

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Дрожжина Светлана Владимировна
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.09.2025 11:11:11
Уникальный программный ключ:
7bfbf7f58f4af5b6ed3db5d74de97abcb26ff48e

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

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

С.В. Дрожжина

Приказ от «25» 09 2026 г. № 1330н



**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**

**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



Я.В. Дегтярева

Доцент кафедры сервиса и
гостиничного дела



А.В. Полякова

Ассистент кафедры сервиса
и гостиничного дела



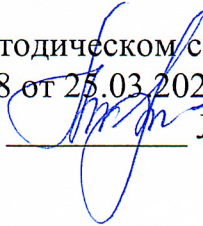
А.А. Супенко

Рассмотрено на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
(протокол № 16 от 20.02.2026 г.)

Рассмотрено на заседании Ученого совета
факультета ресторанно-гостиничного бизнеса
(протокол № 7 от 24.02.2026 г.)

ОДОБРЕНО

на Учебно-методическом совете ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
(протокол № 8 от 25.03.2026 г.)

Председатель  Л.В. Крылова

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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	6

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников	7
2.1.1. Область профессиональной деятельности и сфера (сферы) профессиональной деятельности выпускника	7
2.1.2. Тип (типы) задач профессиональной деятельности выпускников	7
2.1.3. Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников	7
2.2. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)	8
2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО	11
2.4. Описание трудовых функций в соответствии с профессиональными стандартами	11

РАЗДЕЛ 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО

3.1. Цель (миссия) и задачи ОПОП ВО	12
3.2. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело	13
3.3. Направленность (магистерская программа) образовательной программы в рамках направления подготовки	13
3.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы	13
3.5. Объем (трудоемкость) программы	13
3.6. Формы обучения	13
3.7. Срок получения образования	14
3.8. Язык реализации программы	14
3.9. Использование сетевой формы реализации образовательной программы (<i>при наличии</i>)	14
3.10. Применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (<i>при наличии</i>)	14
3.11. Адаптация образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (<i>при наличии</i>)	14

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО

4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части	14
--	----

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	15
4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	16
4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения <i>(при наличии)</i>	18
4.1.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	18
4.2. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП ВО	22
РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО	
5.1. Структура и объем программы	23
5.2. Объем обязательной части образовательной программы	23
5.3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	23
5.3.1. Учебный план	24
5.3.2. Календарный учебный график	24
5.3.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	24
5.3.4. Программы практик	25
5.3.5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	25
5.3.6. Программа государственной итоговой аттестации	26
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП ВО	
6.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы бакалавриата	26
6.1.1. Материально-технические условия реализации ОПОП ВО	26
6.1.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО	27
6.2. Кадровые условия реализации ОПОП ВО	35
6.3. Характеристика социально-культурной среды ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», обеспечивающей формирование универсальных компетенций	36
6.4. Финансовые условия реализации ОПОП ВО	38
6.5. Рабочая программа воспитания	38
РАЗДЕЛ 7. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ	40
ПРИЛОЖЕНИЯ	42

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее - ОПОП ВО) магистратуры, реализуемая федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (далее – ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ») по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ФГБОУ ВО «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 (Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело) включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы практик, программу государственной итоговой аттестации и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также оценочные и методические материалы.

1.2. Нормативные правовые документы, регламентирующие разработку образовательной программы бакалавриата

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- 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»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации

от 19 июля 2022 г. № 662 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

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

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 6 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (с изменениями и дополнениями);

– Приказ 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 и дополнениями);

– Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 25 апреля 2025 г. № 384 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере науки и высшего образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

– 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 и дополнениями);

– Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 30 марта 2023 г. № 344;

– локальные акты ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».

1.3. Перечень сокращений

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

з.е. – зачетная единица;

ИДК – индикатор достижения компетенции;

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 магистратуры:

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 готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: организационно-управленческий; проектный; технологический; научно-исследовательский.

2.1.3. Объекты (или области знаний) профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:

- организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания);

- услуги (продукты) сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации;

- технологии обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы;

- 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	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
33 Сервис, оказание услуг населению	организационно-управленческий	-организовывать работу предприятия сферы гостеприимства и общественного питания и его структурных подразделений; - разрабатывать стратегию деятельности, прогнозировать развитие предприятия сферы гостеприимства и общественного питания; - осуществлять внедрение систем управления в деятельность предприятия 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; - общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и общественного питания; - первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания
	проектный	- руководство проектами по разработке документации с применением систем компьютерного	- организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания);

Область профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
		моделирования и проектирования; - оптимизация процессов предоставления услуг предприятия 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
	технологический	- разрабатывать и реализовывать стратегии продвижения гостинично-ресторанного продукта, в т.ч. в цифровой среде; - оптимизировать выбор каналов и технических средств для продвижения услуг; - разрабатывать технологии организации и оказания санаторно-курортных услуг.	- 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
	научно—исследовательский	- осуществлять исследования и производить анализ бизнес-процессов; - разрабатывать инновационные решения	- организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания);

Область профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
		процессов предоставления услуг.	- 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; - научно -исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания; - органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания; - общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и общественного питания; - потребители услуг (продуктов) сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; - первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания

2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
1.	33.007	Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395)
2.	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. №281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)

2.4. Описание трудовых функций 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 (Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное 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 (Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело), а также развитие профессионально важных качеств личности, позволяющих реализовать сформированные компетенции в эффективной профессиональной деятельности по профилю подготовки.

В области воспитания целью ОПОП ВО является формирование социально-личностных качеств: 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 (Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело) основана на компетентностном подходе к ожидаемым результатам обучения и ориентирована на решение следующих задач:

- направленность на многоуровневую систему образования и непрерывность профессионального развития;

- обеспечение обучающимися выбора индивидуальной образовательной траектории;

- практико-ориентированное обучение, позволяющее сочетать фундаментальные знания с практическими навыками по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Магистерская программа: Гостиничное и

ресторанное дело), учитывающие требования профессионального стандарта (стандартов).

– формирование готовности выпускников ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» к активной профессиональной и социальной деятельности.

3.2. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

Абитуриент должен иметь документ установленного образца о полученном ранее образовании.

3.3. Направленность (магистерская программа) образовательной программы в рамках направления подготовки

В рамках направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело реализуется Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело.

3.4. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы

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

3.5. Объем (трудоемкость) программы

Объем программы магистратуры 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.

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

3.6. Формы обучения

Формы обучения по образовательной программе магистратуры – очная, заочная.

Использование сетевой формы реализации образовательной программы: *нет*.

Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: *допускается*.

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 не менее чем на 3 месяца и не более чем на полгода по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения;

при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на полгода по сравнению со сроком получения образования, установленным ФГОС ВО 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 (при наличии)

Сетевая форма реализации образовательной программы бакалавриата по направлению 43.04.03 Гостиничное дело (Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело) не используется.

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

Часть учебных дисциплин по направлению 43.04.03 Гостиничное дело (Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело) 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 (при наличии)

ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело) частично адаптирована для инвалидов и лиц с ОВЗ.

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ООП ВПО

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:

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

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, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 _{УК-1} Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИДК-1 _{УК-2} Разрабатывает концепцию проекта и план его реализации с учетом возможных рисков, планирует необходимые ресурсы. ИДК-2 _{УК-2} Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИДК-1 _{УК-3} Вырабатывает стратегию командой работы и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели. ИДК-2 _{УК-3} Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде.
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	ИДК-1 _{УК-4} Осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие, в том числе на иностранном языке. ИДК-2 _{УК-4} Переводит академические и профессиональные тексты (рефераты, аннотации, обзоры, статьи и т.д.) с иностранного языка или на иностранный язык.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИДК-1 _{УК-5} Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		использования при социальном и профессиональном взаимодействии. ИДК-2 _{УК-5} Выстраивает профессиональное социальное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп.
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровье-сбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИДК-1 _{УК-6} Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), целесообразно их использует. ИДК-2 _{УК-6} Определяет образовательные потребности и способы совершенствования (в том числе профессиональной) деятельности на основе самооценки.

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-1} . Знает методы формирования технологической концепции и определяет меры по внедрению технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-1} . Демонстрирует умение работать с основными программными продуктами в профессиональной сфере
Управление	ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ОПК-2} . Осуществляет стратегическое управление деятельностью организаций гостеприимства и общественного питания на различных уровнях управления. ИДК-2 _{ОПК-2} . Осуществляет разработку и внедрение стратегий различного уровня в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Качество	ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций	ИДК-1 _{ОПК-3} . Разрабатывает и внедряет системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества

Категория общепрофес- сиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-2 _{ОПК-3} . Умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, 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 _{ОПК-4} . Формулирует основные направления работ по разработке маркетинговых стратегий и программ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ОПК-4} Понимает технологии внедрения маркетинговых стратегий и программ организаций, в том числе с использованием возможностей сети Интернет
Экономика	ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ИДК-1 _{ОПК-5} . Обосновывает основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций ИДК-2 _{ОПК-5} . Умеет оценивать 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 _{ОПК-6} . Умеет применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности. ИДК-2 _{ОПК-6} . Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности
Педагогика	ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	ИДК-1 _{ОПК-7} . Понимает виды деятельности по реализации научной педагогической деятельности, направленной на изучение совокупности отношений, возникающих в педагогической сфере, новых образовательных технологий, активных и интерактивных форм обучения. ИДК-2 _{ОПК-7} . Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам в сфере гостеприимства и общественного питания

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения (при наличии)

Не предусмотрены

4.1.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности – организационно-управленческий				
-организовывать работу предприятия сферы гостеприимства и общественного питания и его структурных подразделений; - разрабатывать стратегию деятельности, прогнозировать развитие предприятия сферы гостеприимства и общественного питания; - осуществлять внедрение систем управления в деятельность предприятия 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 объединения работодателей, занимающиеся	ПК-1. Способен принимать решения об организации сервисной деятельности, исходя из действующих норм правового регулирования и законодательства	ИДК-1 _{ПК-1} Определяет цели, задачи и приоритеты в сфере правоотношений, выбирает оптимальные способы управления, исходя из действующих правовых норм и ограничений в индустрии гостеприимства. ИДК-2 _{ПК-1} Анализирует действующие правовые нормы, адаптирует деятельность предприятия сферы гостеприимства и общественного питания к изменениям в законодательстве.	Анализ отечественного и зарубежного опыта
		ПК-2. Способен управлять реализацией стратегии развития предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ПК-2} Проводит мониторинг и анализ развития отраслевых рынков ИДК-2 _{ПК-2} Разрабатывает реализует корпоративные стратегии развития предприятия сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с изменением ситуации на отраслевых рынках	33.008 Руководитель предприятия питания 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/ сети гостиниц
		ПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления охраной труда предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ПК-3} Применяет законодательные требования и стандарты в области охраны труда предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПК-3} Разрабатывает и внедряет в деятельность предприятий сферы гостеприимства и общественного питания регламенты и процедуры по охране труда.	Анализ отечественного и зарубежного опыта

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
	вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и общественного питания; - первичные трудовые коллективы			
Тип задач профессиональной деятельности – проектный				
- руководство проектами по разработке документации с применением систем компьютерного моделирования и проектирования; - оптимизация процессов предоставления услуг предприятия 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	ПК-4. Способен к разработке, внедрению и оценке инновационных решений в гостинично-ресторанном хозяйстве	ИДК-1 _{ПК-4} Разрабатывает контекстные, функциональные модели различных уровней, описывающие инновационные процессы в гостинично-ресторанном хозяйстве ИДК-2 _{ПК-4} Разрабатывает проекты новых услуг или улучшения существующих на основе моделирования	Анализ отечественного и зарубежного опыта
Тип задач профессиональной деятельности – технологический				
- разрабатывать и реализовывать стратегии продвижения гостинично-ресторанного продукта, в т.ч. в цифровой среде; - оптимизировать выбор каналов и	- организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия	ПК-5. Способен к продвижению гостинично-ресторанного продукта на всех этапах жизненного цикла, в т.ч. в цифровой среде	ИДК-1 _{ПК-5} Применяет инструменты, в т.ч. цифровые, для наращивания клиентской базы, увеличения продаж и улучшения взаимодействия с клиентами ИДК-2 _{ПК-5} Осуществляет анализ ключевых показателей маркетинговых кампаний, в т.ч. в цифровой среде	Анализ отечественного и зарубежного опыта

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
технических средств для продвижения услуг; - разрабатывать технологии организации и оказания санаторно-курортных услуг	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	ПК-6. Способен применять технологии организации и оказания санаторно-курортных услуг	ИДК-1_{ПК-6} Создает и внедряет программы рекреационного и санаторно-курортного обслуживания ИДК-2_{ПК-6} Разрабатывает технологии предоставления рекреационных и санаторно-курортных услуг	Анализ отечественного и зарубежного опыта
Тип задач профессиональной деятельности – научно-исследовательский				
- осуществлять исследования и производить анализ бизнес-процессов; - разрабатывать инновационные решения процессов предоставления услуг.	- организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания);	ПК-7. Способен к исследованию процессов, явлений и объектов, относящихся к сфере профессиональной деятельности, оценке и интерпретации	ИДК-1_{ПК-7} Проводит научные исследования бизнес-процессов в гостинично-ресторанном хозяйстве с использованием инновационных технологий и методов. ИДК-2_{ПК-7} Оценивает результаты анализа деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывает рекомендации по	Анализ отечественного и зарубежного опыта

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
	- 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; - 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	полученных результатов	проведению реинжиниринга бизнес-процессов	

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
	гостеприимства и общественного питания; - потребители услуг (продуктов) сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; - первичные трудовые коллективы			

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, 4.

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП ВО

5.1. Структура и объем программы

Структура программы		Объем программы и ее блоков в з.е.
БЛОК 1	Дисциплины (модули)	<i>не менее 51 з.е.</i>
	Обязательная часть:	37 з.е.
	Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений	29 з.е.
БЛОК 2	Практика	<i>не менее 39 з.е.</i>
	Обязательная часть:	22,5 з.е.
	Часть ОПОП ВО, формируемая участниками образовательных отношений	22,5
БЛОК 3	Государственная итоговая аттестация	<i>не менее 9 з.е.</i>
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	9 з.е.
Объем программы		120 з.е.

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	3,00 з.е./2,5
Педагогика высшей школы	2,00 з.е./1,67
Методология и методы научных исследований	3,00 з.е./2,5
Иностранный язык профессиональной направленности	5,00 з.е./4,17
История культуры России	2,00 з.е./1,67
Охрана труда в отрасли	2,00 з.е./1,67
Правовое обеспечение индустрии гостеприимства	2,00 з.е./1,67
Инновационные гостинично-ресторанные технологии	6,00 з.е./5,0
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
Экспертиза качества предоставленных услуг гостиничного и ресторанного хозяйства	3,00 з.е./2,5
Учебная (ознакомительная) практика	6,00 з.е./5,0
Научно-исследовательская работа	16,50 з.е./13,75
<i>Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации</i>	<i>59,5 з.е./49,6</i>
<i>Объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками</i>	<i>не предусмотрено ФГОС ВО</i>

5.3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

Содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело

(Магистерская программа: 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 ФГБОУ ВО «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).

В части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», представлены перечень и последовательность учебных дисциплин (модулей), направленных на формирование рекомендуемых профессиональных компетенций.

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

Образовательная программа 43.04.03 Гостиничное дело (Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело) содержит факультативные дисциплины (модули), в объеме 4 з.е.

Факультативные дисциплины модули не включаются в объем программы магистратуры.

5.3.2. Календарный учебный график

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

5.3.3. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

В целях организации и проведения учебного процесса по программе магистратуры разработаны и утверждены 28 рабочих программ учебных дисциплин.

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

5.3.4. Программы практик

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

Обязательной частью Блока 2 «Практика», образовательной программы предусмотрены следующие типы учебной практики:

1. Учебная (ознакомительная) практика – 6 з.е., направленная на формирование УК-1; ОПК- 1-5, ПК-4, 7;
2. Научно-исследовательская работа – 16,5 з.е., направленная на формирование УК-1; ОПК-6, ПК-4, 7.

Частью, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 «Практика», образовательной программы предусмотрены следующие типы производственной практики:

1. Производственная (преддипломная) практика – 22,5 з.е., направленная на формирование ОПК- 1-7, ПК-1-7.

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 и дополнениями).

5.3.5. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценочные материалы по учебным дисциплинам (модулям), практикам и государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены кафедрами ФГБОУ ВО «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 по результатам текущего контроля.

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 (модулю) или практике ФГБОУ ВО «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 ОПОП ВО 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 и дополнениями).

Государственная итоговая аттестация по образовательной программе высшего образования – программе магистратуры включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

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

Программа государственной итоговой аттестации определяет требования к содержанию, 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 воспитательной работе и применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе.

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

6.1.1. Материально-технические условия реализации ОПОП ВО

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

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

Для проведения учебных занятий используется современное мультимедийное оборудование, которое способствует качественному осуществлению образовательного процесса.

Для формирования у обучающихся практических навыков имеются специально оборудованные аудитории, компьютерные классы, лаборатории в соответствии с направленностью (профилем) образовательной программы.

В ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» имеется подключение к сети «Интернет» через 2 канала со скоростью передачи данных 200 Мбит/сек, функционирует единая компьютерная сеть, объединяющая 6 учебных корпусов и 4 общежития, хостинг с технической поддержкой сайтов структурных подразделений ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ». Технологическая сеть ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» постоянно модернизируется и расширяется, в том числе в связи с запуском СКУД (системы контроля и управления доступом) по всем учебным корпусам и общежитиям университета.

ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» в рамках перехода на импортозамещение изучает рынок российского лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, а также компьютерной и оргтехники российских производителей для обеспечения образовательной деятельности по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело).

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

Развернуты зоны бесплатного и авторизованного Wi-Fi доступа, которые обеспечиваются 70 точками доступа во всех корпусах и общежитиях ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».

Материально-техническая база ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

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

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

Учебно-методический комплекс дисциплины (УМКД) создается под руководством ведущих преподавателей.

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

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

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

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

В библиотечный фонд ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» включен необходимый перечень современных профессиональных печатных изданий, в том числе периодических, изданных за последние 5 лет, которые отвечают потребностям направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело), и предоставляют возможность знакомства с последними достижениями науки в области профессиональной деятельности.

Общий фонд Научной библиотеки насчитывает более 1 млн. 592 тыс. док., в т.ч. собственный фонд составляет 601 тыс. документов.

Электронные документы насчитывают 970 тыс. документов, в т.ч. более 72 тыс. электронных документов собственной генерации.

Научные издания составляют 41,7 %, учебная литература – 43,3 %.

Ежегодно в Научную библиотеку поступает около 6 тыс. новых документов, в том числе: интегрированные учебники и учебные пособия, монографии, методические разработки преподавателей Университета, конспекты лекций, диссертации и авторефераты диссертаций, стандарты и другие печатные и электронные документы.

Каждый обучающийся обеспечен основной учебной и учебно-методической литературой, методическими пособиями, необходимыми для организации образовательного процесса по всем учебным дисциплинам (модулям) ОПОП ВО в соответствии с нормативами, установленными ФГОС ВО и имеет доступ к современным информационным базам данных в соответствии с направлениями подготовки.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной и учебно-методической литературы, включает официальные справочные и нормативные документы.

Фонд периодики представлен современными профессиональными печатными и электронными документами, изданными за последние 5 лет, которые отвечают потребностям образовательного процесса Университета.

Фонд научной литературы представлен монографиями, сборниками научных трудов, материалами конференций, периодическими научными изданиями по направленности ОПОП ВО.

В Научной библиотеке накоплен банк авторских полнотекстовых электронных конспектов лекций преподавателей и рабочих программ учебных

дисциплин, которые доступны студентам через Электронную библиотеку 24 часа в сутки. По состоянию на 01.01.2026 г. банк авторских полнотекстовых конспектов лекций насчитывает 4128 документов, рабочих программ учебных дисциплин – 8260 полнотекстовых электронных документов.

В составе фонда Научной библиотеки около 38 тыс. полнотекстовых электронных документов, созданных учеными Университета, среди них 1873 учебников и учебных пособий, 7055 учебно-методических пособий собственной генерации.

Наряду с учебной, научной, справочной литературой в фонде Научной библиотеки содержатся отчеты о научно-исследовательской работе кафедр с 1959 г.

С 1993 г. в Научную библиотеку поступают диссертации, защищенные в Университете, с 2016г. – выпускные квалификационные работы студентов, фонд которых насчитывает 16766 документов.

С 2018/2019 учебного года в образовательный процесс Университета внедрен цифровой сервис ВКР-СМАРТ. Цифровой сервис ВКР-СМАРТ предназначен для проверки на объем заимствования и системного хранения электронных версий выпускных квалификационных работ обучающихся. В настоящее время БД электронных выпускных квалификационных работ насчитывает 9280 электронных документов.

Научная библиотека имеет фонд редких книг 1880-1945 гг. издания, который насчитывает 3367 тыс. документов.

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

Ежегодно Научную библиотеку посещают более 7 тыс. пользователей, которым выдается более 500 тыс. документов.

С целью повышения качества учебно-методического обеспечения учебного процесса в Университете применяются «Карты книгообеспеченности дисциплин учебной литературой, содержащейся в фондах Научной библиотеки» в соответствии с локальным нормативным актом СУК ПП 2-205/УН «Порядок обеспечения дисциплин учебно-методической литературой» (введен в действие приказом №77оп от 15.05.20240.)

При составлении «Карт книгообеспеченности дисциплин учебной литературой» активно используются контент электронной библиотеки и подписных электронно-библиотечных систем. Согласно «Карт книгообеспеченности дисциплин учебной литературой, содержащейся в фондах Научной библиотеки», «Тематического плана комплектования малобеспеченных дисциплин» проводится анализ обеспеченности дисциплин учебно-методическими документами на всех образовательных уровнях по нормативным и выборочным дисциплинам.

Научная библиотека оснащена современной компьютерной техникой, мультимедийными информационными ресурсами, телекоммуникационными средствами. Компьютерный парк Научной библиотеки насчитывает 99

компьютеров, которые объединены в локальную сеть и имеют выход в локальную сеть Университета, из них 24 компьютера – АРМ библиотекарей, 74 компьютера – АРМ пользователей, в т.ч. 56 компьютеров имеют выход в Internet; 5 принтеров; 22 МФУ (многофункциональное устройство); демонстрационный экран; 1 сервер; 2 блока бесперебойного питания. Для пользователей организован бесплатный доступ к ресурсам Интернет, зона Wi-Fi.

Научная библиотека обеспечивает пользователям доступ к ЭБС и электронным библиотекам ведущих научных издательств и ведущих университетов России: ЭБС IPRsmart, ЭБС «Лань», СЕБ «Лань», Университетская библиотека «ONLINE», «Знаниум», «Информию», «Polpred.com», ЭБС «Book on lime», 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, АИБС МегоПро.

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 80 тыс. полнотекстовым электронным документам, реализован дополнительный бесплатный доступ к платным издательским коллекциям и коллекциям ведущих университетов РФ, запущена процедура бесшовной интеграции ЭБС с электронными образовательными ресурсами Научной библиотеки, открыта удаленная регистрация пользователей в ЭБС с домашних компьютеров.

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

Библиотечный фонд имеет необходимый перечень современных профессиональных изданий, которые отвечают потребностям направлений подготовки Университета.

Информационное обеспечение образовательного процесса по ОПОП ВО включает следующие виды электронных образовательных ресурсов:

- **Автоматизированная интегрированная - библиотечная система «МегаПро»**, составной частью которой являются Электронная библиотека. Условия доступа: регистрация по логину и паролю, что позволяет удаленно пользоваться ЭБС с любой точки, имеющей доступ к сети Интернет;

- **полнотекстовая база данных «Учебно-методические документы преподавателей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»»**. Объем БД - 9501 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая база данных «Лекции преподавателей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»»**. Объем БД – 4128 документов. Условия доступа: с любого

компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая база данных «Рабочие программы образовательных дисциплин»**. Объем БД – 8260 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая база данных «Периодические издания ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»»**. Объем БД - 69 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая база данных «Диссертации, защищенные в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»»**. Объем БД – 465 документов. Условия доступа: автоматизированные рабочие места в читальных залах без права копирования;

- **полнотекстовая база данных «Авторефераты диссертаций, защищенных в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»»**. Объем БД – 475 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая БД «Электронные выпускные квалификационные работы студентов ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»»**. Объем БД – 9280 документов. Условия доступа: автоматизированные рабочие места в читальных залах без права копирования;

- **полнотекстовая БД «Стандарты»**. Объем БД - 3112 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая БД «Патенты»**. Объем БД – 151 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая БД «Ресурсы свободного доступа»**. Объем БД – 111079 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

- **полнотекстовая БД «Законы ДНР»**. Объем БД - 157 документов. Условия доступа: с любого компьютера с выходом в Internet через сайт Научной библиотеки;

Научная библиотека обеспечивает доступ к удаленным информационным ресурсам:

- **электронная библиотечная система IPRsmart** – полнотекстовая база данных, объединяющая новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу. Объем базы более 75 тыс. документов, в т. ч. учебные документы по различным дисциплинам, научные документы, российские и зарубежные журналы, аудио и видео документы. 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 Университета или Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров пользователей через сайт Научной библиотеки;

- **электронная библиотечная система «ЛАНЬ».** Объем базы: около 129 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 Университета, с домашних компьютеров для зарегистрированных пользователей через сайт Научной библиотеки;

- **сетевая электронная библиотека издательства «Лань».** В рамках участия ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» в консорциуме сетевых электронных библиотек пользователям доступно 95,5 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 783 учебных документов преподавателей Университета. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров для зарегистрированных пользователей через сайт Научной библиотеки;

- **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 145 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 Университета через сайт Научной библиотеки;

- **электронная библиотечная система «Znaniium».** Контент ЭБС представлен учебниками, учебными пособиями, монографиями, периодическими изданиями, справочниками, словарями, энциклопедиями, художественной литературой. Объем базы более 62.2 тыс. документов по всем отраслям знаний. Более 200 издательств, представленных в ЭБС, обеспечивают обучающихся изданиями по основным и узкопрофильным предметам. Для профессорско-преподавательского состава Университета есть возможность размещения и публикации своих научных трудов. Публикациям присваивается ISBN, осуществляется их размещение в РИНЦ, электронная версия публикации размещается в ЭБС «Znaniium». Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета через сайт Научной библиотеки;

- **средство массовой информации «Информиио»** - в Справочнике содержится более 89 тыс. документов, содержащих: нормативные документы в сфере образования, новые федеральные документы с обзорами и пояснениями, актуальные региональные документы в сфере образования (более 80 тыс.); 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 (более 9 тыс.). Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров для зарегистрированных пользователей через сайт Научной библиотеки.

- **электронная библиотечная система «Book on Lime»** издательства ООО «Книжный Дом Университета». В ЭБС включено более 1500 учебников, учебно-методических пособий, монографий, сборников и статей преподавателей высших учебных заведений, ученых и специалистов из различных регионов Российской Федерации, и ближнего зарубежья. Сервис для online-обучения позволяет вести занятия с группой, давать задания, вести переписку, подбирать литературу. Для профессорско-преподавательского состава Университета есть возможность размещения и публикации своих научных трудов. Электронной публикации присваивается ISBN и осуществляется размещение в РИНЦ. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета через сайт Научной библиотеки;

- **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 ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» предоставлен доступ к электронным ресурсам электронной библиотеки НИБЦ имени академика Л.И. Абалкина, это коллекция электронных версий изданий современной научной, учебной и научно-методической литературы и периодических изданий издательства РЭУ имени Г.В. Плеханова, а также редких книг и периодических изданий из библиотечного фонда.

Для пользователей Научной библиотеки предоставлен доступ к электронным документам в количестве 2565 изданий.

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 Университета через сайт Научной библиотеки;

- **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 30,9 тыс. документов. Доступ к коллекциям осуществляется по логину и паролю в отделах обслуживания Научной библиотеки;

- **медиакомплекс «Русская история»**. Объем - более 2184 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;

- **электронно-библиотечной системе Polpred**. Является источником полнотекстовых публикаций информационных агентств и деловой прессы по отраслям за 20 лет. Объем архива – более 5 млн. сюжетов. В рубрикаторе ЭБС: 110 отраслей и подотраслей; 8 Федеральных округов Российской Федерации; 250 стран, территорий и регионов; 600 источников; 190 000 материалов в «Главном», в том числе 90 000 авторских статей и интервью 30 000 персон. Регистрация по IP-адресам в локальной сети ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» или Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети ДОННУЭТ, с домашних компьютеров пользователей через сайт Научной библиотеки;

- **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;

- **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.

Все электронные библиотечные системы, на которые подписана Научная библиотека, адаптированы для работы с мобильными устройствами.

Всем обучающимся, в случае применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, Научная библиотека обеспечивает удаленный доступ 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 ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ». Для подготовки обучающихся по направлению 43.04.03 Гостиничное дело (Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело) привлекаются специалисты в области сервиса, гостинично-ресторанного дела, оказания услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), а также сферы прикладных исследований, имеющие ученые степени, ученые звания и научные труды.

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

Не менее 70 процентов численности педагогических работников ФГБОУ ВО «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 ФГБОУ ВО «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 ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности ФГБОУ ВО «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).

6.3. Характеристика социально-культурной среды ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», обеспечивающей формирование универсальных компетенций

В ФГБОУ ВО «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 (Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело).

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

ФГБОУ ВО «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 ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» развивается по следующим направлениям:

- участие в редколлегиях научных журналов;
- проведение и участие научно-педагогических работников ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» в научных мероприятиях;
- разработка и выполнение совместных с вузами-партнерами научно-исследовательских программ;
- повышение квалификации научно-педагогических работников;
- участие в спортивных соревнованиях;
- членство в профессиональных ассоциациях и объединениях и др.

В период с 2014 г. по 2025 г. были заключены двусторонние договоры (соглашения) о сотрудничестве с 107 образовательными организациями и промышленными партнерами, из них 94 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»;

- ФГБОУ ВО «Ухтинский государственный технический университет»;

- ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»;

- ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»;

- ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»;

- ФГБОУ ВО «Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»;

- ФГБОУ ВО «Тюменский государственный институт культуры»;

- БУВО Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Сургутский государственный университет»;

- ФГБОУ ВО «Владивостокский государственный университет»;

- ФГБОУ ВО «Самарский государственный технический университет»;

- 4 договора с университетами Луганской Народной Республики;

- 1 договор с университетом Республики Южная Осетия, 1 договор с университетом Республики Абхазия;

- 2 договора с Республикой Беларусь и другие.

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

Следует отметить, что, как и в предыдущие года продолжается практика сотрудничества без официального оформления договоров с такими университетами, как: Евразийский национальный университет им. Л. Н. Гумилева (г. Астана, Республика Казахстан); Евразийский технологический университет (г. Алматы, Республика Казахстан); Витебский государственный технологический университет (г. Витебск, Республика Беларусь) и др.

Значительная часть соглашений предусматривает возможности для сотрудничества по широкому спектру направлений: академическая мобильность, стажировки, совместные исследования, организация и проведение конференций, вебинаров, семинаров, культурно-патриотических мероприятий.

Дальнейшее развитие международных и интеграционных связей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» предполагает: углубление сотрудничества с зарубежными вузами, развитие образовательных связей со странами Центральной и Восточной Азии, странами СНГ; развитие академической мобильности обучающихся и

преподавателей ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»; участие в международных грантовых программах; продолжение практики переподготовки кадров, повышение квалификации, а также участия в конгрессно-выставочных мероприятиях (offline и online) на базах университетов ближнего и дальнего зарубежья, направленных 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 (в ред. Приказа Минобрнауки РФ от 13.03.2024 №190).

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.

6.5. Рабочая программа воспитания

Воспитательная работа осуществляется непрерывно как во время учебного процесса, так и во внеучебное время, посредством создания воспитательной среды как совокупности профессионального, предметно пространственного, поведенческого, событийного и информационно-культурного окружения обучающихся на основе Рабочей программы воспитания в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (далее – Рабочая программа воспитания).

Воспитательная работа в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» является важной составляющей всего образовательного процесса, осуществляемого непрерывно в учебное и внеучебное время.

Основными направлениями воспитательной работы в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» являются:

1) проведение культурно-массовых, физкультурно-спортивных, научно-просветительных мероприятий, организация досуга обучающихся;

2) организация гражданского и патриотического воспитания обучающихся;

3) содействие работе студенческим общественным организациям, клубам и объединениям;

4) работа в общежитиях;

5) создание системы морального и материального стимулирования преподавателей и обучающихся, активно участвующих в организации воспитательной работы;

6) информационное обеспечение обучающихся, поддержка и развитие студенческих средств массовой информации.

Управление воспитательной деятельностью обеспечивает:

- формирование мотивации преподавателей и обучающихся к участию в разработке и реализации образовательных и социальных проектов в разных сферах деятельности, в том числе в будущей профессиональной;

- информирование о наличии возможностей для участия обучающихся в социально-значимой деятельности, преподавателей – в воспитательной деятельности; наполнение сайтов ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» и его структурных подразделений информацией о воспитательной деятельности, студенческой жизни, содействие организации и деятельности студенческих СМИ;

- организацию повышения психолого-педагогической квалификации преподавателей в сфере воспитательной деятельности и обучение студенческого актива;

- организационно-координационную работу при проведении общеуниверситетских мероприятий;

- развитие разных форм студенческого самоуправления, содействие деятельности студенческих объединений;

- участие обучающихся в районных, городских, республиканских и международных программах, проектах, конкурсах;

- организационно-методическое обеспечение сопровождение воспитательной деятельности и студенческих инициатив;

- создание необходимой для воспитательной деятельности инфраструктуры;

- развитие сотрудничества с социальными партнерами;

- стимулирование активной воспитательной деятельности преподавателей.

В ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» действует Совет студенческого самоуправления. В его состав входят общественные директора институтов/ деканы факультетов и председатель студенческого научного общества ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ». Возглавляет Совет студенческого самоуправления председатель. Совет определяет стратегические пути развития студенческого самоуправления в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», принимает решения по наиболее важным вопросам студенческой жизни, координирует работу всех структурных подразделений. Руководители студенческого самоуправления всех уровней

избираются на альтернативной основе путем тайного голосования студентов ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».

Представители органов студенческого самоуправления входят в состав приемной и ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» комиссий, избираются в общее собрание трудового коллектива ДОННУЭТ, институтов /факультетов, Ученый совет ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» и ученые советы институтов/факультетов в количестве не менее чем 10 % от состава соответствующего органа. Председатель Совета студенческого самоуправления принимает участие в работе ректората ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ».

Под руководством Совета студенческого самоуправления и профсоюза обучающихся работают кружки художественной самодеятельности, проводятся вечера отдыха, различные конкурсы, праздничные концерты. К наиболее значимым мероприятиям относятся: «Посвящение в студенты», «Дебют первокурсника», «Юморина», «Мисс и Мистер ДонНУЭТ».

Идеалом воспитания является духовно богатый, интеллигентный, гармонично развитый, высокообразованный социально активный человек, наделенный глубокой гражданской ответственностью, интеллектуально-творческими и физическими качествами, семейными и патриотическими чувствами, трудолюбием, гуманизмом, милосердием, справедливостью, взаимопомощью и коллективизмом.

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 ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

1. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (ПП 2-248/УН);

2. Порядок организации учебного процесса с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (ПП 2-181/УН);

3. Порядок разработки и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата (магистратуры, специалитета) (ПП 2-143/УН);

4. Положение об ускоренном обучении при реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программам магистратуры (ПП 2-148/УН);

5. Положение, устанавливающее язык (языки) образования по реализуемым образовательным программам (ПП 2-280/УН);

6. Порядок разработки и утверждения учебных планов (ПП 2-269/УН);

7. Порядок формирования элективных учебных дисциплин (ПП 2-146/УН);

8. Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем (ПП 2-145/УН);
9. Положение о самостоятельной работе обучающихся (ПП 2-160/УН);
10. Порядок организации учебного процесса по факультативным учебным дисциплинам (ПП 2-221/УН);
11. Положение об оценивании учебной деятельности обучающихся (ПП 2-157/УН);
12. Порядок проведения текущего (модульного) контроля успеваемости (ПП 2-151/УН);
13. Порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» (ПП 2-144/УН);
14. Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего образования (ПП 2-229/УН);
15. Регламент организации практической подготовки при проведении практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования (ПП 2-230/УН);
16. Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры (ПП 2-150/УН);
17. Положение о выпускной квалификационной работе по основным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета, магистратуры (ПП 2-154/УН);
18. Положение о комплекте оценочных материалов по основной профессиональной образовательной программе высшего образования (ПП 2-291/УН);
19. Порядок организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ПП 2-175/УН);
20. Положение об организации учебно-методической работы (ПП 2-161/УН);
21. Порядок обеспечения дисциплин учебно-методической литературой (ПП 2-205/УН);
22. Положение о формировании библиотечного фонда (ПП 2-164/УН);
23. Порядок книгообеспеченности пользователей (ПП 2-165/УН);
24. Положение об электронной информационно-образовательной среде (ПП 2-188/УН);
25. Положение об официальном веб-сайте Университета (ПП 2-121/УН).

**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
33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»	С	Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса	7	Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса	С/01.7	7
				Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса	С/02.7	7
				Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе	С/03.7	7
33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»	С	Стратегическое управление развитием предприятия питания	7	Анализ и оценка деятельности предприятия питания	С/01.7	7
				Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	С/02.7	7
				Управление проектами и изменениями на предприятии питания	С/03.7	7

Матрица соответствия универсальных компетенций и составных частей ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело)

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ					
	Универсальные компетенции					
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6
Блок 1 Дисциплины (модули)						
<i>Обязательная часть</i>						
Б1.О.01 История и философия науки	ИДК 1-2					
Б1.О.02 Педагогика высшей школы						
Б1.О.03 Методология и методы научных исследований						
Б1.О.04 Иностранный язык профессиональной направленности				ИДК 1-2		
Б1.О.05 История культуры России					ИДК 1-2	
Б1.О.06 Охрана труда в отрасли						
Б1.О.07 Правовое обеспечение индустрии гостеприимства						
Б1.О.08 Инновационные гостинично-ресторанные технологии						
Б1.О.09 Экономический анализ деятельности предприятий гостинично-ресторанного хозяйства						
Б1.О.10 Стратегический менеджмент						
Б1.О.11 Стратегический маркетинг						
Б1.О.12 Экспертиза качества предоставленных услуг гостиничного и ресторанного хозяйства						
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>						
Б1.В.01 Современные методы совершенствования гостинично-ресторанной деятельности						
Б1.В.02 Протокольное обслуживание в гостинично-ресторанном хозяйстве					ИДК 1-2	
Б1.В.03 Психология управления и конфликтология			ИДК 1-2			
Б1.В.04 Моделирование инновационных процессов в гостинично-ресторанном хозяйстве						
Б1.В.05 Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве	ИДК 1-2					

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ					
	Универсальные компетенции					
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6
Б1.В.06 Исследование бизнес-процессов гостиничного хозяйства						
Б1.В.07 Организация санаторно-курортного хозяйства						
Б1.В.08 Корпоративное управление в индустрии гостеприимства						
Б1.В.ДВ.01.01 Проектное дело		ИДК 1-2				
Б1.В.ДВ.01.02 Современные технологии и инструментарий менеджмента		ИДК 1-2				
Б1.В.ДВ.02.01 Организационное поведение в индустрии гостеприимства						ИДК 1-2
Б1.В.ДВ.02.02 Организация труда управленческого персонала						ИДК 1-2
Б1.В.ДВ.03.01 Электронный маркетинг						
Б1.В.ДВ.03.02 Маркетинговые исследования в гостинично-ресторанном бизнесе						
Блок 2 Практика						
<i>Обязательная часть</i>						
Б2.О.01(У) Учебная (ознакомительная) практика	ИДК 1-2					
Б2.О.02(Н) Научно-исследовательская работа	ИДК 1-2					
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>						
Б2.В.01(Пд) Производственная (преддипломная) практика						
Блок 3 Государственная итоговая аттестация						
Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	ИДК 1-2	ИДК 1-2	ИДК 1-2	ИДК 1-2	ИДК 1-2	ИДК 1-2
Факультативные учебные дисциплины						
ФТД.01 Сервисология	ИДК 1-2					
ФТД.02 Сетевые формы организации в индустрии гостеприимства и туризма						

Матрица соответствия общепрофессиональных компетенций и составных частей ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело)

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ						
	Общепрофессиональные компетенции						
	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7
Блок 1 Дисциплины (модули)							
<i>Обязательная часть</i>							
Б1.О.01 История и философия науки							
Б1.О.02 Педагогика высшей школы							ИДК 1-2
Б1.О.03 Методология и методы научных исследований						ИДК 1-2	
Б1.О.04 Иностранный язык профессиональной направленности							
Б1.О.05 История культуры России							
Б1.О.06 Охрана труда в отрасли							
Б1.О.07 Правовое обеспечение индустрии гостеприимства							
Б1.О.08 Инновационные гостинично-ресторанные технологии	ИДК 1-2						
Б1.О.09 Экономический анализ деятельности предприятий гостинично-ресторанного хозяйства					ИДК 1-2		
Б1.О.10 Стратегический менеджмент		ИДК 1-2					
Б1.О.11 Стратегический маркетинг				ИДК 1-2			
Б1.О.12 Экспертиза качества предоставленных услуг гостиничного и ресторанного хозяйства			ИДК 1-2				
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>							
Б1.В.01 Современные методы совершенствования гостинично-ресторанной деятельности							
Б1.В.02 Протокольное обслуживание в гостинично-ресторанном хозяйстве							
Б1.В.03 Психология управления и конфликтология							

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ ИНДИКАТОРЫ						
	Общепрофессиональные компетенции						
	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7
Б1.В.04 Моделирование инновационных процессов в гостинично-ресторанном хозяйстве							
Б1.В.05 Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве							
Б1.В.06 Исследование бизнес-процессов гостиничного хозяйства							
Б1.В.07 Организация санаторно-курортного хозяйства							
Б1.В.08 Корпоративное управление в индустрии гостеприимства							
Б1.В.ДВ.01.01 Проектное дело							
Б1.В.ДВ.01.02 Современные технологии и инструментарий менеджмента							
Б1.В.ДВ.02.01 Организационное поведение в индустрии гостеприимства							
Б1.В.ДВ.02.02 Организация труда управленческого персонала							
Б1.В.ДВ.03.01 Электронный маркетинг							
Б1.В.ДВ.03.02 Маркетинговые исследования в гостинично-ресторанном бизнесе							
Блок 2 Практика							
<i>Обязательная часть</i>							
Б2.О.01(У) Учебная (ознакомительная) практика	ИДК 1-2	ИДК 1-2	ИДК 1-2	ИДК 1-2	ИДК 1-2		
Б2.О.02(Н) Научно-исследовательская работа						ИДК 1-2	
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>							
Б2.В.01(Пд) Производственная (преддипломная) практика	ИДК 1-2	ИДК 1-2	ИДК 1-2	ИДК 1-2	ИДК 1-2	ИДК 1-2	ИДК 1-2
Блок 3 Государственная итоговая аттестация							
Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	ИДК 1-2	ИДК 1-2	ИДК 1-2	ИДК 1-2	ИДК 1-2	ИДК 1-2	ИДК 1-2
Факультативные учебные дисциплины							
ФТД.01 Сервисология							
ФТД.02 Сетевые формы организации в индустрии гостеприимства и туризма							

Матрица соответствия профессиональных компетенций и составных частей ООП ВПО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело)

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ						
	Профессиональные компетенции						
	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7
Блок 1 Дисциплины (модули)							
<i>Обязательная часть</i>							
Б1.О.01 История и философия науки							
Б1.О.02 Педагогика высшей школы							
Б1.О.03 Методология и методы научных исследований							
Б1.О.04 Иностранный язык профессиональной направленности							
Б1.О.05 История культуры России							
Б1.О.06 Охрана труда в отрасли			ИДК 1-2				
Б1.О.07 Правовое обеспечение индустрии гостеприимства	ИДК 1-2						
Б1.О.08 Инновационные гостинично-ресторанные технологии							
Б1.О.09 Экономический анализ деятельности предприятий гостинично-ресторанного хозяйства							
Б1.О.10 Стратегический менеджмент							
Б1.О.11 Стратегический маркетинг							
Б1.О.12 Экспертиза качества предоставленных услуг гостиничного и ресторанного хозяйства							
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>							
Б1.В.01 Современные методы совершенствования гостинично-ресторанной деятельности							ИДК 1-2
Б1.В.02 Протокольное обслуживание в гостинично-ресторанном хозяйстве							
Б1.В.03 Психология управления и конфликтология							
Б1.В.04 Моделирование инновационных процессов в гостинично-ресторанном хозяйстве				ИДК 1-2			
Б1.В.05 Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве							
Б1.В.06 Исследование бизнес-процессов гостиничного хозяйства							ИДК 1-2

Структура учебного плана ОПОП ВО	КОМПЕТЕНЦИИ/ИНДИКАТОРЫ						
	Профессиональные компетенции						
	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7
Б1.В.07 Организация санаторно-курортного хозяйства						ИДК 1-2	
Б1.В.08 Корпоративное управление в индустрии гостеприимства		ИДК 1-2					
Б1.В.ДВ.01.01 Проектное дело							
Б1.В.ДВ.01.02 Современные технологии и инструментарий менеджмента							
Б1.В.ДВ.02.01 Организационное поведение в индустрии гостеприимства							
Б1.В.ДВ.02.02 Организация труда управленческого персонала							
Б1.В.ДВ.03.01 Электронный маркетинг					ИДК 1-2		
Б1.В.ДВ.03.02 Маркетинговые исследования в гостинично-ресторанном бизнесе					ИДК 1-2		
Блок 2 Практика							
<i>Обязательная часть</i>							
Б2.О.01(У) Учебная (ознакомительная) практика				ИДК 1-2			ИДК 1-2
Б2.О.02(Н) Научно-исследовательская работа				ИДК 1-2			ИДК 1-2
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>							
Б2.В.01(Пд) Производственная (преддипломная) практика	ИДК 1-2	ИДК 1-2	ИДК 1-2	ИДК 1-2	ИДК 1-2	ИДК 1-2	ИДК 1-2
Блок 3 Государственная итоговая аттестация							
Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	ИДК 1-2	ИДК 1-2	ИДК 1-2	ИДК 1-2	ИДК 1-2	ИДК 1-2	ИДК 1-2
Факультативные учебные дисциплины							
ФТД.01 Сервисология							
ФТД.02 Сетевые формы организации в индустрии гостеприимства и туризма		ИДК 1-2					