

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В.Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева)

ОПОП ВО – программа магистратуры
рассмотрена и утверждена
Ученым советом
АГУ им. В.Н. Татищева
протокол. № 14
от «22» 04 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки / специальность	43.04.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) ОПОП / специализация	«Ресторанный и ивент-сервис»
Квалификация (степень)	магистр
Форма обучения	очная
Объем образовательной программы	120 з.е
Срок освоения	2 года (по очной форме)
Государственная итоговая аттестация	выполнение и защита выпускной квалификационной работы
Выпускающие подразделения	Факультет педагогики, психологии, гостеприимства, спорта, кафедра педагогических практик и сервисных технологий
Декан факультета	Палаткина Г.В., профессор, доктор педагогических наук, профессор
Руководитель ОПОП	Палаткин Владимир Владимирович, доцент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий, кандидат культурологии
Год приема	2024

Астрахань – 2024 г.

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) подготовки магистра

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) магистратуры, реализуемая ФГБОУ ВО «Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева» по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (направленность (профиль) «Ресторанный и ивент-сервис»), представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, оценочных средств, методических материалов, включенных в состав образовательной программы и разработанную университетом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по соответствующему направлению подготовки высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «15» июня 2017 г. № 558 (зарегистрирован Минюстом России 6 июля 2017 г. № 47328).

ОПОП отражает компетентностно-квалификационную характеристику выпускника, содержание и организацию образовательного процесса и государственной итоговой аттестации выпускников. Она регламентирует цели, ожидаемые результаты обучения, содержание и структуру основной профессиональной образовательной программы, условия и технологии реализации образовательного процесса, содержит рекомендации по разработке фонда оценочных средств, включает учебный план, примерные рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации.

1.2. Нормативные документы для разработки программы магистратуры

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

– Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки (специальности) 43.04.03 Гостиничное дело и уровню высшего образования магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «15» июня 2017 г. № 558 (далее – ФГОС ВО);

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 6 апреля 2021 г. № 245 (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636;

– Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020;

– Устав Астраханского государственного университета;

– Иные нормативные акты Университета.

1.3. Общая характеристика ОПОП магистратуры

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП

ОПОП магистратуры имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (направленность (профиль) «Ресторанный и ивент-сервис»).

В области воспитания целью ОПОП по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (направленность (профиль) «Ресторанный и ивент-сервис») является формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

В области обучения целью ОПОП по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (направленность (профиль) «Ресторанный и ивент-сервис») является обеспечение качественной подготовки высококвалифицированных, конкурентоспособных и востребованных специалистов, способных обеспечивать устойчивое функционирование и развитие отечественной сферы гостеприимства

1.3.2. Срок получения образования по программе магистратуры (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 2 года;

- при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на полгода (лет) по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

При реализации программы магистратуры возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

1.3.3. Объем программы магистратуры составляет 120 зачетных единиц (далее - з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы магистратуры с использованием сетевой формы, реализации программы магистратуры по индивидуальному учебному плану.

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

Трудоемкость одной зачетной единицы – 36 академических часов.

Общая трудоемкость включает все виды учебной деятельности.

1.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП (к абитуриенту)

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о высшем образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры, могут осуществлять профессиональную деятельность:

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

иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; деятельности организаций общественного питания; государственного регулирования и саморегулирования).

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

2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программы магистратуры, вне зависимости от присваиваемой квалификации являются:

- организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания);
- услуги (продукты) сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации;
- технологии обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы;
- потребители услуг (продуктов) сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности;
- первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания;
- научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания;
- органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания;
- общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и общественного питания.

2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (направленность (профиль) «Ресторанный и ивент-сервис»), приведен в Приложении 1.

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы магистратуры по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (направленность (профиль) «Ресторанный и ивент-сервис»), представлен в Приложении 2.

2.4. В рамках освоения программы магистратуры выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

Таблица 1. Основные задачи профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
---	--	--------------------------------------	--

Сервис, оказание услуг населению	технологический	<ul style="list-style-type: none"> - внедрение инновационных технологий и применение современных информационных и коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. 	<ul style="list-style-type: none"> - организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); - услуги (продукты) сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; - технологии обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; - потребители услуг (продуктов) сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; - первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания; - научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания; - органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания; - общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и общественного питания.
	организационно-управленческий	<ul style="list-style-type: none"> - стратегическое управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - управление инновационной деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. 	<ul style="list-style-type: none"> - организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания); - услуги (продукты) сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; - технологии обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; - потребители услуг (продуктов) сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; - первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания; - научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания; - органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания; - общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и общественного питания.

3. Требования к результатам освоения ОПОП магистратуры

Таблица 2. Универсальные компетенции выпускников
и индикаторы их достижения:

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК-1.1. Выявляет в процессе анализа проблематичность ситуации, определяет этапы ее разрешения с учетом вариативных контекстов
		УК-1.2. Осуществляет поиск алгоритмов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации. Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей детальной разработке. Предлагает способы их решения
		УК-1.3. Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на основе взаимоотношения участников этой деятельности
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1. Выстраивает этапы работы над проектом с учетом последовательности их реализации; определяет этапы жизненного цикла проекта
		УК-2.2. Определяет проблему, на решение которой направлен проект, грамотно формулирует цель проекта
		УК-2.3. Проектирует решение конкретных задач проекта, выбирая оптимальный способ их решения в опоре на действующие правовые нормы и имеющиеся ресурсы и ограничения
		УК-2.4. Качественно решает конкретные задачи (исследования, проекта, деятельности) за установленное время; оценивает риски и результаты проекта
		УК- 2.5. Публично представляет результаты проекта; вступает в обсуждение хода и результатов проекта
Командная работа и лидерство	УК- 3. Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели; определяет роль каждого участника в команде
		УК-3.2. Учитывает в совместной деятельности особенности поведения и общения разных людей
		УК-3.3. Устанавливает разные виды коммуникации (устную, письменную, вербальную, невербальную, реальную, виртуальную, межличностную и др.) для руководства командой и достижения поставленной цели
		УК-3.4. Демонстрирует понимание результатов (последствий) личных действий; планирует последовательность шагов для достижения поставленной цели и контролирует их выполнение
		УК-3.5. Эффективно взаимодействует с членами команды; участвует в обмене информацией, знаниями и опытом; содействует презентации результат в работы команды; соблюдает этические нормы взаимодействия
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке (ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1. Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стили делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами
		УК-4.2. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения различных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках
		УК-4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках
		УК-4.4. Умеет профессионально вести устные деловые разговоры в процессе коммуникативного взаимодействия на государственном и иностранном (-ых) языках
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1 Знать: национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные принципы межкультурного взаимодействия
		УК-5.2 Уметь: соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; создавать благоприятную среду для межкультурного взаимодействия при выполнении профессиональных задач

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		УК-5.3 Владеть: навыками создания благоприятной среды для межкультурного взаимодействия при выполнении профессиональных задач
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1. Применяет рефлексивные методы в процессе оценки разнообразных ресурсов (личностных, психофизиологических, ситуативных, временных и т.д.), используемых для решения задач самоорганизации и саморазвития
		УК-6.2. Определяет приоритеты собственной деятельности, выстраивая планы их достижения
		УК-6.3. Формулирует цели собственной деятельности, определяя пути их достижения с учетом ресурсов, условий, средств, временной перспективы развития деятельности и планируемых результатов
		УК-6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов для совершенствования своей деятельности

Таблица 3. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Знает методы формирования технологической концепции 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. Формулирует направления деятельности по реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-2.3. Определяет виды работ по организационной диагностике и организационному проектированию деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-2.4. Осуществляет стратегический контроль деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
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 международными стандартами качества, в том числе ИСО 9000, ХАСП, интегрированные системы
		ОПК-3.2. Умеет оценивать качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых классификаций 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. Умеет применять технологии маркетинговых исследований рынка гостинично-ресторанных услуг
		ОПК-4.2. Формулирует основные направления работ по разработке маркетинговых стратегий и программ предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

		ОПК-4.3. Понимает технологии внедрения маркетинговых стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с использованием возможностей сети Интернет
Экономика	ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений.	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 избранной 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. Осуществляет педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-7.2. 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

Таблица 4. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий			
– стратегическое управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; – управление инновационной деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	ПК-1 . Способен обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды гостинично-ресторанной сети, а также владеть методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостинично-ресторанной сети	ИПК-1.1 Знать: способы получения различной информации о факторах внешней и внутренней среды гостинично-ресторанной сети, ИПК-1.2 Уметь: обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды гостинично-ресторанной сети ИПК-1.3 Владеть: методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостинично-ресторанной сети	Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания» Профессиональный стандарт 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»
Тип задач профессиональной деятельности: технологический			
- внедрение инновационных	ПК-2. Способен	ПК-2.1. Умеет выявлять и	Профессиональный

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
технологий и применение современных информационных и коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	обосновывать конкурентные преимущества гостиничных продуктов и технологий предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ПК-2.2 Умеет составлять прогноз развития сферы гостеприимства и общественного питания в стране, регионе на основе использования форсайт-технологий ПК-2.3 Умеет применять технологии стратегического планирования, организовывать и контролировать деятельность предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания» Профессиональный стандарт 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»

4. Требования к структуре программы магистратуры

Структура программы магистратуры включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

При разработке программы магистратуры обучающимся обеспечивается возможность освоения элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей). Факультативные дисциплины (модули) не включаются в объем программы магистратуры.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 35 процентов общего объема программы магистратуры.

Объем контактной работы включает контактную работу при проведении учебных занятий по дисциплинам (модулям), промежуточной аттестации обучающихся, итоговой (государственной итоговой) аттестации и практики.

4.1. Календарный учебный график (Приложение 3)

4.2. Учебный план подготовки магистра (Приложение 3)

4.3. Матрица компетенций (Приложение 4)

4.4. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) (Приложение 5)

Аннотации рабочих программ дисциплин

Обязательная часть

Б1.Б.01 Менеджмент организации сферы гостеприимства и ресторанного сервиса

Цель дисциплины: комплексное представление о задачах, направлениях и методах сферы гостеприимства и ресторанного сервиса, ознакомление с современным рынком услуг; формирование у будущего магистра комплекса знаний, умений и навыков в сфере гостеприимства и ресторанного сервиса, представление об основных и перспективных направлениях сервисной деятельности;

Задачи: изучение особенностей организации сферы гостеприимства и ресторанного сервиса и роли в жизни социума; ознакомление с принципами организации сферы гостеприимства и ресторанного сервиса, показателями качества услуг и обслуживания; углубление теоретических знаний в сфере гостеприимства и ресторанного сервиса путем использования средств экономического и математического анализа и современных компьютерных и информационных технологий; овладение основами методологии

исследования сервисной деятельности в гостиничном бизнесе; приобретение базовых навыков практической работы по сбору необходимых материалов, их комплексной оценке, анализу и систематизации;

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-2.

Краткое содержание: Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей человека. Организация сервисной деятельности. Услуга как специфический продукт сервисной деятельности.

Б1.Б.02 Методология и методы научного исследования

Цель дисциплины: дать студенту целостное теоретическое представление об основных методах сбора информации используемых в научном исследовании и научить магистрантов самостоятельно применять существующие методы в практике работы, повысить его методологическую и методическую культуру.

Задачи: формирование навыков использования научных методов для решения научных исследовательских проблем, а также навыками ориентирования в современных технологиях и программах с учетом потребности образовательной среды.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-1, ОПК-6

Краткое содержание: Категориально-понятийный аппарат научного исследования. Классификация методов научного исследования. Определение оптимального комплекса методов научного исследования. Обработка и интерпретация научных данных.

Б1.Б.03 Информационные технологии в гостиничном деле

Цель дисциплины: ознакомление магистрантов с современными информационными технологиями и формирование нового подхода к использованию их в профессиональной деятельности.

Задачи: овладение современными информационными технологиями применительно к получаемой ими компетенций; формирование базовых навыков самостоятельной практической работы с распространенными программными продуктами и информационными сервисами в профессиональной области; знакомство с общими принципами работы современного компьютерного оборудования, используемого для организации учебного процесса и научных исследований; формирование навыков визуальной презентации полученных в исследовании данных.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1

Краткое содержание: Информационные технологии в индустрии гостеприимства. Техническое и программное обеспечение информационных систем. Системы бронирования и резервирования. Информационные системы в формировании гостиничного комплекса. Автоматизированные системы управления гостиницами, санаториями и предприятиями размещения. Информационные технологии баз данных. Разработка клиентской базы. Современные интернет - технологии в индустрии гостеприимства.

Б1.Б.04 Технология гостиничной анимации

Цель дисциплины: получение знаний в области организации анимационной деятельности в гостиничном деле.

Задачи: дать студентам теоретические знания в области анимационной деятельности на предприятиях в гостиничной индустрии; изучить требований к организации анимационной деятельности;- приобрести навыков организации анимационных программ и построении структуры анимационной деятельности в гостиницах.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1

Краткое содержание: Понятие и значение анимации в гостиничном обслуживании. Методика подготовки и проведения монологических форм информационно-анимационной деятельности. Драматургическая основа анимационной деятельности. Специфика режиссуры анимационной деятельности.

Б1.Б.05 Иностранный язык в профессиональной коммуникации

Цель дисциплины: научиться общаться на иностранном языке на коммуникативно достаточном уровне, использовать язык в качестве инструмента производственной деятельности.

Задачи: научиться осуществлять устную коммуникацию на иностранном языке в рамках говорения и аудирования; научиться читать тексты на иностранном языке с полным пониманием и пониманием основного содержания; научиться составлять письменные документы на иностранном языке.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-4.

Краткое содержание: Чтение специальной литературы (Смысловая обработка специальных текстов разных жанров.) Работа с аудио-визуальным текстом (Смысловая обработка аудиовизуальных специальных текстов.) Практикум устной речи (Описание диаграмм, графиков, таблиц. Описание результатов исследования / эксперимента. Самопрезентация. Особенности коммуникации в режиме теле/видеоконференции) Практикум письменной речи (Написание научного эссе, доклада, исследовательской статьи, аннотации, реферата, презентации к докладу.)

Б1.Б.06 Межкультурные коммуникации в гостиничной деятельности

Цель дисциплины: состоит в обеспечении овладения магистрантами основами знаний и технологиями в сфере деловых и профессиональных коммуникаций.

Задачи дисциплины: Усвоение сведений о сущности деловых и научных коммуникаций, их основных понятиях, нормах и принципах; овладение знаниями о практической реализации норм и ценностей научного и делового общения в различных видах взаимоотношениях; приобретение способности ориентироваться в деловых и научных ситуациях, возникающих в ходе научного и делового общения; усвоение требований научного и делового этикета применительно к различным ситуациям в общении;

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-5.

Краткое содержание дисциплины: Понятие «коммуникация». Функции деловых коммуникаций. Концептуальные подходы к коммуникациям. Этика деловых и научных коммуникаций. Необходимость соблюдения этических норм в деловом общении. Нравственные основы коммуникаций. Этические механизмы организации деловых и научных коммуникаций. Общечеловеческие нормы и ценности как основа коммуникаций в современном мире. Этнокультурные нормы деловых и научных коммуникаций. Коммуникации в условиях глобализации.

Б1.Б.07 Управление качеством услуг и работ в сфере гостеприимства

Цель дисциплины: формирование у магистрантов представления о сущности и функциях системы менеджмента качества, являющейся комплексной и характеризующей эффективность всех сторон деятельности организации: разработки стратегии, организации производства, маркетинга, реализации, управления персоналом и т.д.

Задачи: ознакомление обучающихся с теоретическими основами обеспечения качества продукции и управления им; формирование умений определять индексацию потребительской удовлетворенности; применять статистические методы при оценке

качества; формирование навыков применения обработки статистических данных по измеренным показателям качества применения семи инструментов контроля качества.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-6, ОПК-3.

Краткое содержание: Качество объектов и процессов. Управление качеством. Всеобщее Управление Качеством. Удовлетворенность потребителя и объекты качества. Показатели качества и методы их оценки. Элементы стратегии Всеобщего Управления Качеством. Статистические основы контроля качества.

Б1.Б.08 Технология и организация ресторанного сервиса

Цель дисциплины: дать основы знаний в области оказания услуг в заведениях сферы ресторанного бизнеса, организации производственно-технологического процесса в ресторане, культуры ресторанного сервиса

Задачи: изучение особенностей процесса обслуживания, методов и форм обслуживания, их классификации в ресторанах различных классов и специализаций, тенденций развития и совершенствования современных технологий обслуживания в сфере ресторанного бизнеса, методики проведения презентаций предприятий, подготовки торговой группы помещений ресторана к обслуживанию потребителей, техники и приемов сервировки столов для различных направлений обслуживания, основных этапов организации обслуживания, специфики приема заказа и подготовительной работы по организации банкетов различных видов.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1.

Краткое содержание: Общая характеристика процесса обслуживания. Характеристика торговых помещений. Столовые посуда, приборы, белье. Информационное обеспечение процесса обслуживания. Производственно-технологическая культура ресторанного сервиса.

Б1.Б.09 Педагогика профессионального образования

Цель дисциплины: формирование у магистрантов теоретических представлений о педагогике профессионального образования как самостоятельной области современного научного знания; формирование умений проектировать и осуществлять педагогический процесс в системе профессионального образования; развитие у обучающихся инновационного стиля профессионально-педагогического мышления; воспитание интереса к профессионально-педагогической деятельности в области гостиничного сервиса.

Задачи дисциплины: осознание принципов современной системы профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования Российской Федерации; усвоение знаний о психолого-педагогических закономерностях и специфики развития обучающихся в условиях современной системы профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования; эффективное применение современных технологий образования в осуществлении профессиональной деятельности; формирование навыков применения различных способов взаимодействия между всеми участниками образовательного процесса..

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-7.

Краткое содержание дисциплины: Введение в педагогику профессионального образования. Профессиональная педагогика как научная область знания. Система профессионального образования на современном этапе. Технологии профессионального образования. Современные средства, методы и формы в профессиональном образовании. Актуальные педагогические проблемы профессиональных учебных заведений. Профессиональное становление личности. Педагогические основы профессионального

становления педагога профессионального обучения. Педагог как субъект профессионализации.

Б1.Б.10 Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом

Цель дисциплины: формирование у магистрантов теоретическими знаниями и практическими навыками, необходимыми для разработки стратегии развития сервиса.

Задачи дисциплины: дать знания о планировании размещения производительных сил, построения системы организаций и разработки управленческих решений, формирования структуры стратегического и оперативного менеджмента.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-4, ОПК-5.

Краткое содержание дисциплины: Стратегия, стратегическое решение и стратегический потенциал. Исторические этапы развития сферы услуг. Методика формирования экономической стратегии на предприятиях сервиса. Стратегия достижения экономической прибыли предприятия. Разработка и внедрение маркетинговых стратегий и программ организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Методика формирования и выбора вариантов стратегии предприятия. Современные основы маркетинга гостиничного предприятия. Рынок гостиничных услуг и его компоненты; особенности конкуренции. Маркетинговые исследования; современные модели формирования и продвижения гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей. Подходы к типологизации потребителей гостиничного продукта, клиентоориентированные модели поведения.

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Б1.В.01 Технология производства национальных кухонь

Цель дисциплины: формирование начальных знаний о культуре и традициях питания народов Российской Федерации, стран СНГ и Европы, взаимосвязи национальных традиций и религиозных мировоззрений с культурой питания.

Задачи: изучение технологии национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ и Европы и их подачи; приобретение навыков разработки технико-технологических карт национальных блюд; формирование базовых знаний, умений и навыков для самостоятельного освоения технологий и приготовления и сервировки национальных блюд народов Российской Федерации, стран СНГ и Европы.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-5, ПК-2.

Краткое содержание: Особенности национальной кухни славянских народов. Кавказская национальная кухня. Национальная кухня народов средней Азии. Национальная кухня прибалтийских народов. Европейская кухня.

Б1.В.02 Основы ивент-технологий в индустрии гостеприимства

Цель дисциплины: овладение студентами основными профессиональными знаниями и навыками в области организации событийных мероприятий в гостиничном бизнесе; формирование у обучающихся системы знаний основ методологии и технологии организации и управления событийным менеджментом в индустрии гостеприимства.

Задачи: освоение методологии организационной деятельности в индустрии гостеприимства; освоение основных категорий и принципов организации событийного менеджмента; приобретение навыков управления процессами разработки, выбора и реализации событий и оценки их эффективности.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-2.

Краткое содержание: Введение в event-туризм. Основы event-менеджмента. Виды деятельности в event-менеджменте. Планирование и организация event-мероприятия.

Стратегические факторы, влияющие на успешное проведение мероприятия.

Б1.В.03 Инновационные досуговые технологии в ресторанном сервисе

Цель дисциплины: овладение формами и методами организации досуговых анимационных программ в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.

Задачи: обучающиеся должны научиться разрабатывать тематику анимационных программ в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-2.

Краткое содержание: Основные направления, виды и формы досуга в ресторанном сервисе. Основные тенденции в развитии досуга и проблемы ее организации в ресторанном сервисе. Культурное проектирование в сфере досуга и его особенности в индустрии ресторанного сервиса. Технология разработки и обеспечения культурных программ. Практика организации культурных акций. Досуговая деятельность в ресторанном сервисе.

Элективные дисциплины (модули)

Б1.Д.01.01 Социально-культурная деятельность в сфере гостеприимства

Цель дисциплины: сформировать у студентов умение реализовывать социально-культурную деятельность, рационально организовывать досуг различных слоев населения, использовать возможности искусства в реабилитационных целях.

Задачи: рассмотреть теоретико-методологические основы социокультурной деятельности, изучить социальную сущность досуга, в практическом и теоретическом плане ознакомиться с игровой и арт-терапевтической методиками.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-1.

Краткое содержание: Методологические основы социально-культурной деятельности в сфере гостеприимства. Методика и организация социально-культурной. Управление и экономика социально-культурной сферы в индустрии гостеприимства. Методика социологических исследований в сфере гостеприимства.

Б1.Д.01.02 Пиар в сфере гостеприимства и ресторанного сервиса

Цель дисциплины: расширить знания студентов в области применения публицити как коммуникативной технологии и выработать навыки его эффективного использования.

Задачи: сформировать представления о факторах, повлиявших на появление и развитие деятельности публицити; выявить основные закономерности использования коммуникативных приемов; изучить условия и принципы успешного их применения.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-4

Краткое содержание: Сущность и содержание маркетинг. Особенности маркетинга в сфере гостеприимства и общественного питания. Маркетинговая среда и факторы, на нее влияющие. Анализ рыночной ситуации в маркетинге в сфере гостеприимства и общественного питания.

Б1.Д.02.01 Инновационные технологии в гостиничной индустрии

Цель дисциплины: сформировать у будущих специалистов представлений о современных инновациях в гостиничном бизнесе, знаний, умений и навыков, позволяющих обеспечить эффективную деятельность предприятий сферы обслуживания, за счет применения последних инновационных разработок.

Задачи:

углубленное изучение теоретических основ в области инноваций; анализ влияния инноваций на индустрию гостеприимства; получение представления о государственном

регулировании в сфере инноваций и интеллектуальной собственности; изучение особенностей применения современных компьютерных программ в гостиничных предприятиях; анализ инновационных тенденций в индустрии гостеприимства; изучение особенностей инноваций в маркетинге и менеджменте; умение разрабатывать гостиничный продукт, применяя современные инновации; анализ инновационных разработок в сфере ресторанного бизнеса.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-1.

Краткое содержание:

Инновации в гостиничной индустрии: определения, виды. Модели и формы инновационной деятельности, их распространение, государственное регулирование. Инновационный маркетинг и менеджмент в гостиничном бизнесе. Разработка инновационных проектов в индустрии гостеприимства. Оценка экономической эффективности инновационного проекта и его финансирование.

Б1.Д.02.02 Тимбилдинг в сфере гостеприимства

Цель дисциплины: Формирование компетенций (знаний, умений, навыков) в области управления командой в сфере гостеприимства.

Задачи: Изучить методологические основы управления командой. Выработать навыки управления командой.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-3.

Краткое содержание: Теоретические аспекты управления командой. Формирование эффективной команды. Управление межличностными отношениями в команде.

Б1.Д.03.01 Технологии и организация здорового питания в гостиничных комплексах

Цель дисциплины: формирование у студентов знаний, умений и навыков в области оказания услуг здорового питания в заведениях сферы гостиничной индустрии, организации производственно-технологического процесса специального питания в гостиничных комплексах, культуры ресторанного сервиса на основе современных геоинформационных систем.

Задачи: изучение особенностей процесса, методов и форм обслуживания, и формирование установки на здоровый образ жизни с использованием современных геоинформационных систем их классификации, совершенствование направленное на формирование здорового и безопасного образа жизни здоровье-сберегающих условий обучения, труда, отдыха, на основе современных, тенденций развития и совершенствования современных технологий, методов аналитической обработки данных, геопортальных технологий, геоинформационных систем, практических аспектов использования результатов деятельности.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-2.

Краткое содержание: Организация здорового питания в индустрии гостеприимства. Здоровое питание в составе туристских продуктов. Аналитика, изучение и применение современной геоинформатики, как инструмент, интеграции технологических приемов в организации здорового питания.

Б1.Д.03.02 Технологии и организация общественного питания в гостиничных комплексах

Цель дисциплины формирование у студентов знаний, умений и навыков в области стратегического планирования, проектирования и реконструкции предприятий общественного питания, приобретение навыков работы с нормативными и техническими

документами, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства применение методов и правил ведения технологических расчетов, обеспечивающих функционирование предприятия и высокое качество предоставляемых услуг.

Задачи: освоение и изучение научно-теоретических и практических основ стратегического планирования, типового и индивидуального проектирования предприятий общественного питания; освоение методов выполнения необходимых технологических расчетов; приобретение навыков выполнения объемно-планировочных решений при компоновке цехов и других помещений, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-2.

Краткое содержание: Общие положения проектирование предприятий общественного питания. Принципы размещения предприятий общественного питания различных типов. Техничко-экономическое обоснование проекта. Технологические расчеты. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Объемно-планировочные решения.

Б1.Д.04.01 Методы прогнозирования и развития рынка общественного питания

Цель дисциплины: является освоение теоретических знаний в области организации прогнозирования и развития рынка общественного питания, приобретение умений в использовании инструментария маркетинга для принятия управленческих решений в сфере ресторанного бизнеса, выявления потребностей и средств для их удовлетворения, стимулирования сбыта, проведения маркетинговых исследований на рынке услуг питания, формирование необходимых компетенций.

Задачи: изучить специфику маркетинговой деятельности в процессе управления предприятием общественного питания; рассмотреть маркетинговые подходы к формированию ассортиментной политики предприятия общественного питания; определить маркетинговый подход к ценообразованию в предприятии общественного питания.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-1

Краткое содержание: Основы маркетинга услуг общественного питания. Реализация концепции маркетинга на предприятиях общественного питания. Организация и проведение исследований на предприятиях общественного питания.

Б1.Д.04.02 Безопасность продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000

Цель дисциплины: обеспечение у студентов формирования знаний в области менеджмента качества, действующего на предприятиях общественного питания, а также в области управления качеством и безопасностью продуктов питания.

Задачи: приобретение знаний по вопросам качества и безопасности пищевых продуктов в России и на международном уровне; приобретение знаний в области действующих норм безопасности продуктов питания и продовольственного сырья; приобретение знаний о влиянии различных неблагоприятных факторов и фальсификаций на качество пищевых продуктов. Приобретение знаний в области системы менеджмента безопасности в области общественного питания;

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-1, ПК-2.

Краткое содержание: Понятие качества и безопасности продукции. Принципы всеобщего управления качеством. Система менеджмента качества на предприятии общественного питания. Контроль качества пищевой продукции.

Б1.Д.05.01 Организация услуг питания в гостиничных комплексах

Цель дисциплины: изучение основных элементов и характеристик услуг питания, изучение функций управления предприятий предоставляющих услуги питания

Задачи: приобретение знаний по разработке технологии создания услуги общественного питания; организовывать технологические процессы по производству, реализации и организации потребления продукции общественного питания; работать с нормативной документацией

Требования к результатам освоения курса: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-2.

Краткое содержание дисциплины: Предприятие общественного питания в системе организации услуги питания. Ресторанный бизнес: сущность и современные тенденции. Технологии обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания. Направления увеличения объемов продаж в ресторанном бизнесе.

Б1.Д.05.02 Этнические особенности гостеприимства

Цель дисциплины: знакомство студентов с этнической культурой и этнической историей народов, способностью к диверсификации сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями

Задачи: изучить использовать основы знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности, работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-5, ПК-1.

Краткое содержание: Народная культура и национальные традиции. Взаимодействие культур в индустрии гостеприимства. Особенности гостеприимства и питания в разных странах мира. Особенности гостеприимства и питания народов России. Учет национальных особенностей в современном гостеприимстве.

Б1.Д.06.01 Основы анимации в ресторанном сервисе

Цель дисциплины изучение теории и практики анимационной деятельности в сервисе.

Задачи: формирование у студентов системы теоретических знаний и практических умений и навыков в области создания и внедрения анимационных программ в деятельность сервисных организаций; формирование практических навыков в области проектирования анимационных программ.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-2.

Краткое содержание: Понятие анимации, анимационной деятельности. Теоретические основы применения технологий анимации в сервисе. Технологии анимации: сущность, история, классификация. Аниматор как ключевая фигура анимационной деятельности. Организация анимационной деятельности. Сценарно-режиссерские и музыкальные технологии анимации. Особенности анимационных программ для разных целевых аудиторий.

Б1.Д.06.02 Анимация туристского обслуживания

Цель дисциплины: дать студентам теоретические знания в области анимационной деятельности на предприятиях в гостиничной индустрии

Задачи: изучить требований к организации анимационной деятельности; приобрести навыков организации анимационных программ и построении структуры анимационной деятельности в гостиницах; изучить психологических аспекты потребителей анимационных услуг и научиться применять их в ходе организации деятельности;

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины

формируются следующие компетенции: УК-2.

Краткое содержание: Понятие и значение анимации в гостиничном обслуживании. Методика подготовки и проведения монологических форм информационно-анимационной деятельности. Драматургическая основа анимационной деятельности. Специфика режиссуры анимационной деятельности.

Б1.Д.07.01 Искусство оформления и дизайн в гостиничных комплексах

Цель дисциплины: получить необходимый объем базовых теоретических знаний и практических навыков в области рационального питания, соответствующего физиологическим потребностям людей различных возрастных и профессиональных групп; научить разбираться в проблемах современного питания, а также в системах питания; раскрыть задачи функционального питания и проблемы безвредности продуктов питания; изучить различные виды лечебно-профилактического питания.

Задачи: Изучение физиологической роли веществ пищевых продуктов для роста и развития человека, сохранения и поддержания здоровья, снижения риска возникновения заболеваний. Приобретение знаний в области рационального, функционального и лечебно-профилактического питания. Ознакомление с различными системами питания. Приобретение навыков в составлении рационов питания для различных групп населения.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПК-2

Краткое содержание: Пищевые вещества и их значение в питании. Токсические и защитные компоненты пищи. Дифференцированное питание различных групп населения. Обмен веществ и энергии.

Б1.Д.07.02 Профессиональная эстетика и дизайн на предприятиях питания

Цель дисциплины: изучения учебной дисциплины является усвоение основных понятий и теоретических знаний эстетического восприятия действительности, приобретение умений применять эти знания и формирования необходимых компетенций.

Задачи: изучение категорий эстетики, основ композиции и цветоведения; развитие образного мышления и творческой активности; формирование эстетического вкуса; выполнять эстетическое оформление интерьера гостиниц.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-5.

Краткое содержание: Направления развития и категории эстетики. Стиль и мода. Композиция. Цветоведение. Орнамент, народное и декоративно-прикладное искусство.

Ф. Факультативные дисциплины (модули)

Ф.01 Социальная адаптация в ВУЗе

Цель дисциплины: формирование у студентов навыков и умений рациональной организации умственной деятельности, помощь в осознании призвания к избранной профессии, выработка оптимального режима труда, досуга и быта, установка системы работы по самообразованию и самовоспитанию профессионально значимых качеств личности.

Задачи: устранить ощущение внутреннего дискомфорта и возможности личностного конфликта с образовательной средой; выработать тактику и стратегию, которые способствовали бы оптимальной адаптации студентов к вузу; обеспечить формирование условий для проявления активной жизненной позиции студента.

Требования к результатам освоения: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-6.

Краткое содержание: Адаптация как биологическая (физиологическая) категория. Эволюция и адаптация. Психологическая адаптация. Роль и место адаптации в социуме. Виды адаптации. Понятие технологии адаптации. Виды технологий адаптации.

4.5. Программы практик и организация научно-исследовательской работы обучающихся (Приложение 6)

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

Типы учебной практики:

1. Учебная практика (Ознакомительная практика);
2. Учебная практика (Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы));

Типы производственной практики:

3. Производственная практика (Сервисная практика);
4. Производственная практика (Проектно-технологическая практика);
5. Производственная практика (Организационно-управленческая практика);
6. Производственная практика (Научно-исследовательская работа);
7. Производственная практика (Преддипломная практика);

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности.

Аннотации программ практик

4.5.1. Учебная практика (тип - ознакомительная практика).

Цель практики: ознакомление со структурой гостинично-ресторанных комплексов (предприятий, организаций), в ходе которой осуществляется формирование первичных профессиональных умений, изучение и освоение направлений деятельности и организации их работы, а также формирование компетенций обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Задачи практики:

- закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- начальная профессиональная адаптация на рабочем месте и приобретение первичных профессиональных умений и навыков;
- приобретение теоретических и практических навыков применительно к профилю будущей работы, навыков сбора и анализа материалов, необходимых для дальнейшего обучения;
- ознакомление с учредительными документами и нормативными материалами, регламентирующими деятельность предприятий и организаций гостинично-ресторанного сервиса;
- изучение основных направлений деятельности предприятий (организаций) гостинично-ресторанного сервиса, их организационной структуры;
- практическое овладение возможностями современных информационно-коммуникационных технологий (методами сбора, хранения и обработки данных) гостинично-ресторанного сервиса;
- ознакомление с работой основных категорий работников предприятий сервиса и получение начальных навыков и представлений об их работе, включая изучение их должностных инструкций;
- формирование общего представления о технологиях сервиса, характере взаимодействия с потребителем услуг, методах и средствах окружающей среды в сервисной деятельности;
- воспитание устойчивого интереса к профессии, потребности профессиональном образовании, понимания своего места и роли как будущего специалиста в структуре объекта практики;

Требования к результатам освоения: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: ОПК-1, ОПК-3.

Краткое содержание: посещение организаций гостинично-ресторанного сервиса; знакомство с юридическим статусом учреждения (предоставить копию документа); знакомство со структурой учреждения (отделы, подразделения), основными направлениями деятельности, штатной структурой учреждений; знакомство с должностными обязанностями

сотрудников организаций гостинично-ресторанного сервиса.

4.5.2. Учебная практика (тип - научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)).

Цель практики: интеграция образовательного процесса с развитием профессиональной сферы деятельности для обеспечения формирования у обучающихся научно-исследовательских компетенций, необходимых при проведении исследований и решения профессиональных задач.

Задачи практики:

- закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- приобретение теоретических и практических навыков применительно к профилю будущей работы, навыков сбора и анализа материалов, необходимых для дальнейшего обучения;
- получить навыки системного подхода, выработки стратегии действий;
- уметь применять методы и технологии научно-прикладных исследований для проведения анализа конкурентной среды.

Требования к результатам освоения: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: ОПК-4, ОПК-6, ОПК-7

Краткое содержание: организация и проведение исследования по проблеме, сбор эмпирических данных и их интерпретация. Написание научной статьи по проблеме исследования. Выступление на научной конференции по проблеме исследования. Подготовка отчёта по практике. Подготовка к защите, защита практики у руководителя практикой от кафедры.

4.5.3. Производственная практика (тип - сервисная практика)

Цель практики: являются приобретение практических навыков прохождении практики на предприятиях гостинично-ресторанного сервиса, закрепить свои имеющиеся знания и собрать исследовательский материал для составления проекта дипломной работы.

Задачи практики:

- Закрепление теоретических знаний, полученных в процессе изучения курсов, связанных предприятиями гостинично-ресторанной сферы;
- Формирование представления об организационной структуре, а также основных задачах и принципах работы и функционирования предприятий гостинично-ресторанной сферы;
- Изучение специфики функционирования предприятий гостинично-ресторанной сферы на практике;
- Приобретение практических навыков работы на предприятии сервисного профиля;
- Расширение кругозора в результате изучения специфики работы предприятия.

Требования к результатам освоения: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: ОПК-2; ОПК-5.

Краткое содержание практики: посещение организаций гостинично-ресторанного сервиса; знакомство с юридическим статусом учреждения (предоставить копию документа); знакомство со структурой учреждения (отделы, подразделения), основными направлениями деятельности, штатной структурой учреждений; знакомство с должностными обязанностями сотрудников организаций гостинично-ресторанного сервиса.

4.5.4. Производственная практика (тип - проектно-технологическая практика).

Цели практики: Проектно-технологическая практика направлена на изучение различных аспектов деятельности профильной организации. В результате практики формируется понимание основ разработки и внедрения системы управления качеством услуг, навыки проведения обоснования внедрения инновационных технологий в сфере профессиональной деятельности.

Задачи практики:

- овладение технологиями осуществления профессиональной деятельности;
- формирование навыков обслуживания клиентов;
- развитие навыков проведения маркетинговых исследований в сфере сервиса;
- развитие коммуникативных навыков, необходимых в сфере сервиса;
- овладение методами диагностики, моделирования и разработки материальных и нематериальных объектов сервиса.

Требования к результатам освоения: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: ОПК-1, ОПК-2, ОПК-4.

Краткое содержание: посещение организаций гостинично-ресторанного сервиса; знакомство с юридическим статусом учреждения (предоставить копию документа); знакомство со структурой учреждения (отделы, подразделения), основными направлениями деятельности, штатной структурой учреждений; знакомство с должностными обязанностями сотрудников организаций гостинично-ресторанного сервиса.

4.5.5. Производственная практика (тип - организационно-управленческая практика).

Цели практики: организационно-управленческой практики является формирование и развитие профессиональных знаний в сфере избранной специальности, закрепление полученных теоретических знаний по дисциплинам направления и специальным дисциплинам магистерской программы, овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению специализированной подготовки.

Задачи практики:

- Овладение конкретными методами управления, используемыми в организации – базе практики.
- Приобретение практических навыков по анализу и организации работы объекта практики.
- Оказание помощи объекту практики путем непосредственного участия в работе его отделов.
- Сбор фактических данных о результатах работы объекта практики в области организации менеджмента на предприятии.
- Формирование и разработка предложений по совершенствованию процесса управления организацией в условиях динамичной среды.

Требования к результатам освоения: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: УК-6, ПК-1, ПК-2.

Краткое содержание: посещение организаций гостинично-ресторанного сервиса; знакомство с юридическим статусом учреждения (предоставить копию документа); знакомство со структурой учреждения (отделы, подразделения), основными направлениями деятельности, штатной структурой учреждений; знакомство с должностными обязанностями сотрудников организаций гостинично-ресторанного сервиса.

4.5.6. Производственная практика (тип - научно-исследовательская работа).

Цели практики: интеграция образовательного процесса с развитием профессиональной сферы деятельности для обеспечения формирования у обучающихся научно-исследовательских компетенций, необходимых при проведении исследований и решения профессиональных задач.

Задачи практики:

- закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- приобретение теоретических и практических навыков применительно к профилю будущей работы, навыков сбора и анализа материалов, необходимых для дальнейшего обучения;
- получить навыки системного подхода, выработки стратегии действий;

- уметь применять методы и технологии научно-прикладных исследований для проведения анализа конкурентной среды.

Требования к результатам освоения: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: УК-6, ПК-1, ПК-2.

Краткое содержание: организация и проведение исследования по проблеме, сбор эмпирических данных и их интерпретация. Написание научной статьи по проблеме исследования. Выступление на научной конференции по проблеме исследования. Подготовка отчёта по практике. Подготовка к защите, защита практики у руководителя практикой от кафедры.

4.5.7. Производственная практика (тип - преддипломная практика).

Цели практики: подготовить студента к выбранному виду деятельности на предприятиях гостинично-ресторанного сервиса для выполнения выпускной квалификационной работы.

Задачи практики:

- сбор и анализ необходимого теоретического и практического материала для его использования при написании выпускной квалификационной работы;
- применение систем фундаментальных знаний компетенций и решения технических и технологических проблем управления гостинично-ресторанным комплексом;
- проведение экспертизы и (или) диагностики объектов сервиса;
- выбор необходимых методов и средств управления гостинично-ресторанным комплексом;
- обобщение необходимого варианта управления гостинично-ресторанным комплексом.

Требования к результатам освоения: в результате освоения практики формируются следующие компетенции: УК-6, ПК-1, ПК-2.

Краткое содержание: организация и проведение исследования по проблеме, сбор эмпирических данных и их интерпретация. Написание научной статьи по проблеме исследования. Выступление на научной конференции по проблеме исследования. Подготовка отчёта по практике. Подготовка к защите, защита практики у руководителя практикой от кафедры.

4.6. Государственная итоговая аттестация выпускников (Приложение 7)

Государственная итоговая аттестация выпускников является одним из элементов системы управления качеством образовательной деятельности и направлена на оценку образовательных результатов освоения образовательной программы, установление уровня подготовки выпускников университета к выполнению профессиональных задач и осуществлению профессиональной деятельности, соответствия их подготовки требованиям образовательных стандартов.

Основными задачами ГИА являются:

- комплексная оценка качества подготовки обучающихся, соответствие ее требованиям образовательных стандартов и ОПОП;
- принятие решения о присвоении выпускнику (по результатам итоговой аттестации) квалификации по соответствующим направлениям подготовки и выдаче документа об образовании и о квалификации;
- разработка на основании результатов работы экзаменационной комиссии рекомендаций, направленных на совершенствование подготовки обучающихся.

ГИА обучающихся проводится в форме выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.

ВКР представляет собой самостоятельное законченное исследование на заданную (выбранную) тему, выполненное выпускником, свидетельствующее об умении выпускника работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении ОПОП.

В рамках выполнения ВКР проверяется уровень сформированности у выпускника всех компетенций: УК-1, УК-2; УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, ОПК-1, ОПК-2; ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ПК-1, ПК-2

Тематика ВКР соответствует требованиям стандартов, ОПОП, реализуемой в университете, актуальна, соответствует современному состоянию и перспективам развития науки, техники и культуры.

Руководители ВКР назначаются из числа профессоров, доцентов, высококвалифицированных преподавателей и научных сотрудников университета с учетом профессиональных интересов и объемов утвержденной учебной нагрузки.

Для подготовки и защиты ВКР разработаны методические рекомендации, которые определяют порядок выполнения и общие требования к ВКР (см. Приложение 7).

В рамках выполнения ВКР проверяется уровень сформированности компетенций, который оценивается по следующим критериям:

- актуальность темы исследования и корректность методологического аппарата исследования;
- уровень самостоятельности проведенного исследования (в том числе, оценка работы в системе «Антиплагиат»);
- ориентация в проблеме исследования; содержательность и логичность доклада (умение представлять работу);
- способность создавать, проектировать и использовать образовательные продукты (программы по учебным предметам в соответствии с требованиями образовательных стандартов; программа реализации образовательного (воспитательного) процесса, разработка методик и технологий обучения);
- практическая значимость исследования (наличие прикладного аспекта исследования);
- культура представления материалов исследования;
- качество оформления ВКР.

Сформированность компетенций оценивается по следующим уровням: оптимальный, допустимый, критический и недопустимый.

Таблица 5. Фрагмент оценки сформированности компетенций руководителем, рецензентом на защите ВКР

Критерии	КОД	Проверяемые компетенции	Уровни достижения		Руководитель	Рецензент	Защита	Итого
			Оптимальный	Допустимый				
1. Актуальность темы исследования и наличие методологического аппарата	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный	Оптимальный	Анализирует состояние проблемы исследования и формулирует актуальность темы. Владеет навыками грамотной формулировки методологического аппарата исследования.				
			Допустимый	Анализирует состояние проблемы на момент исследования. Верно формулирует ключевые категории методологического аппарата.				

Критерии	КОД	Проверяемые компетенции	Уровни достижения		Руководитель	Рецензент	Защита	Итого
исследования		подход для решения поставленных задач	Критический	Затрудняется в характеристике актуальности темы исследования, проводит поверхностный анализ исследования, описывает отдельные аспекты состояния проблемы исследования. Допускает ошибки в формулировке основных понятий методологического аппарата исследования.				
			Недопустимый	Формулирует либо отдельные понятия методологического аппарата исследования, либо допускает грубые ошибки. Не раскрывает состояние проблемы исследования.				

5. Требования к условиям реализации программы магистратуры

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

5.1. Общесистемные требования к условиям реализации программы магистратуры

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО формируется на основе требований к условиям реализации образовательных программ, определяемых ФГОС ВО, действующей нормативно-правовой базой, с учетом особенностей, связанных с уровнем и профилем образовательной программы. Ресурсное обеспечение ОПОП ВО определяется как в целом по ОПОП ВО, так и по отдельным дисциплинам (модулям).

Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева 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, предусмотренных учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории Астраханского государственного университета им. В.Н. Татищева, так и вне. Электронная информационно-образовательная среда АГУ им. В.Н. Татищева 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.

В случае реализации программы магистратуры с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная

среда университета дополнительно обеспечивает:

фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы магистратуры;

проведение учебных 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".

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 Российской Федерации.

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

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Содержание каждой из таких учебных дисциплин (курсов, модулей) представлено в локальной сети АГУ им. В.Н. Татищева.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснована временем, затраченным на ее выполнение.

Реализация основной профессиональной образовательной программы высшего образования обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной образовательной программы.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания учебной, учебно-методической и иной литературы по основным изучаемым дисциплинам и сформированной на основании прямых договоров с правообладателями.

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

Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения для реализации ОПОП магистерской программы, которое обновляется при необходимости.

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает одновременным доступом не менее 25 процентов обучающихся по программе магистратуры.

Обучающимся по ОПОП магистратуры обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется при необходимости.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены в обязательном порядке печатными и (или) электронными ресурсами в формах, адаптированных к ограничению их здоровья. По каждому учебному курсу предусмотрено индивидуальное консультирование указанных лиц с использованием электронных средств (интернет, wifi, скайп).

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой магистратуры, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей). Учебные аудитории укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

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

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

5.3. Требования к кадровым условиям реализации программы магистратуры

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

Квалификация педагогических работников университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Доля педагогических работников университета, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых университетом к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведущих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля), составляет не менее 70 процентов.

Доля педагогических работников университета, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых университетом к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет), составляет не менее 10 процентов.

Доля 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), составляет не менее 60 процентов.

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляется научно-педагогическим работником университета, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов

указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

5.4. Требования к финансовым условиям реализации программы магистратуры

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

5.5. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой университет принимает участие на добровольной основе.

Университет обеспечивает гарантию качества подготовки, в том числе путем:

- совершенствования структуры и актуализация содержания образовательных программ, реализуемых в Университете;
- совершенствования ресурсного обеспечения образовательного процесса в Университете;
- повышения компетентности и уровня квалификации профессорско-преподавательского состава Университета, участвующего в реализации образовательных программ;
- повышения мотивации обучающихся к успешному освоению образовательных программ;
- усиления взаимодействия Университета с профильными предприятиями и организациями по вопросам совершенствования образовательного процесса;
- противодействия коррупционным проявлениям в ходе реализации образовательного процесса.

Оценка качества освоения программ магистратуры обучающимися включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и государственную итоговую аттестацию, а также может осуществляться в рамках:

- проведения входного контроля уровня подготовленности обучающихся в начале изучения дисциплины (модуля) с целью выявления уровня первоначального опыта и сформированности компетенций обучающихся по отдельным учебным дисциплинам образовательных программ;
- мероприятий по контролю наличия у обучающихся сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам (модулям) (данный вид контроля проводится в начале изучения дисциплины (модуля) и направлен на оценку качества подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам (модулям), изучение которых необходимо для успешного освоения указанной дисциплины (модуля), а также помочь в совершенствовании и актуализации методик преподавания дисциплин (модулей));
- анализа портфолио учебных и внеучебных достижений обучающихся (данный вид контроля дополняет традиционные контрольно-оценочные средства и позволяет учитывать результаты, достигнутые обучающимися в разнообразных видах деятельности: учебной, научно-исследовательской, творческой, социальной, коммуникативной и др.);
- проведения олимпиад и других конкурсных мероприятий по отдельным дисциплинам (модулям) (подобные мероприятия, организованные кафедрами и факультетами, способствуют выявлению наиболее способных обучающихся, а также стимулируют углубленное изучение дисциплины (модуля), готовят к будущей профессиональной деятельности, формируют активную жизненную позицию);
- мониторинга и анализа результатов трудоустройства выпускников.

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

Для проведения внутренней независимой оценки качества подготовки обучающихся в рамках промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям) могут создаваться комиссии. В комиссию, помимо педагогического работника, проводившего занятия по дисциплине (модулю), могут быть включены:

- педагогические работники учебного подразделения, реализующие соответствующую дисциплину (модуль), но не проводившие по ней занятия;
- педагогические работники других учебных подразделений, реализующих аналогичные дисциплины (модули);
- педагогические работники других образовательных организаций, реализующих аналогичные дисциплины (модули);
- представители организаций и предприятий, соответствующих направленности ОПОП ВО;
- работники подразделений, осуществляющих аудит и мониторинг качества образовательного процесса в Университете.

Перечень дисциплин (модулей), промежуточная аттестация по которым осуществляются с привлечением комиссий, определяется руководителем образовательной программы, заведующим кафедрой, деканом. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация может проводиться в форме компьютерного тестирования.

Используемые в процессе промежуточной аттестации оценочные материалы, разработанные преподавателями Университета, регулярно обновляются. Также в процессе промежуточной аттестации возможно использование фондов оценочных средств, разработанных сторонними организациями.

Для достижения максимальной объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся в рамках промежуточной аттестации по итогам прохождения практик могут создаваться комиссии для проведения процедур промежуточной аттестации обучающихся по практикам с включением в их состав представителей организаций и предприятий, на базе которых проводилась практика. Процедуры промежуточной аттестации по практикам могут проводиться непосредственно на базе организаций и предприятий. Разработка, рецензирование и апробация используемых в процессе промежуточной аттестации оценочных материалов осуществляется с привлечением представителей вышеуказанных организаций и предприятий.

При формировании тематики курсовых работ (проектов) и при закреплении тем выпускных квалификационных работ предпочтение отдается темам, сформулированным представителями организаций и предприятий, соответствующих направленности образовательной программы, и представляющим собой реальную практическую или производственную задачу либо актуальную научно-исследовательскую задачу. Для проведения процедуры защиты выпускных квалификационных работ приглашаются представители организаций и предприятий, соответствующих направленности образовательной программы. Перед процедурой защиты проводится проверка выполненной работы на наличие заимствований (плагиат).

Для независимой оценки качества подготовки обучающихся при проведении государственной итоговой аттестации создаются государственные экзаменационные комиссии (ГЭК). Председатель ГЭК назначается из числа лиц, не работающих в университете, имеющих ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора либо являющихся ведущими специалистами – представителями работодателей или их объединений в соответствующей области профессиональной деятельности. В состав ГЭК включается не менее 50% представителей работодателей или их объединений, осуществляющих деятельность в соответствующей области профессиональной

деятельности. Остальные члены ГЭК являются ведущими специалистами из числа профессорско-преподавательского состава университета и (или) иных организаций, имеющими ученое звание и (или) ученую степень.

Обучающимся предоставляется возможность посредством анкетирования оценивать качество работы профессорско-преподавательского состава, а также условия, содержание, организацию и качество образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик. Анкетирование проводится в электронной форме. Анкеты для опроса размещаются на официальном интернет-портале Университета.

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

6. Характеристика воспитывающей среды при освоении обучающимися образовательной программы

Воспитывающая (воспитательная) среда – это среда созидательной деятельности, общения, фактор внутреннего и внешнего психосоциального и социокультурного развития личности. В университете воспитательная работа является важной и неотъемлемой частью многоуровневого непрерывного образовательного процесса.

В университете созданы условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся. Воспитывающая среда университета проектируется и развивается посредством воспитательной деятельности, основной целью которой является социализация личности будущего конкурентоспособного специалиста с высшим образованием, обладающего высокой культурой, интеллигентностью, социальной активностью, качествами гражданина-патриота, а также обладающего общекультурными и профессиональными качествами.

Воспитательная деятельность регламентируется требованиями Министерства науки и высшего образования, документами, утвержденными Ученым советом университета, рабочей программой воспитания обучающихся, календарным планом воспитательной работы. Календарный план включает следующие направления воспитательной деятельности: духовно-нравственное воспитание, гражданско-патриотическое и правовое воспитание, профессионально-трудовое воспитание, эстетическое воспитание, физическое воспитание, экологическое воспитание, профилактика злоупотребления психоактивными веществами и пропаганда здорового образа жизни.

В целях решения важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развития ее социальной активности, поддержки и реализации молодежных инициатив, обеспечения прав обучающихся на участие в управлении образовательным процессом избран Объединённый совет обучающихся. Студенты имеют возможность реализовать потенциал в творческих коллективах, спортивных секциях и т.п.

На основании календарного плана воспитательной работы университета разработаны и утверждены календарные планы воспитательной работы факультетов, в соответствии с которыми реализуются разнообразные проекты по различным направлениям воспитательной деятельности. В университете регулярно проводятся встречи с ведущими учеными, представителями бизнеса и работодателями. На основании заключенных договоров о сотрудничестве, студенты имеют возможность трудоустроиваться в коммерческие и некоммерческие организации, госструктуры.

На факультетах под общим руководством декана воспитательной деятельностью занимаются заместители декана по воспитательной работе, координаторы по профориентационной работе, по практике и трудоустройству, кураторы учебных групп с участием активистов Объединённого совета обучающихся.

В университет уделяется большое внимание научным исследованиям и проектной деятельности студентов, как основному источнику формирования профессиональных компетенций. Ежегодно в университете проводятся конференции студентов, молодых ученых и аспирантов, олимпиады по специальностям. Студенты участвуют во всероссийских и международных конференциях, конкурсах дипломных работ по специальностям и направлениям подготовки, в подготовке выпускных квалификационных работ в формате «Стартап как диплом».

Одной из успешных практик культурно-творческого воспитания в университете является студенческий проект «Социализация», который проводится два раза в год, длительность каждого сезона 2 месяца, охват 5000 студентов в год.

Спортивно-технические характеристики спортивных сооружений университета позволяют создавать все условия для тренировочного цикла по многим видам спорта. Студенты университета в составе сборных команд по различным видам спорта (волейбол, футбол, мини-футбол, настольный теннис, шахматы, баскетбол, плавание, стрельба, роуп-скипинг, гребля-индор, легкая атлетика) принимают участие в различных соревнованиях и чемпионатах.

7. Оценочные и методические материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся разрабатываются оценочные и методические материалы, позволяющие оценить достижение запланированных в образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности компетенций.

Оценочные материалы предназначены для оценки достижений обучающихся в процессе изучения дисциплин, практик, проведения научно-исследовательской работы с определением результатов и планированием необходимых корректирующих мероприятий; обеспечение соответствия результатов освоения ОПОП задач будущей профессиональной деятельности.

Методические материалы предназначены для контроля и управления процессом освоения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и формирования компетенций, определенных реализуемой ОПОП.

Комплект контрольно-оценочных материалов, предназначенный для оценивания образовательных результатов, достигнутых обучающимися в процессе освоения дисциплины, с методическим сопровождением организации и проведения аудиторной и внеаудиторной контактной работы представляет собой фонд оценочных средств (ФОС). ФОС строится на основе профессиональных задач, сформулированных в ФГОС ВО, с учетом трудовых действий, компетенций и видов деятельности обучающегося.

Фонды оценочных средств и конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по каждой дисциплине содержатся в рабочих программах дисциплин и доводятся до сведения обучающихся в течение первых недель обучения.

ФОС формируется на основе учета ключевых принципов оценивания: валидности и надежности (объекты должны соответствовать поставленным целям, задачам и содержанию обучения); справедливости и доступности (обучающиеся должны иметь равные возможности достижения успеха); эффективности и результативности (соответствие результатов профессиональным задачам).

Состав ФОС ОПОП для проведения текущей аттестации обучающихся по учебной дисциплине (модулю) и практике включает:

- оценочные средства: комплект контрольных заданий или иные материалы, необходимые для оценивания компетенций;
- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;

– описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания;

– методические рекомендации для обучающихся и преподавателей по использованию ФОС при проведении промежуточной аттестации.

ФОС, применяемый для текущей и промежуточной аттестации обучающихся, включает:

– комплект экзаменационных вопросов и заданий для экзамена (зачета);

– комплект контрольных работ, тесты, учебно-профессиональные задачи, кейсы, проекты, портфолио и другие оценочные средства, позволяющие проконтролировать сформированность компетенций.

В целях приближения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к задачам их будущей профессиональной деятельности, университет привлекает к процедурам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, а также экспертизе оценочных средств внешних экспертов – работодателей из числа действующих руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), а также преподавателей смежных образовательных областей, специалистов по разработке и сертификации оценочных средств).

8. Регламент по организации периодического обновления ОПОП ВО в целом и составляющих ее документов

Образовательная программа ежегодно обновляется в какой-либо части (состав дисциплин, содержание рабочих программ дисциплин, программ практики, методические материалы и пр.) с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий, социально-культурной сферы.

Изменения в ОПОП осуществляются под руководством руководителя направления подготовки / ОПОП, согласуются с Ученым советом университета, и оформляются в форме листа актуализации, являющегося приложением к образовательной программе.

Приложения

Приложение 1. **Перечень профессиональных стандартов**, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (направленность (профиль) «Ресторанный и ивент-сервис»)

Приложение 2. **Перечень обобщённых трудовых функций** и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы магистратуры по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (направленность (профиль) «Ресторанный и ивент-сервис»)

Приложение 3. **Учебный план и календарный учебный график**

Приложение 4. **Матрица компетенций**

Приложение 5. **Рабочие программ дисциплин (модулей)**

Приложение 6. **Программы практик**

Приложение 7. **Программа государственной итоговой аттестации**

Список разработчиков ОПОП, экспертов

Разработчики:

Декан, д.п.н., профессор кафедры педагогических практик и сервисных индустрий


_____ подпись

Г.В. Палаткина

К.культ., доцент кафедры педагогических практик и сервисных индустрий


_____ подпись

В. В. Палаткин

Заведующий отделением сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»


_____ подпись

Н.В.Корнейченко

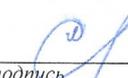
Генеральный директор AZIMUT Отель Астрахань


_____ подпись

В.Н. Ситкова

Согласовано:

Проректор по ОДиЦ


_____ подпись

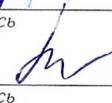
Г.В. Станкевич

Начальник управления ООП


_____ подпись

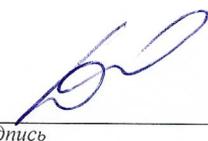
Н. Ю. Коленкова

Декан ФППГС


_____ подпись

Г.В. Палаткина

Заведующий кафедрой педагогических практик и сервисных индустрий


_____ подпись

А.С. Джангазиева

Приложение 1. **Перечень профессиональных стандартов**, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (направленность (профиль) «Ресторанный и ивент-сервис»)

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
1	33.007	Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Минтруда России N 282 н от 07.05.2015 г.
2	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Минтруда России N 281 н от 07.05.2015 г.

Приложение 2. **Перечень обобщённых трудовых функций** и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы магистратуры по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (направленность (профиль) «Ресторанный и ивент-сервис»)

33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Минтруда России N 282 н от 07.05.2015 г.

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
С	Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса	7	Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса	С/01.7	7
			Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса	С/02.7	7
			Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе	С/03.7	7

33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» утвержденный приказом Минтруда России N 281 н от 07.05.2015 г.

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
С	Стратегическое управление развитием предприятия питания	7	Анализ и оценка деятельности предприятия питания	С/01.7	7
			Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	С/02.7	7
			Управление проектами и изменениями на предприятии питания	С/03.7	7

МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ

Направление подготовки / специальность

Направленность (профиль) ОПОП /

специализация

Квалификация (степень)

Форма обучения

Год приема

**43.04.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО
РЕСТОРАННЫЙ И ИВЕНТ-СЕРВИС**

магистр

очная

2024

Дисциплина, раздел ОПОП		Универсальные компетенции (УК)						Общепрофессиональные компетенции (ОПК)							Профессиональные компетенции (ПК)	
Код	Наименование	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ПК-1	ПК-2
Блок 1 «Дисциплины (модули)»																
<i>Обязательная часть</i>																
Б1.Б.01	Менеджмент организации сферы гостеприимства и ресторанного сервиса								*							
Б1.Б.02	Методология и методы научного исследования	*											*			
Б1.Б.03	Информационные технологии в гостиничном деле							*								
Б1.Б.04	Технологии гостиничной анимации							*								
Б1.Б.05	Иностранный язык в профессиональной коммуникации				*											
Б1.Б.06	Межкультурные коммуникации в гостиничной деятельности					*										
Б1.Б.07	Управление качеством услуг в сфере гостеприимства						*			*						
Б1.Б.08	Технология и организация ресторанного сервиса							*								
Б1.Б.09	Педагогика профессионального образования												*			
Б1.Б.10	Стратегическое управление гостеприимством и ресторанным сервисом		*								*	*				
<i>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>																
Б1.В.01.01	Технология производства национальных кухонь					*										*
Б1.В.01.02	Основы ивент-технологий в индустрии гостеприимства															*
Б1.В.01.03	Инновационные досуговые технологии в ресторанном сервисе															*
Б1Д.01 01	Социально-культурная деятельность в сфере гостеприимства													*		

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В.Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В.Н. Татищева)

АКТ СОГЛАСОВАНИЯ
основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Направление подготовки: **43.04.03 Гостиничное дело**
 Направленность (профиль): **ресторанный и ивент-сервис**
 Год приема: **2024**

По итогам обсуждения на Ученом совете факультет педагогики, психологии, гостеприимства и спорта (протокол № 3 от 05.04.2024 г.) планируемой к реализации в 2024-2025 учебном году образовательной программы высшего образования при участии представителей работодателей и представителей обучающихся на основе анализа требований, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, предполагающим решение профессиональных задач следующих типов:

- организационно-управленческий;
- технологический;

1. Принято решение о реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования в рамках направления подготовки (специальности) **43.04.03 Гостиничное дело** следующей направленности (профиля): **«Ресторанный и ивент-сервис»**.

2. Сформулированы следующие профессиональные компетенции и индикаторы их достижения:

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Стратегическое управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; -управление инновационной деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.	ПК-1 . Способен обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды гостинично-ресторанной сети, а также владеть методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостинично-ресторанной сети	ИПК-1.1 Знать: способы получения различной информации о факторах внешней и внутренней среды гостинично-ресторанной сети, ИПК-1.2 Уметь: обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды гостинично-ресторанной сети ИПК-1.3 Владеть: методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостинично-ресторанной сети	Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания» Профессиональный стандарт 33.007 «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»
	ПК-2. Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы	ПК-2.1. Умеет выявлять и обосновывать конкурентные преимущества гостиничных продуктов и технологий предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ПК-2.2 Умеет составлять прогноз развития сферы гостеприимства и	Профессиональный стандарт 33.008 «Руководитель предприятия питания» Профессиональный стандарт 33.007 «Руководитель/управляющий

Задача ПД	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
	гостеприимства и общественного питания	общественного питания в стране, регионе на основе использования форсайт-технологий ПК-2.3 Умеет применять технологии стратегического планирования, организовывать и контролировать деятельность предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	яющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»

3. Определены дисциплины:

3.1. разработанные на основе результатов научных исследований, проводимых организацией:

- «технология и организация здорового питания в гостиничных комплексах»
- «Методология и методы научного исследования»

3.2. разработанные с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей:

- «Технология производства национальных кухонь»
- «основы ивент-технологий в индустрии гостеприимства»
- «Этнические особенности гостеприимства»
- «Технология и организация здорового питания в гостиничных комплексах»
- «Технология и организация общественного питания в гостиничных комплексах»

4. Установлено, что образовательная деятельность в форме практической подготовки в рамках образовательной программы организовывается при реализации

4.1. дисциплин:

- «Технология производства национальных кухонь»
 - «Основы ивент-технологий в индустрии гостеприимства»
 - «Инновационные досуговые технологии в ресторанном сервисе»
- на базе Учебного центра ресторанного сервиса и гостеприимства

4.2. практик:

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

- Производственная (тип - сервисная практика)
- Производственная (тип - проектно-технологическая практика)
- Производственная (тип - организационно-управленческая практика)
- Производственная (тип - научно-исследовательская работа)
- Производственная (тип - преддипломная практика)

на базе кафедры педагогических практик и сервисных индустрий, учебного центра ресторанного сервиса и гостеприимства.

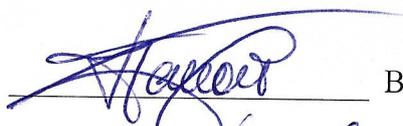
5. Обозначены профессиональные качества, которые должны быть сформированы у выпускника в результате освоения образовательной программы:

Содержание профессиональных качеств	Код и наименование компетенции
Уровень социализации личности (конвенциональность, нормативность поведения): высокий уровень правосознания,	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
	ОПК-6. Способен планировать и применять подходы,

<p>социальной ответственности; честность, гражданское мужество, совестливость; доминирование социально значимых мотивов в сфере профессиональной деятельности</p>	<p>методы и технологии научно-прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам.</p>
<p>Организаторские способности: активность, инициативность, находчивость, наблюдательность распорядительность; умение выделять главное, прогнозировать последствия принимаемых решений</p>	<p>УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла</p> <p>ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Коммуникативная компетентность работника: способность устанавливать и поддерживать эмоциональные контакты с участниками общения; эмпатия; свободное владение вербальными и невербальными средствами общения;</p>	<p>УК- 3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели</p> <p>УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке (ах), для академического и профессионального взаимодействия</p> <p>УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>
<p>Познавательная (когнитивная) активность, продуктивность инновационного мышления: развитый интеллект, широкий кругозор, эрудиция; сообразительность; знание и применение компьютерных технологий.</p>	<p>УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p> <p>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</p> <p>ПК-1 . Способен обрабатывать и анализировать информацию о факторах внешней и внутренней среды гостинично-ресторанной сети, а также владеть методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостинично-ресторанной сети</p>
<p>Прогностические способности, умение выделить главное; активность, умение стратегически мыслить и понимать экономическую составляющую организации, емкая память.</p>	<p>ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений.</p> <p>ПК-2. Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель ОПОП



В.В. Палаткин

Представители обучающихся:

Студент группы ДГД-41


подпись

А.А. Хаджаева

Студент группы ДГД-41


подпись

В. С. Вайнбергер

Представители работодателей:

Генеральный директор AZIMUT Отель
Астрахань


подпись

В.Н. Ситкова

Заведующий отделением сервисных
технологий и дизайна
ГБПОУ АО «Астраханский
государственный политехнический
колледж»


подпись

Н.В.Корнейченко