

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Емельянов Сергей Геннадьевич
Должность: ректор
Дата подписания: 28.06.2024 16:37:03
Уникальный программный ключ:
9ba7d3e34c012eba476ffd2d064cf2781953be730df2374d16f3c0ce536f0fc6

Минобрнауки России

Юго-Западный государственный университет



**Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования – программа магистратуры**
(реализуется по модели проектного обучения)

Направление подготовки
43.04.03 Гостиничное дело
(указываются код и наименование)

Направленность (профиль)
Гостиничное дело
(указывается наименование)

Уровень высшего образования
магистратура

Форма обучения
очная
(очная, очно-заочная или заочная)

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа магистратуры разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 15.06.2017 г. № 558, и одобрена ученым советом университета (протокол № 72 от «24» ~~ИЮНЯ~~ 2024 г.).

Разработчик:
Зав. кафедрой ИСКС
(должность, дата)

 Н.Е. Горюшкина

Согласовано:
Проректор по УР

 О.Г. Локтионова

Начальник УМУ

 В.В. Протасов

Декан ФЛМК

 О.Л. Ворошилова

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа магистратуры проектного обучения актуализирована для реализации в 20__ / 20__ уч. г., обсуждена на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса
(наименование кафедры)
(протокол № __ от «__» _____ 20__ г.) и одобрена ученым советом университета (протокол № __ от «__» _____ 20__ г.).

Ученый секретарь _____

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа магистратуры проектного обучения актуализирована для реализации в 20__ / 20__ уч. г., обсуждена на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса
(наименование кафедры)
(протокол № __ от «__» _____ 20__ г.) и одобрена ученым советом университета (протокол № __ от «__» _____ 20__ г.).

Ученый секретарь _____

Содержание

1 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования	5
1.1 Общие положения	5
1.1.1 Цель (миссия) программы магистратуры	5
1.1.2 Требования к уровню образования при приеме для обучения	5
1.1.3 Срок получения образования	5
1.1.4 Объем программы магистратуры	5
1.1.5 Квалификация, присваиваемая выпускникам	5
1.2 Нормативные правовые и методические документы для разработки программы магистратуры	6
1.3 Характеристика профессиональной деятельности выпускников	7
1.3.1 Области и сферы профессиональной деятельности выпускников	7
1.3.2 Типы задач профессиональной деятельности выпускников	8
1.3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускников (или область (области) знания)	8
1.3.4 Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры	9
1.3.5 Задачи профессиональной деятельности выпускников	9
1.4 Планируемые результаты освоения программы магистратуры	14
1.4.1 Универсальные компетенции и индикаторы их достижения	14
1.4.2 Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения	16
1.4.3 Профессиональные компетенции, установленные университетом самостоятельно, и индикаторы их достижения	21
1.4.4 Сопоставление профессиональных компетенций, установленных университетом самостоятельно, и индикаторов их достижения с выбранными профессиональными стандартами и обобщенными трудовыми функциями	29
1.4.5 Практическая подготовка обучающихся, осваивающих программу магистратуры	36
<i>Общая характеристика компонентов основной профессиональной образовательной программы высшего образования</i>	38
2 Учебный план	38
3 Календарный учебный график	40
4 Рабочие программы модулей	40
5 Рабочие программы дисциплин	41
6 Рабочие программы практик	42
7 Характеристика условий реализации программы магистратуры	43
8 Характеристика среды вуза, обеспечивающей развитие универсальных компетенций выпускников	46
9 Характеристика применяемых механизмов оценки качества	49

образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры. Формы аттестации	
9.1 Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю), практике	50
9.2 Программа государственной итоговой аттестации. Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации	52
<i>Приложение</i>	53
Сведения о реализации основной образовательной программы	53

1 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы высшего образования

1.1 Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа магистратуры высшего образования 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничное дело» (далее – программа магистратуры) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (далее – ФГОС-3++) – магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

Программа магистратуры 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 модулей, рабочих программ дисциплин, рабочих программ практик, программы государственной итоговой аттестации, оценочных и методических материалов, форм аттестации.

Программа магистратуры разработана и реализуется по модели проектного обучения.

Сведения о реализации программы магистратуры представлены в приложении.

1.1.1 Цель (миссия) программы магистратуры

Цель программы магистратуры – развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций, установленных ФГОС-3++, и профессиональных компетенций, установленных университетом на основе профессиональных стандартов, анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, для повышения конкурентоспособности, мобильности и востребованности выпускников на рынке труда и успешного построения карьеры в неопределенных и постоянно меняющихся условиях 21 века.

1.1.2 Требования к уровню образования при приеме для обучения

К освоению программы магистратуры допускаются лица, имеющие высшее образование любого уровня.

1.1.3 Срок получения образования

Срок получения образования по программе магистратуры (вне зависимости от применяемых образовательных технологий) в очной форме

обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 2 года.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся, являющихся инвалидами или лицами с ОВЗ, срок получения образования может быть увеличен по их заявлению не более чем на полгода.

1.1.4 Объем программы магистратуры

Объем программы магистратуры составляет 120 зачетных единиц вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры с использованием сетевой формы, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану.

1.1.5 Квалификация, присваиваемая выпускникам

В соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» выпускнику присваивается квалификация «магистр».

1.2 Нормативные правовые и методические документы для разработки программы магистратуры

Нормативно-правовую базу разработки программы магистратуры составляют:

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

– федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – магистратура по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от «15» июня 2017 г. № 558;

– приказ Минобрнауки России 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»;

– приказ Минобрнауки России 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»;

– приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;

– приказ Минобрнауки России от 9 ноября 2015 г. № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов

объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

– приказ Минобрнауки России от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;

– приказ Минздравсоцразвития России от 11 января 2011 г. № 1н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования»;

– методические рекомендации по актуализации федеральных государственных образовательных стандартов и программ высшего образования на основе профессиональных стандартов (утверждены Национальным советом при Президенте Российской Федерации по профессиональным квалификациям (протокол от 29 марта 2017 №18));

– рекомендации для образовательных организаций по формированию основных профессиональных образовательных программ высшего образования на основе профессиональных стандартов и иных источников, содержащих требования к компетенции работников, в соответствии с актуализированными федеральными государственными образовательными стандартами в условиях отсутствия утвержденных примерных основных образовательных программ (утверждены Национальным советом при Президенте Российской Федерации по профессиональным квалификациям (протокол № 35 от 27 марта 2019 г.));

– Устав университета.

1.3 Характеристика профессиональной деятельности выпускников

1.3.1 Области и сферы профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры, могут осуществлять профессиональную деятельность, указаны в ФГОС-3++.

Направленность (профиль) программы магистратуры конкретизирует содержание программы магистратуры в рамках направления подготовки путем ориентации ее на следующие области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускников:

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

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

услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; деятельности организаций общественного питания; государственного регулирования и саморегулирования).

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

1.3.2 Типы задач профессиональной деятельности выпускников

Типы задач профессиональной деятельности, к решению которых в рамках освоения программы магистратуры могут готовиться выпускники, установлены ФГОС -3++.

Направленность (профиль) программы магистратуры конкретизирует содержание программы магистратуры в рамках направления подготовки путем ориентации ее на следующие типы задач профессиональной деятельности выпускников:

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

1.3.3 Объекты профессиональной деятельности выпускников (или область (области) знания)

Направленность (профиль) программы магистратуры конкретизирует содержание программы магистратуры в рамках направления подготовки путем ориентации ее на следующие объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:

- образовательные организации, занимающиеся подготовкой кадров для сферы гостеприимства и/или общественного питания,
- научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и/или общественного питания,
- органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и/или общественного питания,
- туристские дестинации и курорты,
- общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и/или общественного питания,

- организации сферы гостеприимства и/или общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания),
- услуги (продукты) сферы гостеприимства и/или общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации,
- технологии обслуживания в сфере гостеприимства и/или общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы,
- потребители услуг (продуктов) сферы гостеприимства и/или общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности,
- первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и/или общественного питания.

1.3.4 Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры

Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, приведены в приложении к ФГОС-3++.

Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников, на основе которых сформированы профессиональные компетенции, установленные программой магистратуры:

- ПС 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц;
- ПС 33.008 Руководитель предприятия питания.

Профессиональные компетенции сформированы на основе проведения консультаций с ведущими региональными работодателями гостиничной отрасли:

- ООО «Соловьиная роща» (<https://solovinaya-roshcha.ru>);
- ООО «Белая акация» (<https://bahotel.ru>);

1.3.5 Задачи профессиональной деятельности выпускников

Направленность (профиль) программы магистратуры конкретизирует содержание программы магистратуры в рамках направления подготовки путем ориентации ее на задачи профессиональной деятельности выпускников.

Таблица 1.3.5 – Задачи и объекты профессиональной деятельности выпускников

Область и сфера профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности или область (области) знания
33 Сервис, оказание населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства,	Организационно - управленческая деятельность	- стратегическое управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства питания; - управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	- организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); - органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания; - общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства общественного питания.
	Проектная деятельность	- управление изменениями и проектами по созданию новых, реконструкции и модернизации существующих предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - реформирование и реструктуризация предприятий сферы гостеприимства и	- организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); - научно-исследовательские организации,

		общественного питания.	занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания.
	Технологическая деятельность	- внедрение инновационных технологий и применение современных информационных и коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	– организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); – услуги (продукты) сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; – технологии обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; – потребители услуг (продуктов) сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; – первичные

			<p>трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
	<p>Научно-исследовательская деятельность</p>	<p>–применение современных научных концепций и методов исследования и моделирования развития рынка услуг гостеприимства и общественного питания;</p> <p>–научно-аналитическое обоснование выбора концепции и стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>– организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания);</p> <p>– услуги (продукты) сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации;</p> <p>– технологии обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы;</p> <p>– потребители услуг (продуктов) сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности;</p> <p>– первичные трудовые</p>

			<p>коллективы сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>– научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>– органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>– общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства общественного питания.</p>
<p>01 Образование и наука (в сферах: профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования; научных исследований в области гостеприимства и общественного питания).</p>	<p>Педагогическая деятельность</p>	<p>– организация и проведение профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования в области гостеприимства и общественного питания;</p> <p>– разработка мер по формированию кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и</p>	<p>– образовательные организации, занимающиеся подготовкой кадров для сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>– научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания;</p>

		туристских кластерах; – повышение квалификации, обучение и развитие персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в рамках корпоративных и внутрифирменных программ обучения.	– органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания; – первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания.
--	--	---	--

1.4 Планируемые результаты освоения программы магистратуры

Требования к результатам освоения программы магистратуры установлены в виде универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускников.

1.4.1 Универсальные компетенции и индикаторы их достижения

Таблица 1.4.1 – Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. УК-1.2 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. УК-1.3 Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников. УК-1.4 Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов. УК-1.5 Использует логико-методологический

		инструментарий для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей предметной области.
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления. УК-2.2 Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения. УК-2.3 Планирует необходимые ресурсы, в том числе с учетом их заменимости. УК-2.4 Разрабатывает план реализации проекта с использованием инструментов планирования. УК-2.5 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	УК-3.1 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели. УК-3.2 Планирует и корректирует работу команды с учетом интересов, особенностей поведения и мнений ее членов. УК-3.3 Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон. УК-3.4 Организует дискуссии по заданной теме и обсуждение результатов работы команды с привлечением оппонентов разработанным идеям; УК-3.5 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды.
Коммуникация	УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном (ых) языке (ах), для академического и профессионального	УК-4.1 Устанавливает и развивает профессиональные контакты в соответствии с потребностями совместной деятельности, включая обмен информацией и выработку единой стратегии взаимодействия. УК-4.2 Составляет, переводит и редактирует различные академические тексты (рефераты, эссе, обзоры, статьи и т.д.), в том числе на иностранном языке. УК-4.3 Представляет результаты

	взаимодействия	академической и профессиональной деятельности на различных публичных мероприятиях, включая международные, выбирая наиболее подходящий формат. УК-4.4 Аргументированно и конструктивно отстаивает свои позиции и идеи в академических и профессиональных дискуссиях на государственном языке РФ и иностранном языке.
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1. Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии. УК-5.2. Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп. УК-5.3. Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1 Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания. УК-6.2 Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям. УК-6.3 Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда.

1.4.2 Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Таблица 1.4.2 – Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) общепрофессиональных	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения
--	---	--

компетенций	выпускника	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	ОПК-1.1. Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания.
		ОПК-1.2. Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-1.3 Актуализирует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с задачами своей профессиональной деятельности
Управление	ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания.
		ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
		ОПК-2.3. Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Качество	ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и	ОПК-3.1. Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и

	общественного питания	общественного питания
		ОПК-3.2. Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-3.3. Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.
Маркетинг	ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-4.2. Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
		ОПК-4.3. Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
Экономика	ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ОПК-5.1. Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-5.2. Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и

		общественного питания
		ОПК-5.3. Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Научно- прикладные исследования	ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности
		ОПК-6.2. Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности
		ОПК-6.3. Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде сообщений на корпоративных совещаниях, научных статей, докладов на научных конференциях
Педагогика	ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	ОПК-7.1. Осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-7.2. Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и

		дополнительным профессиональным программам
		ОПК-7.3. Планирует результаты обучения, проводит текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию по дисциплинам

1.4.3 Профессиональные компетенции выпускников, установленные университетом самостоятельно, и индикаторы их достижения

Таблица 1.4.3 – Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта и др.)
<i>Тип задач профессиональной деятельности: Организационно-управленческая деятельность</i>				
- стратегическое управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства питания; - управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	- организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); - органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания; - общественные	ПК-1 Способен к организации координации производственно-технологической деятельности предприятия размещения (питания)	ПК-1.1 Пользуется методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса	ПС 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания
			ПК-1.2 Обладает навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса	
			ПК-1.3 Применяет методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса	
			ПК-1.4 Пользуется методиками стратегического и ситуационного анализа и	

	<p>организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства общественного питания.</p>		оценки результатов деятельности предприятия питания	
			ПК-1.5 Обладает навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания	
			ПК-1.6 Применяет методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания	
		<p>ПК-2 Способен планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения (предприятий питания), обслуживания потребителей</p>	ПК-2.1 Обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса	
			ПК-2.2 Выявляет проблемы развития гостиничного комплекса	
			ПК-2.3 Применяет методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса	
			ПК-2.4 Обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития	

			<p>предприятия питания</p> <p>ПК-2.5 Выявляет проблемы развития предприятия питания</p> <p>ПК-2.6 Применяет методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания</p>	
<i>Тип задач профессиональной деятельности: Проектная деятельность</i>				
<p>- управление изменениями и проектами по созданию новых, реконструкции и модернизации существующих предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>- реформирование и реструктуризация предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>– организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания);</p> <p>– научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>ПК-3</p> <p>Способен к организации проектной деятельности на предприятии размещения (питания)</p>	<p>ПК-3.1 Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса</p> <p>ПК-3.2 Разрабатывает и реализовывает проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса</p> <p>ПК-3.3 Имеет представление об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями</p> <p>ПК-3.4 Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания</p>	<p>ПС 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>33.008. Руководитель предприятия питания</p>

			ПК-3.5 Разрабатывает и реализовывает проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания	
<i>Тип задач профессиональной деятельности:</i> Технологическая деятельность				
- внедрение инновационных технологий и применение современных информационных и коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	– организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); – услуги (продукты) сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; – технологии обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания, технологическая	ПК-4 Способен к формированию и продвижению гостиничного (ресторанного) продукта, соответствующего требованиям потребителей	ПК-4.1 Обладает навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства	ПС 33.007 Руководитель/ управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания
			ПК-4.2 Применяет в профессиональной деятельности технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства	
			ПК-4.3 Находит и оценивает новые рыночные возможности, формулирует бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса	
			ПК-4.4 Находит и оценивает новые рыночные возможности, формулирует бизнес-идеи, способствующие развитию предприятия питания	

	<p>документация и информационные ресурсы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – потребители услуг (продуктов) сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; – первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания. 			
<i>Тип задач профессиональной деятельности: Научно-исследовательская деятельность</i>				
<p>–применение современных научных концепций и методов исследования и моделирования развития рынка услуг гостеприимства и общественного питания;</p> <p>–научно-аналитическое обоснование выбора концепции и стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>– организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания);</p> <p>– услуги (продукты) сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также</p>	<p>ПК-5</p> <p>Способен проводить комплексные исследования гостиничного (ресторанного) рынка с использованием современных научных методов</p>	<p>ПК-5.1 Применяет техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте</p> <p>ПК-5.2 Использует основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия</p> <p>ПК-5.3 Применяет методики разработки корпоративной и функциональных стратегий</p>	<p>ПС 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>33.008. Руководитель предприятия питания</p>

	<p>технологии их формирования, продвижения и реализации;</p> <p>– технологии обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы;</p> <p>– потребители услуг (продуктов) сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности;</p> <p>– первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>– научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>– органы</p>	<p>ПК-6</p> <p>Способен разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения (предприятий питания), новые формы обслуживания потребителей</p>	<p>ПК-6.1 Обладает навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений</p>	
			<p>ПК-6.2 Использует методы управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе</p>	
			<p>ПК-6.3 Контролирует процесс внедрения изменений, оценивать эффективность реализации проектов</p>	

	государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания; – общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства общественного питания.			
<i>Тип задач профессиональной деятельности: Педагогическая деятельность</i>				
– организация и проведение профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования в области гостеприимства и общественного питания; – разработка мер по формированию	– образовательные организации, занимающиеся подготовкой кадров для сферы гостеприимства и общественного питания; – научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы	ПК-7 Способен к разработке и использованию педагогических технологий в профессиональной деятельности	ПК-7.1 Использует средства педагогической поддержки профессионального самоопределения и профессионального развития обучающихся, проводит консультации по этим вопросам на основе наблюдения за освоением обучающимися профессиональной компетенции (для преподавания учебного курса, дисциплины (модуля),	Консультации с ведущими работодателями (<i>выписка из протокола № _____ от _____ заседания кафедры истории и социально-культурного сервиса</i>)

<p>кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и туристских кластерах; – повышение квалификации, обучение и развитие персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в рамках корпоративных и внутрифирменных программ обучения.</p>	<p>гостеприимства и общественного питания; – органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания; – первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания.</p>		<p>ориентированного на освоение квалификации (профессиональной компетенции))</p>	
			<p>ПК-7.2 Оформляет методические и учебно-методические материалы с учетом требований научного и научно-публицистического стиля, строит профессиональное общение с соблюдением делового этикета</p>	
			<p>ПК-7.3 Ведет учебную и планирующую документацию на бумажных и электронных носителях, обрабатывает персональные данные с соблюдением принципов и правил, установленных законодательством Российской Федерации</p>	

1.4.4 Сопоставление профессиональных компетенций, установленных университетом самостоятельно, и индикаторов их достижения с выбранными профессиональными стандартами и обобщенными трудовыми функциями

Таблица 1.4.4 – Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения в соотнесении с профессиональными стандартами и обобщенными трудовыми функциями

Профессиональный стандарт: 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц			
Обобщенная трудовая функция: С. Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса			
Код и наименование ПК, установленной на основе ПС и ОТФ	Код и наименование трудовой функции, с которой соотнесена ПК (ТФ соответствует указанной выше ОТФ)	Наименование трудового действия с которым соотнесен индикатор достижения ПК (ТД соответствует указанной ТФ)	Код и наименование индикатора достижения ПК, соотнесенного с данных трудовым действием
ПК-1 Способен к организации и координации производственно-технологической деятельности предприятия размещения (питания)	С/01.7 Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса	Сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений	ПК-1.1 Пользуется методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса
		Организация системы мониторинга внешней и внутренней среды гостиничного комплекса	ПК-1.2 Обладает навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса
	С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития	Проведение организационной диагностики и проектирование организационной структуры гостиничного комплекса	ПК-1.3 Применяет методы организационной диагностики и организационного проектирования гостиничного комплекса

ПК-2 Способен планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения (предприятий питания), обслуживания потребителей	С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса	Оценка эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса	ПК-2.1 Обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития гостиничного комплекса
		Выявление стратегических проблем развития гостиничного комплекса и разработка мер по их устранению	ПК-2.2 Выявляет проблемы развития гостиничного комплекса
	С/03.7 Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе	Выявление потребности в изменениях деятельности гостиничного комплекса	ПК-2.3 Применяет методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике гостиничного комплекса
ПК-3 Способен к организации проектной деятельности на предприятии размещения (питания)	С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития	Реализация стратегии гостиничного комплекса, а также функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих его устойчивое развитие	ПК-3.1 Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса
		С/03.7 Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе	Выявление потребности в изменениях деятельности гостиничного комплекса
	Планирование и управление внедрением изменений в деятельности гостиничного комплекса		ПК-3.3 Имеет представление об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями
ПК-4 Способен к формированию и продвижению гостиничного (ресторанного) продукта, соответствующего требованиям потребителей	С/01.7 Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса	Руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию гостиничного продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	ПК-4.1 Обладает навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства
		Сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного	ПК-4.2 Применяет в профессиональной деятельности технологии маркетинговых исследований в индустрии

		комплекса, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений	гостеприимства
	С/03.7 Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе	Управление разработкой и реализацией проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности гостиничного комплекса	ПК-4.3 Находит и оценивает новые рыночные возможности, формулирует бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса
ПК-5 Способен проводить комплексные исследования гостиничного (ресторанного) рынка с использованием современных научных методов	С/01.7 Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса	Руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию гостиничного продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	ПК-5.1 Применяет техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте
		Сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений	ПК-5.2 Использует основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия
	С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития	Формирование конкурентоспособной стратегии развития гостиничного комплекса	ПК-5.3 Применяет методики разработки корпоративной и функциональных стратегий
ПК-6 Способен разрабатывать и внедрять инновации в	С/03.7 Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе	Выявление потребности в изменениях деятельности гостиничного комплекса	ПК-6.1 Обладает навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений

деятельность гостиниц и других средств размещения (предприятий питания), новые формы обслуживания потребителей	Управление разработкой и реализацией проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности гостиничного комплекса	ПК-6.2 Использует методы управления командой проекта по внедрению изменений в гостиничном комплексе
	Планирование и управление внедрением изменений в деятельности гостиничного комплекса	ПК-6.3 Контролирует процесс внедрения изменений, оценивать эффективность реализации проектов

Профессиональный стандарт: 33.008 Руководитель предприятия питания

Обобщенная трудовая функция: С. Стратегическое управление развитием предприятия питания

Код и наименование ПК, установленной на основе ПС и ОТФ	Код и наименование трудовой функции, с которой соотнесена ПК (ТФ соответствует указанной выше ОТФ)	Наименование трудового действия с которым соотнесен индикатор достижения ПК (ТД соответствует указанной ТФ)	Код и наименование индикатора достижения ПК, соотнесенного с данными трудовым действием
ПК-1 Способен к организации и координации производственно-технологической деятельности предприятия размещения (питания)	С/01.7 Анализ и оценка деятельности предприятия питания	Сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений	ПК-1.4 Пользуется методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности предприятия питания
		Организация системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания	ПК-1.5 Обладает навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности предприятия питания
	С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	Проведение организационной диагностики и проектирование организационной структуры предприятия питания	ПК-1.6 Применяет методы организационной диагностики и организационного проектирования предприятия питания

ПК-2 Способен планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения (предприятий питания), обслуживания потребителей	С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	Оценка эффективности реализации стратегии развития предприятия питания	ПК-2.4 Обладает навыками организации стратегического контроля и оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия питания
		Выявление стратегических проблем развития предприятия питания и разработка мер по их устранению	ПК-2.5 Выявляет проблемы развития предприятия питания
	С/03.7 Управление проектами и изменениями на предприятии питания	Выявление потребности в изменениях деятельности предприятия питания	ПК-2.6 Применяет методики анализа основных факторов, определяющих необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания
ПК-3 Способен к организации проектной деятельности на предприятии размещения (питания)	С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	Реализация стратегии предприятия питания, а также функциональных стратегий (маркетинговой, финансовой, кадровой), обеспечивающих его устойчивое развитие	ПК-3.4 Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания
		Выявление потребности в изменениях деятельности предприятия питания	ПК-3.5 Разрабатывает и реализовывает проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания
	С/03.7 Управление проектами и изменениями на предприятии питания	Планирование и управление организацией процесса преобразования	ПК-3.3 Имеет представление об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями
ПК-4 Способен к формированию и продвижению гостиничного (ресторанного) продукта, соответствующего	С/01.7 Анализ и оценка деятельности предприятия питания	Руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	ПК-4.1 Обладает навыками планирования и организации маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства

требованиям потребителей		Сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений	ПК-4.2 Применяет в профессиональной деятельности технологии маркетинговых исследований в индустрии гостеприимства
	С/03.7 Управление проектами и изменениями на предприятии питания	Разработка и реализация проектов, направленных на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания	ПК-4.4 Находит и оценивает новые рыночные возможности, формулирует бизнес-идеи, способствующие развитию предприятия питания
ПК-5 Способен проводить комплексные исследования гостиничного (ресторанного) рынка с использованием современных научных методов	С/01.7 Анализ и оценка деятельности предприятия питания	Руководство подготовкой предложений по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	ПК-5.1 Применяет техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте
		Сбор, обработка и анализ информации о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений	ПК-5.2 Использует основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия
	С/02.7 Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	Формирование конкурентоспособной стратегии развития предприятия питания	ПК-5.3 Применяет методики разработки корпоративной и функциональных стратегий
ПК-6 Способен разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения	С/03.7 Управление проектами и изменениями на предприятии питания	Выявление потребности в изменениях деятельности предприятия питания	ПК-6.1 Обладает навыками преодоления сопротивления коллектива внедрению изменений
		Разработка и реализация проектов, направленных на развитие и	ПК-6.2 Использует методы управления командой проекта по внедрению

(предприятий питания), новые формы обслуживания потребителей		повышение конкурентоспособности предприятия питания	изменений в гостиничном комплексе
		Общий контроль внедрения изменений в деятельности предприятия питания	ПК-6.3 Контролирует процесс внедрения изменений, оценивать эффективность реализации проектов

1.4.5 Практическая подготовка обучающихся, осваивающих программу магистратуры

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организуется при реализации дисциплин и практик, указанных в таблице 1.4.5.

Практическая подготовка при реализации дисциплин организуется путем проведения практических занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по направленности (профилю) программы магистратуры.

Практическая подготовка при проведении практики в профильной организации организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка обучающихся, осваивающих программу магистратуры, осуществляется в соответствии с положением П 02.181.

Таблица 1.4.5 – Сведения о практической подготовке обучающихся, осваивающих программу магистратуры

Наименования дисциплин (модулей)	Всего часов практической подготовки		
	лекц.	практ.	лаб.
Законодательное и нормативное регулирование проектной деятельности в сфере гостеприимства		4	
Практикум «Выполнение и защита группового проекта» по комплексному проектному модулю № 1		16	
Практикум «Выполнение и защита индивидуального проекта» по комплексному проектному модулю № 1		16	
Проектирование бизнес-процессов в сфере гостеприимства		4	
Практикум «Выполнение и защита группового проекта» по комплексному проектному модулю № 2		12	
Практикум «Выполнение и защита индивидуального проекта» по комплексному проектному модулю № 2		12	
Проектное управление развитием гостиничного бизнеса		6	
Практикум «Выполнение и защита группового проекта» по комплексному проектному модулю № 3		16	
Практикум «Выполнение и защита индивидуального проекта» по комплексному проектному модулю № 3		16	

Наименования практик (<i>вид, тип</i>)	Всего часов практической подготовки
Учебная проектная практика	78
Производственная проектная практика (первая)	78
Производственная проектная практика (вторая)	78
Учебная ознакомительная практика	94
Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	94
Производственная проектно-технологическая практика	94
Производственная педагогическая практика	202
Производственная организационно- управленческая практика	94
Производственная практика (научно-исследовательская работа)	90
Производственная преддипломная практика	278

Общая характеристика компонентов основной профессиональной образовательной программы высшего образования

2 Учебный план

В учебном плане представлен перечень модулей, дисциплин и практик, аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах и академических часах, последовательности и распределения по периодам обучения (курсам и семестрам). В учебном плане выделен объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками университета и (или) лицами, привлекаемыми университетом к реализации образовательных программ на иных условиях, и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. По каждой дисциплине (модулю) и практике установлена форма промежуточной аттестации обучающихся.

Структура учебного плана отражает структуру программы магистратуры, установленную ФГОС-3++: учебный план включает следующие блоки: блок 1 «Дисциплины (модули)», блок 2 «Практика», блок 3 «Государственная итоговая аттестация»; в рамках программы магистратуры выделены обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

Учебный план имеет дисциплинарно-модульное строение. Под модулем понимается крупный структурный элемент ОПОП ВО, отличающийся содержательной целостностью и логической завершенностью по отношению к цели и задачам ОПОП ВО, обеспечивающий формирование у обучающихся одной или нескольких компетенций.

В структуре учебного плана – 3 комплексных проектных модуля. Под комплексным понимается модуль, в состав которого входят структурные элементы, относящиеся к различным блокам и (или) частям ОПОП ВО.

Каждый комплексный модуль состоит из 1 проектной дисциплины. Дисциплины расположены в модулях по принципу нарастания сложности от семестра к семестру, взаимосвязаны и содержательно продолжают и дополняют друг друга.

В структуру каждого проектного модуля включена учебная проектная практика или производственная проектная практика.

В состав каждого комплексного проектного модуля включены 2 практикума: «Выполнение и защита группового проекта» и «Выполнение и защита индивидуального проекта». Защита проекта является формой промежуточной аттестации по модулю в целом.

К обязательной части программы магистратуры в учебном плане относятся дисциплины и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, установленных ФГОС-3++.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, установлен в соответствии с требованием ФГОС-3++ и составляет не менее 35 процентов общего объема программы магистратуры.

К части, формируемой участниками образовательных отношений, относятся дисциплины и практики, направленные на формирование профессиональных компетенций, установленных университетом самостоятельно.

Дисциплины и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, входят в состав как обязательной части, так и части, формируемой участниками образовательных отношений.

В состав дисциплин и практик обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений, входят дисциплины и практики, установленные университетом. Дисциплины и практики части, формируемой участниками образовательных отношений, обеспечивают реализацию направленности (профиля) «Предпринимательство, инновации и технологии будущего в гостиничном деле».

Учебным планом установлено 10 практик:

- учебная проектная практика;
- производственная проектная практика (первая);
- производственная проектная практика (вторая);
- учебная ознакомительная практика;
- производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- производственная проектно-технологическая практика;
- производственная практика (научно-исследовательская работа);
- производственная педагогическая практика;
- производственная организационно-управленческая практика;
- производственная преддипломная практика.

Виды и типы практик определены в соответствии с ФГОС-3++. Дополнительными по отношению к типам практик, установленным ФГОС-3++, являются следующие типы производственной практики, установленные университетом: учебная проектная практика; производственная проектная практика (первая); производственная проектная практика (вторая); производственная практика (научно-исследовательская работа).

В блок «Государственная итоговая аттестация» входит выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

Учебный план обеспечивает обучающимся возможность освоения элективных (избираемых в обязательном порядке) дисциплин. Избранные обучающимися элективные дисциплины являются обязательными для освоения. Элективные дисциплины включены в объем программы магистратуры и входят в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Обучающимся обеспечивается возможность освоения факультативных (необязательных для изучения при освоении программы магистратуры)

дисциплин. Факультативные дисциплины не включены в объем образовательной программы и указаны в приложении к учебному плану.

При необходимости (по заявлению обучающегося) по программе магистратуры разрабатываются индивидуальные учебные планы (в случае ускоренного обучения и др.).

При обеспечении инклюзивного образования по заявлению обучающегося, являющегося инвалидом или лицом с ОВЗ, разрабатывается индивидуальный учебный план, в котором в состав элективных дисциплин части, формируемой участниками образовательных отношений, включаются специализированные адаптационные дисциплины (модули).

Учебные планы для каждого года приема по программе магистратуры представлены ниже.

3 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указаны периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул. Календарный учебный график отражает последовательность реализации образовательной программы по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и государственную итоговую аттестацию, каникулы).

Календарные учебные графики для каждого учебного года по программе магистратуры представлены ниже.

4 Рабочие программы модулей

Рабочая программа модуля – регламентирующий документ, определяющий содержание и объем модуля в целом.

Рабочая программа модуля включает в себя следующие листы и разделы:

- титульный лист;
- лист согласования и утверждения рабочей программы модуля;
- раздел 1 «Общая характеристика модуля»;
- раздел 2 «Структура модуля»;
- раздел 3 «Контроль и оценивание результатов освоения модуля»;
- раздел 4 «Особенности реализации модуля для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья»;
- лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу модуля.

Рабочие программы проектных дисциплин и проектных практикумов, рабочие программы учебной проектной практики и производственной проектной практики оформляются как отдельные документы, но являются неотъемлемой частью рабочей программы комплексного проектного модуля.

5 Рабочие программы дисциплин

Рабочая программа дисциплины – регламентирующий документ, определяющий содержание и объем дисциплины. Рабочая программа дисциплины включает в себя:

- наименование дисциплины;
- цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине(модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы;
- указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы;
- объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине;
- образовательные технологии;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине;
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины;
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины;
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины;
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине;
- особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В рабочих программах дисциплин результаты обучения по дисциплинам соотнесены с установленными в программе магистратуры компетенциями и индикаторами достижения компетенций.

В рабочие программы дисциплин части программы магистратуры, формируемой участниками образовательных отношений, при реализации которых осуществляется практическая подготовка обучающихся, (перечень

дисциплин приведен в подразделе 1.4.5) включена информация о практической подготовке обучающихся.

При наличии обучающихся, являющихся инвалидами и (или) лицами с ОВЗ, для реализации их индивидуальных учебных планов разрабатываются рабочие программы включенных в него специализированных адаптационных дисциплин.

В рабочие программы дисциплин (модулей) части программы магистратуры, формируемой участниками образовательных отношений, при реализации которых осуществляется практическая подготовка обучающихся, (перечень дисциплин приведен в подразделе 1.4.5) включена информация о практической подготовке обучающихся.

Рабочие программы дисциплин по программе магистратуры представлены ниже.

6 Рабочие программы практик

Рабочая программа практики включает в себя:

- цель и задачи практики;
- указание вида и типа практики, способа и формы (форм) ее проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы;
- указание места практики в структуре основной профессиональной образовательной программы;
- указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчетности по практике;
- фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике;
- перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики;
- перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики;
- особенности организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В рабочих программах практик результаты обучения по практикам соотнесены с установленными в программе магистратуры компетенциями и индикаторами достижения компетенций.

При наличии обучающихся, являющихся инвалидами или лицами с ОВЗ, для реализации их индивидуальных учебных планов разрабатываются адаптационные программы включенных в него практик. Определение мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом их физического состояния и доступности для данной категории обучающихся.

Рабочие программы практик по программе магистратуры представлены ниже.

7 Характеристика условий реализации программы магистратуры

Условия реализации программы магистратуры в университете соответствуют требованиям к условиям реализации программы магистратуры, установленным ФГОС-3++. Требования к условиям реализации программы магистратуры включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации программы магистратуры, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры.

Общесистемные требования к реализации программы магистратуры

Университет располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы магистратуры по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» как на территории университета, так и вне его.

Электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает:

– доступ к учебным планам, рабочим программам модулей, рабочим программам дисциплин и практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин, рабочих программах практик;

– формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

Электронная информационно-образовательная среда университета используется для организации инклюзивного обучения инвалидов и лиц с ОВЗ.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды университета обеспечивается соответствующими средствами

информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды университета осуществляется в соответствии законодательству Российской Федерации.

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

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой магистратуры, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определен в рабочих программах дисциплин.

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

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

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

В университете созданы условия для инклюзивного обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, необходимые для освоения данной категорией обучающихся настоящей программы магистратуры. Территория университета приспособлена для беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов. Оборудованы широкие пешеходные дорожки, по территории университета ограничено передвижение автотранспортных средств.

Перед главным учебным корпусом имеется автомобильная стоянка, на которой отведены места для парковки автомобилей инвалидов и лиц с ОВЗ.

В зданиях и помещениях университета созданы условия для инклюзивного обучения. В стандартных учебных аудиториях на первых рядах и в читальных залах оборудованы рабочие места для инвалидов и лиц с ОВЗ: у окна, в среднем ряду и (или) ряду возле дверного проема вместо двухместных столов установлены одноместные, увеличен размер зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличена ширина прохода между рядами столов.

Для обеспечения комфортного доступа к образовательным услугам инвалидов и лиц с ОВЗ имеются следующая *техника и мебель*:

– для слабослышащих – переносная аудиотехника (микрофоны, акустические усилители, колонки), которые при необходимости доставляются в любую аудиторию всех учебных корпусов; мультимедийное оборудование (мультимедийные проекторы, экраны, ноутбуки, телевизоры);

– для слабовидящих – лупы, персональные компьютеры, в том числе ноутбуки;

– для лиц с ограничением двигательных функций – столы, к которым устанавливается инвалидная коляска;

– для инвалидов и лиц с ОВЗ по соматическим заболеваниям – кондиционеры, мягкая мебель.

Созданы условия для применения адаптивных технологий проведения контактных занятий. Контактные занятия могут проводиться не только в аудиториях университета, но и на дому с применением дистанционных образовательных технологий. Применяются on-line и off-line технологии. Сайт университета в сети «Интернет» имеет версию с дружественным интерфейсом для слабовидящих. Разрешается доступ в здания университета на время учебных занятий, промежуточной аттестации и ГИА сопровождающих лиц, выполняющих роль ассистента обучающегося с инвалидностью или ОВЗ (родителям, родственникам и др.).

При необходимости (по заявлению обучающегося с ОВЗ) могут быть обеспечены услуги сурдопереводчика, тифлопереводчика, перевод расписания учебных занятий, учебно-методических материалов на язык Брайля.

Во всех корпусах оборудованы рекреационные зоны, предназначенные для отдыха и восстановления работоспособности инвалидов и лиц с ОВЗ.

В общежитиях при необходимости (по личному заявлению) на первых этажах выделяется зона для проживания инвалидов и лиц с ОВЗ, обеспеченная хорошей взаимосвязью с входной зоной, кухней и санитарно-гигиеническими помещениями.

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

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется (при необходимости).

Требования к кадровым условиям реализации программы магистратуры

Сведения о кадровом обеспечении программы магистратуры представлены в разделе 2 приложения.

Сведения об общем руководстве научным содержанием программы магистратуры представлены в п.2.2 приложения.

Требования к финансовым условиям реализации программы магистратуры

Финансовое обеспечение реализации программы магистратуры осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования – программ магистратуры и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Минобрнауки России.

Характеристика применяемых механизмов оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры приведена в разделе 8 программы магистратуры.

8 Характеристика среды вуза, обеспечивающей развитие универсальных компетенций выпускников

Цель социально-культурной среды – подготовка разносторонне развитой и профессионально ориентированной личности, способной конкурировать на рынке труда, обладающей высокой культурой, социальной активностью, мировоззренческим потенциалом, интеллигентностью, качествами гражданина, способностями к профессиональному, интеллектуальному и социальному творчеству, владеющей устойчивыми профессиональными умениями и навыками.

Задачи социально-культурной среды:

- создание оптимальных социокультурных и образовательных условий для социального и профессионального становления личности социально активного, жизнеспособного, гуманистически ориентированного, высококвалифицированного специалиста;
- формирование и развитие личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;
- формирование гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры;
- формирование ориентации на общечеловеческие ценности и высокие гуманистические идеалы культуры;
- воспитание нравственных качеств, интеллигентности;
- формирование и развитие умений и навыков управления коллективом в различных формах студенческого самоуправления;
- формирование и развитие чувства университетского корпоративизма и солидарности, стремления к здоровому образу жизни, воспитание нетерпимого отношения к антиобщественному поведению.

Профессионально-творческая и трудовая составляющая среды – организованный и контролируемый образовательный процесс приобщения студентов к профессиональному труду в ходе их становления как субъектов трудовой деятельности, увязанный с овладением квалификацией и воспитанием профессиональной этики.

Основные формы реализации:

- организация научно-исследовательской работы студентов;
- проведение выставок научно-исследовательских работ;
- проведение университетских, межвузовских и международных конкурсов на лучшие научно-исследовательские и дипломные работы;
- проведение конкурсов на получение грантов на уровнях университета и региона на лучшие научно-исследовательские, инновационные проекты;
- проведение конкурсов на лучшую группу, лучшего студента;
- привлечение студентов к деятельности научно-образовательных центров, технопарка;
- прочие формы.

Духовно-нравственная составляющая среды – формирование нравственного сознания и моральных качеств личности, умений и навыков соответствующего поведения в различных жизненных ситуациях, ответственности человека не только перед самим собой, но и перед другими людьми.

Основные формы реализации:

- вовлечение студентов в деятельность творческих коллективов, досуговых мероприятий, кружков, секций, поддержание и инициирование их деятельности;
- организация выставок творческих достижений студентов, сотрудников, ППС;
- развитие досуговой, клубной деятельности, поддержка молодежной творческой субкультуры;
- участие в спортивных мероприятиях университета;
- проведение в общежитиях культурно-воспитательных мероприятий, повышающих уровень психологической комфортности;
- анализ социально-психологических проблем студенчества и организация психологической поддержки;
- другие формы.

Патриотическая составляющая среды – воспитание любви к Родине и преданности Отечеству, стремления и желания служить его интересам и готовность к его защите.

Основные формы реализации:

- изучение проблем отечественной истории, российской культуры и философии, литературы и искусства, достижений российской науки и техники;
- научно-исследовательская деятельность по историко-патриотической тематике, итоги которой находят отражение в научных статьях и докладах на научных конференциях различного уровня;
- организация субботников и других мероприятий для воспитания бережливости и чувства причастности к университету, факультету, общежитию;

– курирование студенческих групп младших курсов старшекурсниками;

– проведение общеуниверситетских конкурсов, формирующих у молодых людей интерес к истории университета, города области (конкурсы сочинений, конкурс патриотической направленности и др.);

– проведение профориентационной работы в школах и других имиджевых мероприятиях силами студентов,

– читательские конференции, обзоры литературы, организация выставок, проведение мероприятий со студенческим активом;

– организация встреч с ветеранами Великой Отечественной войны;

– публикация материалов, раскрывающих проблемы духовно-нравственных ориентиров студентов, отражающие историю нашей страны, города и университета, место и роль коллектива в этом процессе.

Правовая составляющая среды – воспитание уважения к Конституции Российской Федерации и другим российским законам. Воспитание уважения к суду и государственным институтам России.

Основные формы реализации:

– развитие студенческого самоуправления;

– организация и проведение университетских, городских, региональных семинаров по гражданско-правовому и патриотическому образованию и воспитанию;

– участие в программах государственной молодежной политики всех уровней;

– развитие волонтерской деятельности;

– прочие формы.

Эстетическая составляющая среды – развитие творческих способностей, личное формирование умений творчески мыслить и творчески подходить к решению любых практических задач, а также формирование установок на положительное восприятие ценностей отечественного, национального искусства.

Основные формы реализации:

– развитие системы творческих студенческих клубов и коллективов;

– другие формы.

Физическая составляющая среды – формирование физической культуры личности и способности направленного использования разнообразных средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Основные формы реализации:

– физическое воспитание и валеологическое образование студентов;

– организация летнего отдыха студентов и оздоровления в санатории-профилактории;

– организация работы спортивных секций, спартакиад;

- проведение социологических исследований жизнедеятельности студентов;
- профилактика наркомании, алкоголизма и других вредных привычек;
- профилактика правонарушений;
- пропаганда здорового образа жизни, занятий спортом, проведение конкурсов, их стимулирующих.

Экологическая составляющая среды – формирование мировоззрения, основанного на объективном единстве человека с природой, представлении о целостной картине мира; накопление опыта, приобретение ценностных ориентиров, инженерных навыков в сфере сохранения природы и окружающей среды, обеспечение экологической безопасности человека.

Основные формы реализации:

- развитие и совершенствование деятельности студенческого экологического общества;
- участие университета в традиционных городских акциях;
- прочие формы.

В университете созданы социально-психологические условия для инклюзивного образования инвалидов и лиц с ОВЗ. Кураторы академических групп обеспечивают инвалидам и лицам с ОВЗ индивидуальную педагогическую помощь, организуют их персональное сопровождение в образовательном пространстве. Куратор выполняет посреднические функции между студентом-инвалидом и преподавателями с целью организации консультаций или дополнительной помощи преподавателей в освоении учебных дисциплин. Куратор осуществляет контроль соблюдения прав инвалидов и лиц с ОВЗ в университете.

Для создания комфортного психологического климата в студенческой группе проводятся воспитательные мероприятия, направленные на сплочение студенческого коллектива, организацию сотрудничества студентов, формирование толерантной социокультурной среды, организацию волонтерской помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

При необходимости (по личному заявлению) инвалидам и лицам с ОВЗ может быть предоставлена помощь психолога. Работа психолога направлена на изучение, развитие и коррекцию личности студентов-инвалидов, ее профессиональное становление с помощью психодиагностических процедур, психопрофилактики и коррекции личностных искажений.

9 Характеристика применяемых механизмов оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры. Формы аттестации

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры определяется в рамках системы внутренней

оценки, а также системы внешней оценки, в которой университет принимает участие на добровольной основе.

В целях совершенствования программы магистратуры университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников университета.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе магистратуры обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

В рамках внутренней системы оценки качества подготовки обучающихся по программе магистратуры осуществляются:

- текущий контроль успеваемости; формы текущего контроля успеваемости установлены в рабочих программах дисциплин (курсов) и рабочих программах практик;

- промежуточная аттестация обучающихся по дисциплинам и практикам; учебным планом установлены следующие формы промежуточной аттестации: зачет, зачет с оценкой, экзамен;

- государственная итоговая аттестация, которая проводится в форме выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программе магистратуры осуществляется в соответствии с Уставом университета, приказом Минобрнауки России 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», положением 02.016 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ», положением П 02.178 «Проектирование и реализация основных профессиональных образовательных программ высшего образования – программ магистратуры по модели проектного обучения».

В связи с реализацией программы магистратуры по модели проектного обучения для процедуры государственной итоговой аттестации рекомендуется выполнение выпускных квалификационных работ (дипломных проектов) как бизнес-проектов (стартапов) или в виде опубликованного исследования.

9.1 Оценочные и методические материалы для проведения текущего контроля успеваемости. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю), практике

Оценочные и методические материалы, типовые оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости приведены в рабочих программах дисциплин и рабочих программах практик; в полном объеме оценочные и методические материалы, оценочные средства представлены в оценочных средствах для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине и практике входит в состав соответственно рабочей программы дисциплины или рабочей программы практики и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

Оценочные средства для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (практике) разработаны на основе индикаторов достижения компетенций, закрепленных за дисциплиной (практикой).

Для каждого результата обучения по дисциплине или практике соответственно в рабочей программе дисциплины или рабочей программе практики определены показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Оценочные и методические материалы, типовые оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся приведены в рабочих программах дисциплин и рабочих программах практик; в полном объеме оценочные и методические материалы, оценочные средства представлены в оценочных средствах для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам.

В рамках реализации индивидуальных учебных планов инвалидов и лиц с ОВЗ для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплинам и практикам создаются фонды оценочных средств, учитывающие индивидуальные особенности этой категории лиц. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация проводятся в выбранной обучающимся форме: устной, устно-письменной, письменной. На зачетах, экзаменах и государственной итоговой аттестации

данной категории обучающихся предоставляется дополнительное время на подготовку к ответу и ответ.

9.2 Программа государственной итоговой аттестации. Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации включает в себя требования к выпускной квалификационной работе и порядку их выполнения, критерии оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы.

Фонд оценочных средств для государственной итоговой аттестации представлен в программе государственной итоговой аттестации и включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения основной профессиональной образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения основной профессиональной образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.

Оценочные средства для государственной итоговой аттестации разработаны на основе индикаторов достижения компетенций, включенных в образовательную программу и приведены в программе государственной итоговой аттестации.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе магистратуры в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе магистратуры требованиям ФГОС-3++.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.