



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Программа одобрена
Ученым советом Университета
Протокол № 1
« 30 » 01 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор СПбГЭУ, д.э.н., профессор
И.А. Максимцев
2019 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки
Направленность (профиль)
программы
Уровень высшего
образования
Квалификация
Форма обучения
Год набора

43.04.03 Гостиничное дело

Управление гостиничным бизнесом

магистратура

магистр

заочная

2019

Санкт-Петербург
2019

Основная образовательная программа разработана:

- на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки (специальности) 43.04.03 Гостиничное дело утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «15» июня 2017г. № 558;
- с учетом Профессионального стандарта 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденного приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации № 282н от «07» мая 2015 г.
- с учетом Профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации № 281н от «07» мая 2015 г.

Основная профессиональная образовательная программа является системой учебно-методических документов, сформированной в ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет».

Настоящая основная образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА (ОПИСАНИЕ) ОПОП	5
1.1. Общие положения	5
1.2. Трудоемкость и структура ОПОП	5
1.3. Особенности реализации образовательной программы	5
1.4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	6
1.5. Ресурсное обеспечение	17
1.6. Социокультурная среда	20
1.7. Оценка качества реализации программы	20
1.8. Рабочие программы дисциплин	21
1.9. Программы практик	22
1.10. Программа государственной итоговой аттестации	22
1.11. Оценочные средства	22
1.12. Методические материалы	23
1.13. Особенности реализации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья	23
Лист регистрации изменений к образовательной программе и актуализации ОПОП	24
ПРИЛОЖЕНИЯ	
Приложение Рецензия / отзыв на ОПОП и ее структурные элементы.	
2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН, КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	
3. АННОТАЦИИ, РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)	
4. ПРОГРАММЫ ПРАКТИК, НИР	
5. ПРОГРАММА ГИА	
6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА	
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА (ОПИСАНИЕ) ОПОП

1.1. Общие положения

Требования к уровню подготовки, необходимого для освоения ОПОП

К освоению ОПОП допускаются лица, имеющие образование соответствующего уровня, подтвержденное:

при поступлении на обучение по программам магистратуры - документом о высшем образовании и о квалификации.

Объем и срок получения образования по ОПОП:

Объем ОПОП *120 ЗЕ*

Срок получения образования по ОПОП

Заочная форма – 2 года 5 месяцев

Язык образования: ОПОП реализуется на государственном языке Российской Федерации.

1.2. Структура и объем ОПОП

Структура ОПОП включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Учебный план отражает структуру ОПОП, которая состоит из блоков. Трудоемкость блоков и частей ОПОП полностью соответствует значениям, установленным ФГОС ВО.

В учебном плане определены перечень и последовательность освоения дисциплин (модулей), практик, промежуточной и государственной итоговой аттестаций, их трудоемкость в зачетных единицах и академических часах, распределение занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, включая лабораторные работы и самостоятельной работы обучающихся. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указана форма промежуточной аттестации. Календарный учебный график отражает распределение видов учебной деятельности, времени аттестации обучающихся и каникул по курсам обучения.

Рабочий учебный план и календарный учебный график представлены в ОПОП Приложением.

1.3. Особенности реализации образовательной программы

Наименование индикатора	Значение	Значение сведений

Использование сетевой формы реализации основной образовательной программы	да/нет	нет
Применение электронного обучения	да/нет	нет
Применение дистанционных образовательных технологий	да/нет	нет
Применение модульного принципа представления содержания основной образовательной программы и построения учебных планов	да/нет	нет
Содержание сведений, составляющих государственную тайну	да/нет	нет

**1.4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников
Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным
государственным образовательным стандартом**

№ 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.)		
3	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)
4	33.008	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)

**Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, имеющих
отношение к профессиональной деятельности выпускника ОПОП**

Код и наименование профессиональног о стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	Код	Наименование	Уровень квалифи кации	Наименование	Код	Уровень (подуро вень)
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)						
Руководитель/ управляющий гостиничного	C	Стратегическое управление развитием	7	Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса	C/01. 7	7

<p>комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н</p> <p>«Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н</p> <p>(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)</p>		гостиничного комплекса		Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса	C/02. 7	
				Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе	C/03. 7	
	D	Стратегическое управление развитием сети гостиниц	8	Разработка концепции и стратегии развития сети гостиниц	D/01 .8	8
				Взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу	D/02 .8	
				Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети гостиниц	D/03 .8	
	C	Стратегическое управление развитием предприятия питания	7	Анализ и оценка деятельности предприятия питания	C/01. 7	7
				Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	C/02. 7	
				Управление проектами и изменениями на предприятии питания	C/03. 7	
	D	Стратегическое управление развитием сети предприятий питания	8	Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания	D/01 .8	8
				Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу	D/02 .8	
				Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания	D/03 .8	

Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление	Организационно-управленческий	стратегическое управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - управление	организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); - органы государственной власти, реализующие функции

<p>персональных услуг, услуги гостеприимства, дополнительные услуги; деятельности организаций общественного питания; государственного регулирования и саморегулирования</p>		<p>инновационной деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания; – общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и общественного питания</p>
	<p>Проектный</p>	<p>управление изменениями и проектами по созданию новых, реконструкции и модернизации существующих предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - реформирование и реструктуризация предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); – научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
	<p>Научно-исследовательский</p>	<p>– применение современных научных концепций и методов исследования и моделирования развития рынка услуг гостеприимства и общественного питания; – научно-аналитическое обоснование выбора концепции и стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); – услуги (продукты) сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; – технологии обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; – потребители услуг (продуктов) сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; – первичные трудовые</p>

			<p>коллектизы 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</p>
--	--	--	---

1.4.4. Требования к результатам освоения ОПОП

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы следующие компетенции.

Универсальные компетенции

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикаторов достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	<p>УК-1.1. Демонстрирует навыки системного и критического мышления и готовность к нему: грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценку информации, отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д.</p> <p>УК-1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи, сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений</p> <p>УК-1.3. Определяет и оценивает практические последствия возможных решений задачи, разрабатывает и предлагает различные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки</p>
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	<p>УК-2.1. Способен разработать стратегию выполнения проекта, подобрать компетентных исполнителей проекта, формулирует совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели</p> <p>УК-2.2. Проектирует решение конкретных задач через определение оптимальных способов решения, определяет ресурсное</p>

		обеспечение для достижения поставленной цели
		УК-2.3. Оценивает вероятные риски и ограничения в решении поставленных задач
		УК-2.4. Формирует итоговые документы по результатам реализации проекта; публично представляет результаты решения конкретных задач проекта
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, определяет свою роль в команде, проявляет инициативу. УК-3.2. Понимает эффективность и использует стратегию сотрудничества и сетевого взаимодействия для достижения поставленной цели. УК-3.3. Способен занимать активную, ответственную, лидерскую позицию в команде, демонстрирует лидерские качества и умения УК-3.4. Понимает специфику организационной культуры и общения с руководством, умеет мотивировать отдельных сотрудников и коллектив в целом
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном(ых) языках УК-4.2. Выбирает коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами УК-4.3. Свободно воспринимает, анализирует и критически оценивает устную и письменную деловую информацию на русском и иностранном(ых) языке(ах).
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп УК-5.2. Конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
Самоорганизация и	УК-6. Способен определять	УК-6.1. Понимает важность планирования

саморазвитие (в том числе здоровье сбережение)	и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	<p>перспективных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда в отношении себя и нижестоящих сотрудников</p> <p>УК-6.2. Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда; демонстрирует интерес к самообразованию и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p> <p>УК-6.3 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</p>
--	---	---

Общепрофессиональные компетенции

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикаторов 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	ОПК-1.1. Знает методы формирования технологической концепцию организаций размещения и общественного питания. ОПК-1.2. Определяет меры по внедрению технологических новаций в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.3. Демонстрирует умение работать с основными программными продуктами в сфере гостеприимства и общественного питания.
Управление	ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Определяет направления деятельности по реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания на основе государственного регулирования и саморегулирования. ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.3. Определяет виды работ по организационной диагностике и организационному проектированию деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.4. Разрабатывает систему

		стратегического контроля деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания с учетом государственного регулирования, а также саморегулирования.
Качество	ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-3.1. Умеет формулировать и внедрять в организациях сферы гостеприимства и общественного питания основные положения системы менеджмента качества в соответствии с российскими и международными стандартами качества. ОПК-3.2. Умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов по классификации гостиниц и иных средств размещения, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.
Маркетинг	ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Формулирует основные направления работ по разработке маркетинговых стратегий и программ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-4.2. Демонстрирует навыки организации контроля внедрения маркетинговых стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с использованием возможностей сети Интернет. ОПК-4.3. Умеет проводить оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и программ 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. Умеет определять основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-5.2. Обосновывает основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-5.3. Умеет экономически оценивать 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. Демонстрирует навыки планирования научно прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности. ОПК-6.2. Умеет применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности. ОПК-6.3. Умеет представлять результаты научно прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях.
Педагогика	ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	ОПК-7.1. 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. ОПК-7.2. Демонстрирует умение осуществлять практическую педагогическую деятельность в двух ее формах: учебной и воспитательной. ОПК-7.3. Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам. ОПК-7.4. Умеет планировать результаты обучения, проводить промежуточный и итоговый контроль знаний обучающихся.

Профессиональные компетенции

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикаторов достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
Стратегическое управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Гостиницы и другие средства размещения. Предприятия общественного питания. Органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования для сферы гостеприимства и общественного	ПК-1. Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	ПК-1.1. Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха. ПК-1.2. Осуществляет организацию и управление деятельностью	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц. 33.008. Руководитель предприятия питания.

	питания, общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и общественного питания. Первичные трудовые коллектизы.		предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-1.3. Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	
Стратегическое управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания	Гостиницы и другие средства размещения. Предприятия общественного питания.	ПК-2. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания	ПК-2.1. Демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания с учетом их саморегулирования. ПК-2.2. Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания с учетом их саморегулирования. ПК-2.3. Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания.	3.007 Руководитель управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц. 33.008. Руководитель предприятия питания.
Тип задач профессиональной деятельности: проектный				
Управление	Гостиницы и	ПК-3. Способен	ПК-3.1.	33.007

<p>изменениями и проектами по созданию новых, реконструкции и модернизации существующих предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>другие средства размещения. Предприятия общественного питания. Научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями в области гостеприимства и общественного питания. Первичные трудовые коллективы</p>	<p>разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций</p>	<p>Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания. ПК-3.2. Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания. ПК-3.3. Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов как технологии обоснования проектов и принятия.</p>	<p>Руководитель/ управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц. 33.008. Руководитель предприятия питания</p>
<p>Реформирование и реструктуризация предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Гостиницы и другие средства размещения. Предприятия общественного питания. Первичные трудовые коллективы.</p>	<p>ПК-4. Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-4.1. Осуществляет научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и/или общественного питания. ПК-4.2. Применяет научные методы исследования при проведении экспертизы организационно-управленческих инноваций, планируемых к применению на предприятиях сферы гостеприимства и/или общественного. ПК-4.3. Проводит оценку эффективности реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного</p>	<p>33.007 Руководитель/ управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц. 33.008. Руководитель предприятия питания</p>

			питания.	
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
Применение современных научных концепций и методов исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	<p>Гостиницы и другие средства размещения</p> <p>Предприятия общественного питания.</p> <p>Услуги (продукты) организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации.</p> <p>Технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и/или питания, технологическая документация и информационные ресурсы.</p> <p>Потребители услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности.</p> <p>Первичные трудовые</p>	<p>ПК-5. Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-5.1. На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по созданию, продвижению и реализации услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-5.2 Обосновывает применение современных методов моделирования для продвижения и реализации услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-5.3. Применяет передовые технологии создания, продвижения и реализации услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц. 33.008. Руководитель предприятия питания
Применение современных научных концепций и методов исследования и моделирования развития рынка услуг гостеприимства.	<p>Гостиницы и другие средства размещения.</p> <p>Предприятия общественного питания. Услуги (продукты) организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, включающие в себя основные,</p>	<p>ПК-6. Способен осуществлять научно аналитическое обоснование выбора организационно управленических инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и/или общественного питания</p>	<p>ПК-6.1. Обосновывает выбор организационно управленических инноваций для продвижения и реализации услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-6.2. Осуществляет научно-</p>	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц. 33.008. Руководитель предприятия питания

	<p>дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации, Технологии обслуживания клиентов предприятий размещения и питания, технологическая документация и информационные ресурсы Потребители услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности, Первичные трудовые коллективы.</p>		<p>аналитическое обоснование выбора передовых российских и международных технологий продвижения и реализации услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПК-6.3. Проводит оценку эффективности реализации организационно-управленческих инноваций для продвижения услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	
--	--	--	--	--

1.5. Ресурсное обеспечение

1.5.1. Общесистемные требования к реализации ОПОП

Университет располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации ОПОП 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" (далее - сеть "Интернет"), как на территории университета, так и вне его.

Электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе

сохранение его работ и оценок за эти работы.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству РФ.

Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников университета за период реализации ОПОП в расчете на 100 научно-педагогических работников (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям) составляет не менее двух в журналах, индексируемых в базах данных Web of Science или Scopus, или не менее 20 в журналах, индексируемых в Российском индексе научного цитирования.

1.5.2. Кадровые условия реализации ОПОП

Реализация ОПОП обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми университетом к реализации ОПОП на иных условиях.

Квалификация педагогических работников, участвующих в реализации ОПОП, соответствует квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

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

Не менее 10% численности педагогических работников университета, участвующих в реализации ОПОП, и лиц, привлекаемых к реализации ОПОП на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60% численности педагогических работников университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Общее руководство научным содержанием ОПОП осуществляется научно-педагогическим работником университета, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

1.5.3. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ОПОП

Для реализации ОПОП университет располагает помещениями для проведения учебных занятий по ОПОП, представляющими собой учебные аудитории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется 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 при наличии в актуализированном ФГОС.

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

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин, программах практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину, проходящих соответствующую практику.

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

Учебно-методическое обеспечение представлено в рабочих программах дисциплин, практик.

В СПбГЭУ имеется собственная коллекция электронных учебников и пособий преподавателей университета в составе электронного каталога:

[http://opac.unecon.ru/.](http://opac.unecon.ru/)

1.5.4. Финансовые условия реализации программы

Финансовое обеспечение реализации ОПОП осуществляется в объёме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ магистратуры и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством образования и науки Российской Федерации.

1.6. Социокультурная среда

В Университете создана социокультурная среда, которая обеспечивает решение задач по социальной и воспитательной работе.

Для решения задач в рамках образовательной программы проводится воспитательная работа.

Воспитательная работа в университете осуществляется в соответствии с документами, регламентирующими порядок проведения воспитательной работы.

Особое место в системе социальной и воспитательной работы института занимают органы студенческого самоуправления.

1.7. Оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП определяется в рамках системы внутренней оценки качества образовательной деятельности, а также системы внешней оценки.

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

Оценка качества освоения обучающимися образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

В рамках внутренней оценки качества образовательной деятельности осуществляется контроль и оценка условий и порядка реализации ОПОП, оценка деятельности научно-педагогических работников, удовлетворенности обучающихся условиями и результатами обучения, учет результатов

контроля и оценки в системе показателей соответствия образовательной деятельности образовательной организации требованиям федеральных государственных образовательных стандартов, профессиональных стандартов (при наличии) и требованиям рынка труда.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по ОПОП осуществляется в рамках процедуры государственной аккредитации с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по ОПОП требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ПООП.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП осуществляется 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 (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

1.8. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин определяют содержание, объем, а также порядок изучения и преподавания учебной дисциплины, ее раздела, части. Рабочие программы дисциплин разрабатываются на основе актуализированного ФГОС по соответствующим направлениям подготовки и в соответствии с утвержденными в установленном порядке учебными планами.

1.9. Программы практик

При реализации образовательной программы предусматриваются следующие практики:

Учебная практика (ознакомительная);

Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы));

Производственная практика (научно-исследовательская работа);

Производственная практика (организационно-управленческая);

Производственная практика (преддипломная);

Программы практик являются комплектом документов и представлены Приложением к ОПОП.

1.10. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной и осуществляется после освоения ОПОП в полном объеме.

ГИА представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися ОПОП.

ГИА включает в себя:

- подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена;
- выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

Программа ГИА включает в себя программу государственного экзамена и требования к ВКР и порядку их выполнения, критерии оценки результатов сдачи государственного экзамена и защиты выпускных квалификационных работ. Программа ГИА ежегодно обновляется.

Программа ГИА, а также порядок подачи и рассмотрения апелляций доводятся до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Программы ГИА представлены в ОПОП Приложением.

1.11. Оценочные средства

Оценочные средства представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) для проведения текущего контроля, промежуточной аттестации и для проведения ГИА.

ФОС для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине или практике, входящий в состав соответствующей рабочей программы дисциплины или программы практики, включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения 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 ОПОП;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

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

ФОС для проведения промежуточной аттестации оформляются в виде приложений к рабочей программе дисциплины, к программе практики.

ФОС для проведения ГИА включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения ОПОП.

ФОС для проведения ГИА представлены в ОПОП в виде приложения к Программе ГИА.

Оценочные средства представлены Приложением к ОПОП.

1.12. Методические материалы

Методические рекомендации по освоению ОПОП представлены в ОПОП Приложением.

1.13. Особенности реализации образовательной программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья

При наличии в контингенте обучающихся по ОПОП лиц с ограниченными возможностями здоровья, университет предоставляет инвалидам и лицам с ОВЗ (по их заявлению) возможность обучения по ОПОП, учитываяющей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Срок получения образования по ОПОП (вне зависимости от применяемых образовательных технологий) 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 для соответствующей формы обучения.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

ПРИЛОЖЕНИЯ К ОБЩЕЙ ХАРАКТЕРИСТИКЕ ОПОП

Приложение. Рецензия / отзыв на ОПОП и ее структурные элементы.