудовые коллективы 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 сферы гостеприимства и общественного питания,	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 <sub>ПК-2</sub> Осуществляет анализ российской и зарубежной практики внедрения изменений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 <sub>ПК-2</sub> 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 <sub>ПК-2</sub> Разрабатывает и реализует комплекс мер по преодолению сопротивления персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания изменениям ИДК-4 <sub>ПК-2</sub> Проводит оценку эффективности управленческих решений по внедрению изменений 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 – Технологический					
внедрение инновационных технологий и применение современных информационных и коммуникативных технологий	организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); услуги	Технология	ПК-3. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства	ИДК-1 <sub>ПК-3</sub> Осуществляет выбор и обоснование перед собственниками бизнеса вида маркетинговых инноваций для внедрения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 <sub>ПК-3</sub> Разрабатывает	33.008 Руководитель предприятия питания 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети

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)
для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	(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		и общественного питания и реализовывать их с использованием информационных технологий	стратегический план внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы общественного питания ИДК-3 <sub>ПК-3</sub> Использует современные информационно-коммуникационные средства для внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	гостиниц  Анализ отечественного и зарубежного опыта
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	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,	Сервис	ПК-4. Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационных управленческих инноваций для применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 <sub>ПК-4</sub> Осуществляет научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 <sub>ПК-4</sub> Применяет научные методы исследования при проведении экспертизы организационно-управленческих инноваций, планируемых к применению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Анализ отечественного и зарубежного опыта

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.	<p>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</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)
	гостеприимства и общественного питания				
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 и общественного питания в рамках корпоративных и внутрифирменных</p>	<p>организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); образовательные организации, занимающиеся подготовкой кадров для сферы гостеприимства и общественного питания; научно - исследовательские организации, 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<sub>ПК-5</sub> 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<sub>ПК-5</sub> Оценивает потребность в подготовке кадров в регионе для формирования конкурентоспособного кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ИДК-3<sub>ПК-5</sub> Проводит анализ материально-технических и педагогических ресурсов, необходимых для организации повышения квалификации персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах за счет использования передовых технологий обучения, разработки рекомендаций по совершенствованию этого обеспечения</p> <p>ИДК-4<sub>ПК-5</sub> Определяет формы и методы подготовки кадров</p>	<p>01.004 Педагогический 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)
ых программ обучения				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 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.
<b>БЛОК 1</b>	Дисциплины (модули)	<i>не менее 51 з.е.</i>
	Обязательная часть:	34 з.е.
	Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений	32 з.е.
<b>БЛОК 2</b>	Практика	<i>не менее 39 з.е.</i>
	Обязательная часть:	45 з.е.
	Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений	-
<b>БЛОК 3</b>	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.
<b>Объем программы</b>		<b>120 е.</b>

## 5.2 Объем обязательной части образовательной программы

Учебные дисциплины и практики, составляющие обязательную часть образовательной программы (в том числе регламентируемые ФГОС ВО)	Объем в з.е./%
История и философия науки	2,00 з.е/1,7
Педагогика высшей школы	2,00 з.е/1,7
Методология и методы научных исследований	2,00 з.е/1,7
Иностранный язык профессиональной направленности	4,00 з.е/3,3
История культуры России	3,00 з.е /2,5
Охрана труда в отрасли	2,00 з.е/1,7
Правовое обеспечение индустрии гостеприимства	3,00 з.е/2,5
Инновационные гостинично-ресторанные технологии	7,00 з.е/5,83
Экономический анализ деятельности предприятий гостинично-ресторанного хозяйства	3,00 з.е /2,5
Стратегический менеджмент	3,00 з.е /2,5
Стратегический маркетинг	3,00 з.е /2,5
Учебная (ознакомительная) практика	6,00 з.е/5,0
Научно-исследовательская работа (НИР, рассредоточенная)	16,50 з.е/13,75
Производственная (организационно-управленческая) практика	16,50 з.е/13,75
Производственная (преддипломная) практика	6,00 з.е/5,0
Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации	79
Объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками	<i>В соответствии с ФГОС ВО (при наличии)</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, магистерской программе Гостиничное и ресторанное дело регламентируется: учебным планом, календарным учебным графиком, дисциплин (модулей), программами практик, другими материалами, иными компонентами, включенными в состав образовательной программы по решению Учебно-методического совета ДОННУЭТ, 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, обучающимся обеспечивается возможность освоения факультативных дисциплин (модулей).

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

Факультативные дисциплины 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 в программе магистратуры разработаны и утверждены 27 рабочих программ учебных дисциплин.

### **5.3.4. Программы практик**

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

Обязательной частью 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.

Обязательной частью 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 приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» с изменениями, внесенными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 18.11.2020 № 1430/652.

### **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 ДОННУЭТ.

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 (модуля) 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 ДОННУЭТ 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 приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» с изменениями, внесенными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 09.02.2016 г. № 86, от 28.04.2016 г. № 502 и от 27.03.2020 г. № 490;

Государственная итоговая аттестация по образовательной программе высшего образования – программе магистратуры включает государственный экзамен, а также подготовку к защите и процедуру защиты 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.

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 ДОННУЭТ 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 ДОННУЭТ для каждого обучающегося.

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

В ДОННУЭТ имеются подключения к сети Интернет через 3 канала со скоростью передачи данных 200 Мбит/сек., 100 Мбит/сек. и дополнительно - на 7 учебный корпус – 20 Мбит/сек, функционирует единая компьютерная сеть, объединяющая 6 учебных корпусов, хостинг с технической поддержкой 30 сайтов структурных подразделений ДОННУЭТ. Технологическая сеть ДОННУЭТ постоянно модернизируется и расширяется.

ДОННУЭТ 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 ДОННУЭТ.

### **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, магистерской программе 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 имеют доступ к современным информационным базам данных в соответствии с направлением подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерской программой: 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, магистерской программе 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 1321355 тыс. док., в т.ч. собственный фонд составляет 642 270 документов.

Электронные документы насчитывают 740 254 документов, в т.ч. 61169 электронных документов собственной генерации.

Научные издания составляют 45,3 %, учебная литература – 45,0 %.

Ежегодно в Научную библиотеку поступает около 7 тыс. новых документов, в том числе: интегрированные учебники и учебные пособия, монографии, методические разработки преподавателей ДОННУЭТ, 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 01.01.2023 г. банк авторских полнотекстовых конспектов лекций насчитывает 3939 документов, рабочих программ учебных дисциплин – 7127 полнотекстовых электронных документов.

В составе фонда Научной библиотеки более 23,3 тыс. полнотекстовых электронных документов, созданных учеными ДОННУЭТ, среди них 1536 учебников и учебных пособий, 6612 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 ДОННУЭТ.

С 1993г. в Научную библиотеку поступают диссертации, защищенные в ДОННУЭТ, с 2016г. – выпускные квалификационные работы студентов, фонд которых насчитывает 12561 документов.

В 2018/2019 учебном году в образовательный процесс ДОННУЭТ 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 электронных выпускных квалификационных работ насчитывает 4961 электронных документов.

Научная библиотека имеет фонд редких книг 1880-1945 гг. издания, который насчитывает 3367 тыс. документов, 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 ДОННУЭТ 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 малообеспеченных 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», разработанный на базе ЭБС IPRsmart, в который введены все учебные дисциплины по образовательным программам бакалавриата и магистратуры. К учебным дисциплинам прикреплено более 55 тыс. учебников и учебных пособий по образовательным программам ДОННУЭТ.

Компьютерный парк Научной библиотеки насчитывает 58 компьютеров, которые объединены в локальную сеть и имеют выход в локальную сеть ДОННУЭТ, из них 22 компьютеров – АРМ библиотекарей, 36 компьютеров – АРМ пользователей; 3 сканера для сканирования текстов; 6 принтеров, из них 4 лазерные; МФУ (многофункциональное устройство); демонстрационный экран; 2 сервера; блок бесперебойного питания. Для пользователей организован бесплатный доступ к ресурсам Интернет, зоне Wi-Fi.

Каждая из дисциплин, которая изучается студентами ДОННУЭТ, обеспечена в Научной библиотеке учебно-методическими документами ведущих российских авторов.

Электронный каталог Научной библиотеки содержит свыше 582,2 тыс. записей и объединяет информацию о документах и пользователях, что позволяет оперативно руководить процессами формирования и распределения фонда, книгообеспеченностью образовательного процесса.

Научная библиотека обеспечивает пользователям доступ к ЭБС и электронным библиотекам ведущих научных издательств и ведущих университетов России: ЭБС IPRsmart, ЭБС «Лань», СЕБ «Лань», ЭБС «Book on line», Университетская библиотека «ONLINE», «Polpred.com», «Информо», Медиакомплекс «Русская история», электронной библиотеке НИБЦ имени академика Л. И. Абалкина РЭУ им. Плеханова, ЭБ БИК Финансового университета при Правительстве Российской Федерации, ЭБ Зональная научная библиотека имени Ю. А. Жданова Южного Федерального Университета, БД РЖ Машиностроение. Оборудование пищевой промышленности, БД «ВНТИД, 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 70 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 местах 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 ДОННУЭТ.

Информационное обеспечение образовательного процесса по ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерской программе Гостиничное и ресторанное дело включает следующие виды электронных образовательных ресурсов и электронных информационных ресурсов (собственность ДОННУЭТ):

- **Автоматизированная библиотечная информационно-поисковая система ЭБС «UNILIB UC»** Научной библиотеки, составными частями которой являются электронный каталог АБИС «UNILIB UC» 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 UC»** предоставляет информацию о 581,2 тыс. собственных печатных и 61,2 тыс. полнотекстовых электронных документов собственной генерации. Условия доступа: автоматизированные рабочие места «Пользователь» в читальных залах Научной библиотеки и компьютерных классах по локальной сети ДОННУЭТ;

- **Web-каталог.** Условия доступа: 24 час/в сутки для удаленных пользователей через систему Интернет. Web-каталог дает пользователям возможность удаленного доступа к информационным ресурсам Научной библиотеки, обеспечивает оперативную информацию о новых поступлениях документов в Научную 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-методические документы преподавателей ДОННУЭТ»**. Объем БД - 8356 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ДОННУЭТ и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet;

- **полнотекстовая база данных «Периодические издания ДОННУЭТ»**. Объем БД - 65 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ДОННУЭТ и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet;

- **полнотекстовая база данных «Диссертации, защищенные в ДОННУЭТ»**. Объем БД - 413 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ДОННУЭТ и Научной библиотеки;

- **полнотекстовая база данных «Рабочие программы образовательных дисциплин»**. Объем БД - 7127 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ДОННУЭТ и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.

- **полнотекстовая база данных «Авторефераты диссертаций, защищенных в ДОННУЭТ»**. Объем БД - 397 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ДОННУЭТ и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.

- **полнотекстовая база данных «Лекции преподавателей ДОННУЭТ»**. Объем БД - 3939 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ДОННУЭТ и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.

- **полнотекстовая БД «Электронные выпускные квалификационные работы студентов ДОННУЭТ»**. Объем БД - 4961 документов. Условия доступа: автоматизированные рабочие места в читальных залах без права копирования.

- **полнотекстовая БД «Стандарты»**. Объем БД - 2738 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ДОННУЭТ и Научной библиотеки.

- **полнотекстовая БД «Патенты»**. Объем БД - 146 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети ДОННУЭТ и Научной библиотеки.

- **полнотекстовая БД «Ресурсы свободного доступа»**. Объем БД - 10587 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Научной библиотеки.

- **полнотекстовая БД «Законы ДНР»**. Объем БД - 157 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Научной библиотеки.

**Научная библиотека обеспечивает доступ к удаленным информационным ресурсам:**

- **электронная библиотечная система ЭБС IPRsmart** – российская полнотекстовая база данных, объединяющая новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу. Объем базы более 170 тыс. документов, в т. ч. более 52,7 - учебных и научных документов по различным дисциплинам, более 30,8 тыс. научных документов, более 16, 2 тыс.

наименований российских и зарубежных журналов, более 32,0 тыс. аудио и видео документов, 69,4 тыс. документов из фондов Российских библиотек. Контент ЭБС IPRsmart представлен изданиями федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, содержание которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования. Регистрация - по IP-адресам в локальной сети ДОННУЭТ или Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ДОННУЭТ, с домашних компьютеров пользователей.

- **электронная библиотечная система «ЛАНЬ»**. Объем базы: более 87,1 тыс. документов. Пользователям доступны классические научные труды, электронные учебные издания, электронные версии периодических изданий в тематических разделах: экономика и менеджмент, право, социально-гуманитарные науки, сельское хозяйство, технологии легкой промышленности и пищевых производств. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ДОННУЭТ, с домашних компьютеров для зарегистрированных пользователей;

- **сетевая электронная библиотека издательства «Лань»**. В рамках участия ДОННУЭТ в консорциуме сетевых электронных библиотек пользователям доступно 58,5 тыс. наименований учебных и научных документов от ведущих вузов Российской Федерации. Данный проект объединяет в своем фонде учебную и научную литературу, изданную вузами-участниками, для совместного бесплатного использования. На платформе СЭБ «ЛАНЬ» размещено 117 учебных документов преподавателей ДОННУЭТ. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ДОННУЭТ, с домашних компьютеров для зарегистрированных пользователей.

- **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 130 тыс. документов по всем отраслям знаний. Более 400 издательств, представленных в ЭБС, обеспечивают 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 ДОННУЭТ.

- **электронная библиотека Научно-информационного библиотечного центра имени академика Л. И. Абалкина РЭУ им. Плеханова**. В соответствии с Соглашением о взаимодействии с «Российским экономическим университетом имени Г.В. Плеханова» пользователям ДОННУЭТ предоставлен доступ к электронным ресурсам электронной библиотеки НИБЦ имени академика Л.И. Абалкина.

Электронные ресурсы представлены коллекцией электронных версий изданий современной научной, учебной и научно-методической литературы и периодических изданий издательства РЭУ имени Г.В. Плеханова, а также редкими книгами и периодическими изданиями из библиотечного фонда в количестве 2388 изданий, из них: научные издания – 159 док.; периодика – 265 док.; Плехановские чтения – 123 док.; Труды Вольного экономического общества – 36 док.; учебные издания – 699 док.; тематические коллекции – 1106 док. Электронные ресурсы предназначены для online-чтения текстов (без возможности скачивания). Доступ к электронным ресурсам осуществляется по логину и паролю.

- **электронная библиотека Библиотечно-информационного комплекса Финансового института при Правительстве РФ** - информационная система, обеспечивающая формирование и хранение материалов учебного, учебно-методического, научного и другого назначения в электронном виде, содержат монографии, учебную и учебно-методическую литературу, диссертации и авторефераты, научные статьи из периодических изданий и другие материалы, опубликованные издательством Финансового университета. Объем базы более 36,5 тыс. документов. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ДОННУЭТ.

- **электронная библиотека Зональной научной библиотеки имени Ю.А. Жданова Южного федерального университета** - предоставляет доступ к коллекциям учебных и научных ресурсов, изданных ЮФУ. Объем базы более 20,4 тыс. документов. Доступ к коллекциям осуществляется по логину и паролю в отделах обслуживания Научной библиотеки.

- **средство массовой информации «Информио»** - единое образовательное пространство профессионального образования России.

Содержит более 5 тысяч документов: рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); учебно-методическое сопровождение различных видов учебной деятельности обучающихся; документационное сопровождение системы менеджмента качества образовательной организации; программы сопровождения первокурсников в адаптационный период; учебники, учебные и учебно-методические пособия (УМК дисциплин, модулей), разработанные педагогическими работниками;

Представлено более 6 тысяч публикаций, содержащих авторские статьи, методические разработки, учебно-исследовательские публикации студентов, интервью с ведущими сотрудниками образовательных организаций и экспертами в области образования. Доступ к коллекциям осуществляется по логину и паролю в отделах обслуживания Научной библиотеки.

- **медиакомплекс «Русская история»** состоит из книжной библиотеки, галереи картин исторической тематики, музейных экспонатов и архива видео по исторической тематике. Среди основных возможностей комплекса – возможность одновременного поиска книг, картин, экспонатов и видео по ключевому слову. Объем - более 2700 книг, включая дореволюционные издания, научную и учебную литературу, альбомы исторической живописи и

иные издания, необходимые при проведении уроков истории, краеведческих мероприятий, а также патриотического воспитания молодежи. Доступ к коллекциям осуществляется по логину и паролю в отделах обслуживания Научной библиотеки.

- **электронная библиотечная система «Book on Lime»** издательства ООО «Книжный Дом Университета» (КДУ) содержит электронные учебники, учебно-методические пособия, монографии, сборники и статьи преподавателей вузов, ученых и специалистов из различных регионов России и ближнего зарубежья. Для преподавателей, есть возможность размещения и публикации своих работ. Электронной публикации присваивается ISBN и размещается в РИНЦ. Сервис для онлайн обучения позволяет вести занятия с группой, давать задания, вести переписку, подбирать литературу. Объем базы более 1,5 тыс. электронных документов. Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ДОННУЭТ;

- **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 ДОННУЭТ или Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ДОННУЭТ, 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 38 млн. научных статей и публикаций, электронные версии более 7900 российских научно-технических журналов, из которых свыше 6646 - 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, изоиздания, ноты, картографические издания, патенты и периодическую литературу. Объем БД: 5,5 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.

- **справочно-правовая система «Кодекс»** - крупнейшая база законодательных и справочных данных. Объем - более 12 миллионов документов. Справочно-правовая система «Кодекс» имеет удобный интерфейс, организованное рабочее пространство, свой фильтр, поисковую систему, пространство для размещения рабочих папок пользователя, сохраняет историю документов, изменяет информационные иконки в соответствии с актуальным статусом файла. Доступ к коллекциям осуществляется по логину и паролю в отделах обслуживания Научной библиотеки и ДОННУЭТ.

- **информационно-справочная система «Техэксперт»** - справочная система, предоставляющая нормативно-техническую нормативно-правовую информацию в сегменте «бизнес для бизнеса», система охватывает практически все регионы России и является одной из крупнейших российских сетей. Системы «Техэксперт» включает в себя следующие виды информации:

– нормативно-техническую документацию – ГОСТ, СНИП, СанПин, ВСН, РД, РДС, СП, ГЭСН, СТО и др., устанавливающую комплексы норм, правил, требований для определенных областей экономики;

– нормативно-правовые акты различных органов государственной власти Российской Федерации;

– технологическую и справочную информацию (типовые технологические карты, типовые проекты производства работ и материалы для разработки собственных проектов, формы строительной документации, словари определений, практику разрешения споров и многое другое);

– в некоторые продукты, помимо вышперечисленного, включены материалы конференций и семинаров, календари мероприятий, книги или периодические издания.

Доступ к коллекциям осуществляется по логину и паролю в отделах обслуживания Научной библиотеки и ДОННУЭТ.

Всем обучающимся Научная библиотека обеспечивает удаленный доступ, 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 ДОННУЭТ. Для подготовки обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерской программе 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 ДОННУЭТ, 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 ДОННУЭТ, 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 ДОННУЭТ и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности ДОННУЭТ 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 Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

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 Российской Федерации), осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих

отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

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

В ДОННУЭТ 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, магистерской программе Гостиничное и ресторанное дело.

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

ДОННУЭТ 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.

Международная деятельность ДОННУЭТ развивается по следующим направлениям:

- обеспечение мобильности обучающихся, аспирантов, преподавателей ДОННУЭТ;
- обмен учеными, научной и технической информацией;
- разработка и выполнение совместных с зарубежными вузами научно-исследовательских программ, прохождения практики обучающихся,
- повышение квалификации научно-педагогических работников,
- участие в спортивных соревнованиях;
- участие в международных профессиональных ассоциациях и объединениях;
- эффективное представление ДОННУЭТ в региональных и глобальных рейтингах и др.

В период с 2014 г. по 2023 г. были заключены двусторонние договоры (соглашения) о сотрудничестве с 80 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 ВПО «Кубанский государственный технологический университет»;
- ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»;
- Оренбургский институт путей сообщения – филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Самарский государственный университет путей сообщения»;
- 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»;
- ФГБОУ «Саратовский Национальный исследовательский государственный университет имени Н.Г. Чернышевского»;
- ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»;
- ФГБОУВПО «Ухтинский государственный технический университет»;
- ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»;
- 4 договора с университетами Луганской Народной Республики, 1 договор с университетом Республики Южная Осетия, 1 договор с университетом Республики Абхазия,
- 1 договор с университетом Республики Таджикистан,
- 1 договор с Республикой Беларусь 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 и интеграционных связей ДОННУЭТ предполагает: углубление сотрудничества с зарубежными вузами, развитие образовательных связей с другими странами СНГ; развитие мобильности обучающихся и преподавателей ДОННУЭТ, а также участие в международных грантовых программах; продолжение практики переподготовки кадров и повышение квалификации (offline и online) на базах

университетов ближнего и дальнего зарубежья, направленную на получение опыта и выработку устойчивых партнерских связей.

#### **6.4. Финансовые условия реализации ОПОП ВО**

Финансовое обеспечение реализации программы магистратуры осуществляется в соответствии с Общими требованиями к определению нормативных затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг в сфере высшего образования и дополнительного профессионального образования для лиц, имеющих или получающих высшее образование, молодежной политики, применяемых при расчете объема субсидии на финансовое обеспечение выполнения государственного (муниципального) задания на оказание государственных (муниципальных) услуг (выполнение работ) государственным (муниципальным) учреждением, утвержденными приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 марта 2021 г. №209.

Определение значений составляющих базовых нормативов затрат на оказание государственных (муниципальных) услуг осуществляется с учетом натуральных показателей трудовых, материальных и технических ресурсов, используемых для оказания государственной (муниципальной) услуги.

Значения натуральных показателей ресурсов устанавливаются нормативными правовыми актами Российской Федерации, в том числе нормативными правовыми актами органов государственной власти субъектов Российской Федерации, муниципальными правовыми актами, а также межгосударственными, национальными (государственными) стандартами Российской Федерации, строительными нормами и правилами, санитарными нормами и правилами, стандартами, порядками и регламентами оказания государственных (муниципальных) услуг.

### **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 ДОННУЭТ:

1. Порядок организации учебного процесса в ДОННУЭТ (СМК ПП 2-97/УН от 13.01.2023 г. – редакция 9).
2. Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем в ДОННУЭТ (СМК ПП 2-145/УН от 23.01.2023 г. – редакция 3).
3. Положение о самостоятельной работе студентов (СМК ПП 2-160/УН от 26.12.2018 г.)
4. Порядок проведения текущего контроля успеваемости (СМК ПП 2-151/УН от 10.01.2019 г.)
5. Порядок проведения промежуточной аттестации студентов в Университете (СМК ПП 2-144/УН от 18.12.2018 г.)

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 о выпускной квалификационной работе по основным образовательным программам высшего профессионального образования – программам бакалавриата, специалитета, магистратуры (СМК ПП 2-154/УН от 10.01.2019г.).
9. 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 26.12.2019 г.)
10. Положение об индивидуальном обучении студентов в Университете (СМК ПП 2-105/УН от 17.11.2020 г. – редакция 5).
11. Положение об ускоренном обучении по образовательным программам высшего профессионального образования (СМК ПП 2-148/УН от 17.03.2023 г.)
12. Порядок организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (СМК ПП 2-175/УН от 13.02.2023 г.)
13. 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 26.12.2018 г.)
14. Положение о формировании библиотечного фонда (СМК ПП 2-164/УН от 05.03.2019г.)
15. Порядок книгообеспеченности пользователей (СМК ПП 2-165/УН от 05.03.2019 г.)
16. Положение о Web-каталоге (СМК ПП 2-167/УН от 05.03.2019 г.)
17. Положение об электронном каталоге (СМК ПП 2-168/УН от 05.03.2019 г.)



**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
<b>01.004 Профессиональный стандарт «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»</b>	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		
<b>33.007</b> 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
<b>33.008</b> 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











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	
<i>отношений</i>												
Б1.В.01 Современные методы совершенствования гостинично-ресторанной деятельности												
Б1.В.02 Протокольное обслуживание в гостинично-ресторанном хозяйстве	ИДК 1-4											
Б1.В.03 Психология управления и конфликтология	ИДК 1-4											ИДК 1-4
Б1.В.04 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		
Б1.В.05 Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве	ИДК 1-4	ИДК 1-3	ИДК 1-3		ИДК 1-2							
Б1.В.06 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	
Б1.В.07 Организация санаторно-курортного хозяйства	ИДК 1-4	ИДК 1-3										
Б1.В.08 Корпоративное управление в индустрии гостеприимства			ИДК 1-3									
Б1.ДВ.01.01 Организационное проектирование и управление проектами в индустрии гостеприимства		ИДК 1-3						ИДК 1-4				
Б1.ДВ.01.02 Современные технологии и инструментарий менеджмента					ИДК 1-2		ИДК 1-3					
Б1.ДВ.02.01 Организационное поведение в индустрии гостеприимства	ИДК 1-4						ИДК 1-3					



