



Государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования города Москвы  
«Московский государственный институт индустрии туризма  
имени Ю.А. Сенкевича»

ОДОБРЕНО  
Ученым советом  
МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича  
Протокол № 1  
от « 30 » августа 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Ректор МГИИТ  
имени Ю.А. Сенкевича  
В.А. Собина



« 30 » 08 2018 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ –  
ПРОГРАММА МАГИСТРАТУРЫ  
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.04.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО**

**профиль: Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном  
бизнесе**

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего  
образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело  
(уровень магистратуры)

утвержденный приказом Минобрнауки России от 03.09.2015 № 954  
зарегистрировано в Министерстве юстиции России от 07.10.2015 № 39188

Москва 2018

## **1. Общая характеристика основной образовательной программы**

### ***1.1 Цель основной образовательной программы***

Основная образовательная программа высшего образования – программа магистратуры по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (далее – программа магистратуры, ООП) есть совокупность учебно-методической документации, определяющей содержание профессионального образования для обеспечения получения квалификации «магистр».

Программа разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утвержденным приказом Минобрнауки России от 03.09.2015 № 954 (далее – ФГОС ВО). Разработка ООП велась с учетом требований профессионального стандарта 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/ сети гостиниц» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. № 282н).

Образовательная деятельность по программе магистратуры осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

**Целью ООП** по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, профиль «Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе», является подготовка выпускника, обладающего набором личностных качеств, общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, достаточных для формирования инновационной организации гостиничной деятельности, имеющей социокультурную привлекательность для отечественного и зарубежного потребителя гостиничных услуг.

### ***1.2 Нормативно-правовая база разработки основной образовательной программы***

Нормативную правовую базу разработки ООП составляют:

– Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры), утвержденный приказом Минобрнауки России от 03.09.2015 № 954, зарегистрированный в Министерстве юстиции России от 07.10.2015 № 39188;

– Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/ сети гостиниц» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. № 282н);

– нормативно-методические документы Минобрнауки России;

– Устав МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича и другие локальные акты института;

– приказы ректора.

### ***1.1 Квалификация, присваиваемая выпускникам***

Выпускникам, освоившим основную образовательную программу 43.04.03 Гостиничное дело и успешно прошедшими государственную итоговую аттестацию, присваивается квалификация «магистр».

Срок освоения программы магистратуры по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 2 года по очной форме обучения. Срок обучения по заочной форме обучения увеличивается не менее, чем на 6 месяцев и не более чем на один год по сравнению с очной формой обучения.

При обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья срок может быть увеличен по их желанию не более, чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Объем программы магистратуры – 120 ЗЕ (одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам). Объем образовательной программы не зависит от формы получения образования, формы обучения, сочетания различных форм обучения, применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучения по индивидуальному учебному плану.

### ***1.4 Требования к уровню подготовки поступающих***

К освоению ООП допускаются лица, имеющие образование соответствующего уровня, наличие которого подтверждено документом о высшем образовании.

### ***1.5 Виды профессиональной деятельности выпускников***

Основная образовательная программа по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело ориентирована на научно-исследовательский вид профессиональной деятельности как основной. Также образовательной программой предусмотрен производственно-технологический и организационно-управленческий виды деятельности.

### ***1.6 Направленность (профиль) основной образовательной программы***

Основная образовательная программа конкретизирует ориентацию на области знания и виды деятельности в рамках направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело и направлена на подготовку выпускников к профессиональной деятельности по профилю «Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе». Необходимость инновационного развития гостиничного и ресторанного бизнеса обусловлена современными

условиями жесткой конкуренции на рынке гостиничных и ресторанных услуг, экономической и политической нестабильностью во многих регионах, быстро растущими потребностями и запросами потребителей гостиничных и ресторанных услуг. Инновационный путь развития гостиничной индустрии способен преодолеть имеющиеся барьеры на пути дальнейшего развития международного и внутреннего туризма, а реализуемая программа – сформировать у обучающихся компетенции, ориентированные на повышение конкурентоспособности гостиничных предприятий и их оказываемых услуг. Также на предоставление потребителям гостиничных услуг с инновационными возможностями: бесшовной технологической интеграцией и голосовыми помощниками в гостиничных номерах; инновационным дизайном; приложением, которое может взаимодействовать с гостями для бронирования СПА-процедур, резервирования столиков в ресторанах; концепцией мобильных отелей The Flying Nest, бесконтактных платежей, криптостойких цифровых валют и т.д.

## **2. Планируемые результаты освоения основной образовательной программы**

### ***2.1 Область профессиональной деятельности выпускников***

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших ООП, включает разработку и реализацию гостиничных продуктов и услуг, обладающих качествами, удовлетворяющими требования потребителей, организацию и координацию процессов гостиничной и ресторанной деятельности с использованием инновационных технологий, удовлетворяющих требования потребителей и соответствующих современным техническим стандартам и стандартам обслуживания.

### ***2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников***

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших ООП, являются:

– гостиницы и другие средства размещения, объекты санаторно-курортной деятельности и отдыха, объекты питания, досуга и другие объекты гостиничной деятельности;

– гостиничный продукт, включающий основные, дополнительные и сопутствующие гостиничные услуги;

– технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта;

– техника и оборудование, обеспечивающие технологические процессы гостиничной деятельности;

- нематериальные активы, принадлежащие гостиничным предприятиям и другим средствам размещения на праве собственности или ином законном основании;
- информационные ресурсы и системы, средства обеспечения компьютерных систем и технологий гостиничной деятельности;
- нормативная правовая документация и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности;
- результаты интеллектуальной деятельности в гостиничной индустрии;
- ассоциации и объединения, национальные и международные организации, научно-исследовательские и проектные организации в сфере гостиничной деятельности;
- профессиональные центры и объединения по подготовке, переподготовке и повышению квалификации кадров для гостиничной индустрии.

### ***2.3 Задачи профессиональной деятельности выпускников***

Выпускник, освоивший ООП должен быть готов решать следующие профессиональные задачи по видам профессиональной деятельности:

#### ***производственно-технологическая деятельность:***

- разработка нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения;
- внедрение и оценка нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения;
- формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей;
- организация производства и обслуживания на предприятиях ресторанного бизнеса;
- оценка качества услуг и подтверждение соответствия заявляемой категории средств размещения
- разработка, внедрение и аудирование системы менеджмента качества, основанной на принципах ХАССП.

#### ***организационно-управленческая деятельность:***

- организация и координация производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;
- управление и стимулирование персонала гостиниц и других средств размещения;
- организация системы контроля деятельности гостиниц и других средств размещения и обслуживания потребителей;
- планирование, анализ и оценка результатов деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей;
- производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения.

#### ***научно-исследовательская деятельность:***

- проведение комплексных исследований рынка гостиничных и ресторанных услуг с использованием современных научных методов;
- разработка и внедрение инноваций в деятельности гостиниц, других средств размещения и предприятий ресторанного бизнеса;
- оценка эффективности инноваций в сфере гостеприимства.

## ***2.4 Характеристика компетенций согласно ФГОС ВО***

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры) устанавливает перечень компетенций, которые должны быть сформированы у выпускника в результате освоения ООП:

- общекультурные компетенции;
- общепрофессиональные компетенции;
- профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший программу ООП, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями:**

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

Выпускник, освоивший ООП, должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями:**

- готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);
- готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2).

Выпускник, освоивший ООП, должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности, к которым он готовится:

#### ***производственно-технологическая деятельность:***

- способностью к разработке и внедрению нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения (ПК-12);
- готовностью к формированию и продвижению гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителя (ПК-13).

#### ***организационно-управленческая деятельность:***

- готовностью к организации и координации производственно-технической деятельности гостиниц и других средств размещения (ПК-1);

способностью принимать стратегические и тактические решения в гостиничной деятельности (ПК-2);

готовностью формировать систему управления и стимулирования персонала гостиниц и других средств размещения (ПК-3);

готовностью организовывать систему контроля деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-4);

готовностью планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей (ПК-5).

***научно-исследовательская деятельность:***

способностью проводить комплексные исследования гостиничного рынка с использованием современных научных методов (ПК-6);

готовностью разрабатывать и внедрять инновации в деятельность гостиниц и других средств размещения, новые формы обслуживания потребителей (ПК-7);

готовностью исследовать и оценивать эффективность инноваций в гостиничной индустрии (ПК-8).

***2.5 Планируемые результаты обучения по каждой дисциплине и практике***

В составных частях магистерской программы: рабочих программах всех учебных дисциплин, входящих в учебный план МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, программах учебной и производственных практик, программе государственной итоговой аттестации выпускников – сформулированы планируемые конечные результаты обучения по каждой дисциплине, факультативах, практике и государственной итоговой аттестации в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями по ООП с учетом профиля подготовки «Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе».

**3. Сведения о кадровом составе, необходимом для реализации ООП**

Реализация программы магистратуры обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора, квалификация которых соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего и дополнительного профессионального образования».

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), участвующих в реализации образовательной программы, составляет более 60%.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет более 70% .

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень и (или) ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет более 80%.

Важным при реализации ООП является привлечение к ее реализации руководителей предприятий, топ-менеджеров и других специалистов гостиничной индустрии, ресторанного бизнеса, профессиональный уровень которых обеспечит тесную связь теории и практики современного состояния отрасли.

В этой связи при реализации ООП доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу магистратуры, составляет более 10%.

#### **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса при реализации ООП**

##### ***4.1 Учебный план***

Программа магистратуры по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, профиль «Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе», в соответствии с требованиями ФГОС ВО содержит следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации «магистр».

Кроме того, в учебный план включены факультативы в объеме 4 ЗЕ, (две дисциплины по 2 ЗЕ каждая) не входящих в общую трудоемкость программы магистратуры.

Общая трудоемкость программы магистратуры – 120 ЗЕ.

Рабочий учебный план ГАОУ ВО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича содержит:

– перечень блоков;



– трудоемкость блоков в зачетных единицах и академических часах с учетом интервала, заданного ФГОС ВО;

– перечень и трудоемкость учебных дисциплин в зачетных единицах и академических часах (при условии, что одна зачетная единица эквивалентна 36 академическим часам);

– распределение трудоемкости дисциплин по семестрам;

– форму (формы) промежуточной аттестации по каждой дисциплине;

– виды и продолжительность практик, формы аттестации по каждому виду практик;

– вид и продолжительность государственной итоговой аттестации.

Блок 1 «Дисциплины (модули)» имеет базовую (обязательную) часть и вариативную (профильную). Вариативная (профильная) часть, включая дисциплины по выбору обучающегося, дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых (обязательных) дисциплин, позволяет обучающимся получить с учетом профиля углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности.

Учебные дисциплины включены в учебный план в соответствии с требованиями ФГОС ВО, профилем магистерской программы, с учетом мнения работодателей и направлены на формирование компетенций обучающихся.

Соотношение часов аудиторных и самостоятельных занятий обучающихся определяется содержанием и объемом практической работы обучающихся.

При разработке учебного плана выполнены следующие требования:

– количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)», составляет не более 40 процентов от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока;

– общая трудоемкость каждой дисциплины не менее двух зачетных единиц;

– по дисциплинам, трудоемкость которых составляет более 3 ЗЕ, проводится промежуточный контроль с выставлением оценки;

– максимальный объем учебной нагрузки обучающегося не превышает 54 часа в неделю, включая все виды его аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы;

– максимальный объем аудиторных занятий за весь период теоретического обучения не превышает 27 часов в неделю.

Обучающимся обеспечивается возможность освоения дисциплин по выбору, в том числе специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в объеме не менее 30 процентов объема вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

## ***4.2 Календарный учебный график***

Календарный учебный график для очной формы обучения состоит из 4 семестров и 130 недель, что полностью соответствует ФГОС ВО.

## ***4.3 Рабочие программы учебных дисциплин***

Рабочий учебный план в базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» включает 4 дисциплины общей трудоемкостью 20 ЗЕ, с полным соответствием требованиям ФГОС ВО к программе магистратуры.

Порядок реализации дисциплин базовой части Блока 1 определяется структурно-логической схемой освоения ООП.

Объемы указанных дисциплин определены в Учебном плане, а их содержание – рабочими программами, разрабатываемыми на соответствующих кафедрах института.

В вариативной части Блока 1 предусмотрено изучение 4 обязательных дисциплин общей трудоемкостью 18 ЗЕ, и 4 дисциплин по выбору трудоемкостью 25 ЗЕ.

Дисциплины, относящиеся к базовой части программы магистратуры, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы магистратуры, которую он осваивает.

После выбора обучающимся направленности (профиля) программы, набор соответствующих дисциплин вариативной части Блока 1 становится обязательным для освоения.

Рабочие программы всех учебных дисциплин включают в себя:

- наименование дисциплины;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины в структуре 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;
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины;
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения 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;

– фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.

#### **4.4 Научно-исследовательская работа**

В Блоке 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа» предусмотрено осуществление исследовательской деятельности по теме выпускной квалификационной работы общей трудоемкостью 48 ЗЕ. Предусматривает сдачу и защиту отчета в конце 2, 3 и 4 семестров, форма аттестации – зачет с оценкой.

#### **4.5 Программы учебной и производственных практик**

Блок 2 «Практики» включает следующие виды практик:

- Б2.В1 (У) Учебная практика.

Тип практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Способ проведения учебной практики - стационарная, выездная.

- Б2.В2 (П) Производственная практика.

Тип производственной практики:

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

технологическая практика;

преддипломная практика.

Способ проведения производственной практики – стационарная, выездная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья при выборе мест прохождения практик учитывается состояние здоровья и требования по доступности.

Практики проводятся в гостиничных предприятиях Москвы и Московской области, обладающих необходимым материально-техническим и кадровым потенциалом, так же практики могут проходить на кафедре гостиничного и ресторанного дела института. Аттестация по итогам практик проводится на выпускающей кафедре гостиничного и ресторанного дела.

Форма и вид отчетности регулируются Положением о практиках обучающихся в МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича. По каждой практике обучающиеся представляют на кафедру отчет по практике и дневник практики с отзывом руководителя практики от предприятия о качестве прохождения практики и полноте выполнения обучающимся задания на практику. В

соответствии с расписанием обучающиеся сдают зачет с оценкой по практике с представлением отчета, утвержденного заведующим кафедрой. Оценка по практике вносится в приложение к диплому.

С целью использования предприятий гостиничного комплекса в качестве баз практик, МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича заключено более 25 договоров с гостиницами и другими средствами коллективного размещения о сотрудничестве и практике.

Для всех видов практик разработаны программы практик, включающих в себя:

- указание вида практики, способа и формы ее проведения;
- перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотношенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;
- указание объёма практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах;
- содержание практики;
- указание форм отчётности 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.

#### ***4.6 Государственная итоговая аттестация***

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации «магистр». Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия уровня подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры).

Срок проведения государственной итоговой аттестации устанавливается рабочим учебным планом с учетом необходимости завершения государственной итоговой аттестации не позднее, чем за 15 календарных дней до даты завершения срока освоения образовательной программы обучающимся в МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело в части требований к государственной итоговой аттестации выпускников, видом итогового аттестационного испытания является защита выпускной квалификационной работы (ВКР).

Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся (несколькими обучающимися совместно) работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности по избранному направлению подготовки.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой основной образовательной программе высшего образования.

Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья государственная итоговая аттестация проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Не позднее, чем за 30 календарных дней до государственных аттестационных испытаний ректором МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича утверждается расписание, в котором указываются даты, время и место проведения государственных аттестационных испытаний.

После завершения подготовки выпускной квалификационной работы обучающийся представляет ее своему руководителю. Руководитель проверяет самостоятельность разработки ВКР обучающимся через портал «Антиплагиат» и прилагает сформированный отчет о ее проверке и отзыв о работе обучающегося в период подготовки ВКР.

Критерии допустимой доли заимствований в ВКР из других источников разрабатываются кафедрой гостиничного и ресторанного дела и перед началом разработки ВКР доводятся до обучающихся.

Обучающийся обязан не позже чем за три дня до даты защиты выпускной квалификационной работы представить ее на кафедру в электронном и сброшюрованном видах.

Защита ВКР проводится на открытых заседаниях государственных экзаменационных комиссий. К проведению государственной итоговой аттестации привлекаются представители работодателей или их объединений.

Проведение заседания государственной экзаменационной комиссии оформляется протоколом. В протоколе заседания государственной экзаменационной комиссии по защите ВКР отражаются актуальность темы ВКР, аргументированность и обоснованность предложений представленных к защите. Указывается перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения членов государственной экзаменационной комиссии о выявленном в ходе защиты ВКР уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач, степень овладения компетенциями согласно ФГОС ВО, а также о выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося.

Результаты государственного аттестационного испытания, проводимого в устной форме, объявляются в день его проведения.

Тексты выпускных квалификационных работ размещаются в электронно-библиотечной системе МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича. Защищенные ВКР в комплекте с рецензией, отзывом руководителя и отчетом о проверке работы на портале «Антиплагиат», подлежат сдаче в архив.

#### **4.7 Факультативы**

ФДТ учебного плана включает два факультатива (ФТД,В) каждый по 2 ЗЕ с форма аттестации – зачет:

- проектная деятельность;
- организация учебной и научной деятельности магистра.

### **5. Оценочные средства. Системы оценки качества освоения обучающимися ООП**

#### **5.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации**

Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича регламентирует формы, периодичность и порядок его проведения. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются кафедрами и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен (по одной дисциплине);
- комплексный экзамен (экзамен по двум или нескольким дисциплинам);
- зачет (зачет с оценкой);
- зачет по практике.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ООП магистратуры (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств разрабатываются преподавателями и утверждаются на заседаниях кафедр.

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

- перечень компетенций, осваиваемых в процессе изучения дисциплины;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания;

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

Для организации текущего контроля и управления учебным процессом используется пятибалльная система оценки успеваемости обучающихся.

## ***5.2 Фонд оценочных средств для проведения Государственной итоговой аттестации***

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Единые требования к выполнению ВКР, её содержанию, объему и структуре, составу и форме документов, необходимых при ее оформлении, определяются Положением о выпускных квалификационных работах обучающихся МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича, разработанному в соответствии с ФГОС ВО и на основании действующего Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения магистерской программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. ВКР должна быть предметно (проблемно) ориентированной и направлена на решение конкретных прикладных, практических задач в сфере гостиничной и ресторанной деятельности.

Выпускающая кафедра выдает обучающимся Методические рекомендации по разработке магистерской работы, закрепляет руководителя ВКР, утверждает календарный план этапов выполнения ВКР и сроки предзащиты. Проводится оценка самостоятельности написания ВКР обучающимся: доля заимствований из других источников не должна превышать установленной на кафедре нормы.

Защита ВКР проводится на открытых заседаниях государственных экзаменационных комиссий.

### ***5.3 Обеспечение гарантии качества подготовки***

Качество образования – комплексная характеристика образовательной деятельности и подготовки обучающегося, выражающая степень их соответствия Федеральным государственным образовательным стандартам высшего образования и отраслевым потребностям.

В МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича регулярно осуществляется контроль и оценка качества образовательной среды.

Это мониторинг образовательной деятельности, соответствие видов занятий и учебных материалов учебным планам и образовательным стандартам, взаимопосещения занятий и т. д.

В МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича создана и совершенствуется внутривузовская система контроля и управления качеством подготовки специалистов, основанная на систематическом анализе основных параметров образовательного процесса и его ресурсного обеспечения.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО оценка качества освоения обучающимися ООП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговую (государственную итоговую) аттестацию выпускников.

## **6. Ресурсное обеспечение**

Ресурсное обеспечение ООП формируется на основе общесистемных требований к реализации программы магистратуры, определяемых ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

### ***6.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение***

МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Учебно-методическое обеспечение магистерской программы в полном объеме содержится в рабочих программах учебных дисциплин, программах практик и итоговой (государственной итоговой) аттестации. Содержание рабочих учебных программ обеспечивает необходимый уровень и объем образования, включая самостоятельную работу обучающихся, а также предусматривает контроль качества освоения обучающимися ООП в целом и отдельных ее компонентов.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическими указаниями и рекомендациями, доступными каждому обучающемуся в электронной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде института.



Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин, практик, и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает также официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания. Информационное обеспечение основывается как на традиционных (библиотечных и издательских), так и на новых информационных технологиях, что соответствует требованиям ФГОС ВО.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по изучаемым дисциплинам. Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

## ***6.2 Информационные системы и профессиональные базы данных***

Для реализации ООП в МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича создана и функционирует электронная информационно-образовательная среда, которая обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин, практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы магистратуры;
- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

Информационная поддержка образовательного процесса включает следующие направления:

- накопление, хранение и предоставление обучающимся электронных ресурсов, входящих в учебно-методическое обеспечение дисциплины;
- обеспечение различных видов контроля освоения обучающимися учебной программы;
- обработку, хранение и представление информации, сопровождающей персональную учебную деятельность студентов.

Институт обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, для каждого обучающегося обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

В образовательном процессе по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, профиль «Инновационные технологии в гостиничном и ресторанном бизнесе», используется следующее информационное обеспечение:

- справочная правовая система «Консультант Плюс»;
- лицензионная обучающая программа бронирования «Amadeus»;
- электронный фонд заданий для самостоятельной работы в межсессионный период для обучающихся заочной формы обучения;
- электронный банк тестовых заданий.

Компьютеры всех классов объединены в локальную сеть, благодаря чему возможно оперативное перемещение информации между классами. Сеть подключена к интернету по выделенному каналу.

На компьютерах установлено системное программное обеспечение:

на сетевом сервере установлена операционная система Linux, обеспечивающая работу компьютерной сети, выход в интернет и защиту от несанкционированного доступа;

на преподавательских и студенческих компьютерах установлены операционные системы «Microsoft Windows»;

на компьютерах установлена система управления гостиницей Logus HMS для некоммерческого использования (для MS SQL Srv), лицензия на 50 номеров, учебная версия;

на всех компьютерах установлена программа Антивирус Касперского 6.0.

Офисное программное обеспечение:

- пакеты «Microsoft Office 2010» и «OpenOffice.org 3»;
- программа Finereader для распознавания отсканированных текстов.

### ***6.3 Материально-техническое обеспечение***

В составе используемых помещений имеются компьютерные классы, библиотека с читальным залом на 20 посадочных мест с 10 компьютерами и видеопроектором, актовый зал, административные и служебные помещения.

Спортивный зал площадью 266 кв. м имеет необходимые тренажеры, снаряды и специальные разметки для проведения общефизических упражнений, игровых видов – волейбол, баскетбол, настольный теннис, бадминтон и др. Кроме того, на территории института оборудована спортивная площадка, на которой возможно проводить занятия по гимнастике и игровым видам спорта.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими

средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

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

## **7. Образовательные технологии**

### ***7.1 Активные и интерактивные формы проведения занятий***

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов. Используются такие педагогические технологии и формы проведения интерактивных занятий, как деловые и ролевые игры, компьютерные симуляции, психологические и иные тренинги, разбор конкретных ситуаций, кейс-технологии и др.

К наиболее востребованным интерактивным формам обучения в образовательном процессе института относятся деловые игры, дебаты, круглые столы, разбор конкретных ситуаций. Практика свидетельствует, что они позволяют решать проблему не только овладения обучающимися основами наук, но и активного формирования профессиональных компетенций будущих специалистов гостиничного и ресторанного дела.

### ***7.2 Проектная деятельность***

Проектная деятельность является одной из наиболее эффективных средств формирования и развития личностных качеств, характеризующих конкурентоспособного специалиста. Осуществление проектной деятельности возможно с применением метода проектов.

В условиях проектной деятельности повышается заинтересованность обучающихся в более глубоком понимании изучаемой проблемы, развиваются познавательные навыки, критическое мышление, умение самостоятельно конструировать свои знания, ориентироваться в информационном пространстве, а также творческие способности. Кроме того, обучающиеся получают опыт в решении профессионально-ориентированных задач, приобретают навыки коммуникативного общения, учатся вести себя в различных быстроменяющихся ситуациях, развивают гибкость поведения. Таким образом, проектная деятельность ориентирована на самореализацию личности обучающегося путем развития его интеллектуальных и физических возможностей, волевых качеств и творческих способностей.

Проектная деятельность рассматривается как совместная учебно-познавательная, творческая или игровая деятельность обучающихся, имеющая общую цель, согласованные методы, способы деятельности, направленная на достижение общего результата деятельности.

Проектный метод, используемый для осуществления проектной деятельности, позволяет:

- научить обучающихся самостоятельно, критически мыслить;
- размышлять, опираясь на знание фактов, закономерностей науки, делать обоснованные выводы;
- принимать самостоятельные аргументированные решения;
- научить работать в команде, выполняя разные социальные роли.

Метод проектов по своей дидактической сущности нацелен на формирование компетенций, обладая которыми, выпускник вуза оказывается более приспособленным к жизни, умеющим адаптироваться к изменяющимся условиям, ориентироваться в разнообразных ситуациях, работать в различных коллективах.

В процессе работы над проектом происходит тесное личностное взаимодействие обучающегося с преподавателем на принципах равного партнерства.

## **8. Характеристики социокультурной среды института**

### ***8.1 Студенческое самоуправление***

В МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника (компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера), всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ООП по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

Учебно-воспитательный процесс направлен, в частности, на развитие социально-воспитательного компонента, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

Воспитательная работа в институте реализуется на трех уровнях управления: на уровне института, факультета, кафедры и других структурных подразделений института. Созданы условия для таких направлений воспитания, как гражданско-патриотическое, профессионально-трудовое, правовое, эстетическое, физическое, экологическое и семейно-бытовое.

Студенческий совет привлекает обучающихся к участию в разработке предложений по повышению качества образовательного процесса с учётом научных и профессиональных интересов обучающихся, способствует защите и предоставлению прав и интересов обучающихся. Студенческое самоуправление содействует органам управления института в решении образовательных,

социально-бытовых и прочих вопросов, затрагивающих интересы обучающихся, в решении образовательных задач:

- реализация воспитательного потенциала учебной и научной работы;
- вовлечение в учебно-воспитательный процесс деятелей науки и культуры, искусства и религии, политики и права, работников других сфер общественной жизни;
- обеспечение мониторинга интересов, запросов, ценностных ориентаций обучающихся как основы планирования учебно-воспитательной работы.

Студенческий совет проводит работу, направленную на повышение сознательности обучающихся и их требовательности к уровню своих знаний, воспитание бережного отношения к имущественному комплексу, патриотическое отношение к духу и традициям института.

Обучающиеся активно участвуют в различных социальных проектах, организуют субботники по благоустройству и озеленению Москвы, шефство над ветеранами войны. Осуществляемый на протяжении нескольких лет проект «Волонтерский туристский центр города Москвы» помогает сделать столицу более привлекательной для иностранных туристов и помогает обучающимся улучшить свое знание английского языка, получить хорошую языковую практику и коммуникативные навыки.

Волонтерское движение объединяет сотни обучающихся МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича, качество их услуг (в том числе работу на Чемпионате мира по футболу) высоко оценили руководители предприятий туристической индустрии.

## ***8.2 Спортивные, творческие клубы***

Важное значение для гражданского становления студенческой молодежи имеет активное использование профессионально-корпоративных возможностей для формирования чувства сопричастности обучающихся лучшим традициям института и туристской отрасли Москвы: традиций кафедры, факультета, вуза, отрасли, мнений и примеров жизни и деятельности авторитетных ученых, педагогов, специалистов.

В институте созданы условия для творческого развития обучающихся, развита благоприятная культурная среда. Традицией стали творческие вечера, художественные выставки, которые проводятся силами обучающихся и преподавателей. Активно обучающиеся участвуют в творческих конкурсах «Студенческая весна», «Алтарь Отечества», «Весна 45-го», Фестос, «Академия голос», «Паруса надежды», в межвузовском фестивале «Военно-патриотическая песня», в межвузовских соревнованиях КВН. Активно ведется работа по пропаганде здорового образа жизни: акции обучающихся и преподавателей против курения наркомании, спортивные мероприятия: Спартакиада, «День здоровья», соревнования по волейболу, футболу.

Формирование и развитие общекультурных компетенций обучающихся осуществляется на основе органического взаимодействия образовательного и воспитательного процессов.

### *8.3 Студенческое научное общество*

Вовлечение обучающихся в творческую деятельность, органически связанную с её профессиональным становлением, т.е. в научно-исследовательскую, проектную работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания обучающихся, позволяющим эффективно решать широкий спектр учебно-воспитательных задач.

Совместное научное творчество ученых, преподавателей, обучающихся – самый эффективный, проверенный практикой путь развития способностей, раскрытия талантов, становления характера исследователя, воспитания инициативы, ответственности, трудолюбия, потребности и навыков постоянного самообразования в будущем.

Студенческое научное общество (СНО) МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича является научным обществом, основанным на добровольном членстве и сотрудничестве. Целью деятельности СНО является создание условий для раскрытия творческих способностей и воспитания студенческой молодежи, сохранения и восполнения на этой основе интеллектуального потенциала института, стимулирования работы кафедр по организации научно-исследовательской работы обучающихся, содействия работе по повышению качества подготовки специалистов с высшим образованием, дальнейшего развития интеграции науки и образования.

Научно-исследовательская работа обучающегося предоставляет возможность:

- ...изучать специальную литературу и получать другую справочную и научно-техническую информацию, отражающую достижения отечественной и зарубежной науки, в том числе в области гостиничной и ресторанной деятельности;

- ...участвовать в проведении научных исследований и в выполнении инновационных разработок (проектов) в области гостиничной и ресторанной деятельности; осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (заданию);

- ...принимать участие в разработке новых видов гостиничных продуктов и гостиничных услуг;

- ...составлять отчеты (разделы отчета) по научно-исследовательской теме или ее разделу (этапу, заданию);

- ...публиковаться в научно-практических изданиях;

- ...выступить с докладом на конференции.

Ежегодно на базе института проводятся олимпиады и межвузовские конференции. Статьи и тезисы докладов студентов публикуются в научных сборниках и журналах.