

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»**

**Принято:**

Ученым советом ФГБОУ ВО «РГУТИС»

Протокол №4 от «31» октября 2023 г.

**Основная профессиональная образовательная программа  
высшего образования -**

*программа магистратуры*

*по направлению подготовки: 43.04.03 Гостиничное дело*

*направленность (профиль):*

*Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом*

*Квалификация: магистр*

*год начала подготовки: 2024*

**Директор ОПОП:**

**ООО «Arturs Spa Hotel by Mercure»**

к.э.н., доцент  
Коновалова Е.Е.

Руководитель службы маркетинга и  
продаж Озаркив Е.Е.

Утверждено на заседании Ученого совета Высшей школы туризма и  
гостеприимства  
протокол №6 от 30.10.2023

*Директор Высшей  
школы туризма и  
гостеприимства*

*Бушueva И.В.*

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика основной образовательной программы
  - 1.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам
  - 1.2. Области, сферы и типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники
  - 1.3. Направленность (профиль) образовательной программы
  - 1.4. Планируемые результаты освоения образовательной программы
  - 1.5. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы
  - 1.6. Матрица компетенций

## 1. Общая характеристика основной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО), реализуемая вузом по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» (уровень прикладной магистратуры) направленность (профиль): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом» представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных высшим учебным заведением с учетом потребностей регионального рынка труда, в соответствии с требованиями федеральных органов исполнительной власти и на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» (уровень прикладной магистратуры), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 15.06.2017 года № 558.

Главной целью реализации вузовской ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» (уровень прикладной магистратуры) является развитие у студентов личностных качеств, формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

Нормативный срок освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» (уровень прикладной магистратуры):

- очная форма обучения, включая последиplomный отпуск – 2 года.
- заочная форма обучения, включая последиplomный отпуск – 2 года 6 месяцев.

Трудоемкость ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» (уровень прикладной магистратуры) в зачетных единицах составляет 120 з.е. и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студентов, учебной и производственной (преддипломной) практик и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП, государственную итоговую аттестацию.

Предшествующий уровень образования абитуриента для освоения основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» (уровень прикладной магистратуры) для очной и заочной формы обучения – первое и последующее высшее. Абитуриент должен иметь документ государственного образца о высшем образовании.

Язык образования: русский.

### 1.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам

#### Магистр.

### 1.2. Области, сферы и типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники

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

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

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сферах: оказания комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; деятельности организаций общественного питания; государственного регулирования и саморегулирования).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности

при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Сферами профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры, могут осуществлять профессиональную деятельность, являются:

- деятельность в сфере профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования, а также научных исследований в области гостеприимства и общественного питания;
- деятельность по оказанию 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 и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника. Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

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

Основные типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программы магистратуры с присвоением квалификации «магистр»:

- **организационно-управленческий;**
- **проектный;**
- **технологический;**
- **научно-исследовательский.**

### **1.3. Направленность (профиль) образовательной программы**

Профиль ОПОП ВО: Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом

### **1.4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

В результате освоения программы у выпускника должны быть сформированы следующие универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Выпускник программы магистратуры должен обладать следующими компетенциями.

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикаторов универсальной компетенции
Системное критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
		УК-1.2. Обосновывает стратегию действий с учетом результатов научных исследований
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Разрабатывает концепцию проекта, определяет его цели и задачи
		УК-2.2 Разрабатывает и реализует проект в соответствии со своей ролью
		УК-2.3. Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Планирует командную работу и формулирует цели, задачи
		УК-3.2. Организует работу команды для достижения поставленной цели
		УК-3.3. Контролирует выполнение членами команды поставленных задач, корректирует работу команды в соответствии с целью работы
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1. Составляет, переводит и редактирует профессиональные и академические тексты
		УК-4.2. Использует современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке, в профессиональной деятельности, в том числе для представления результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1. Анализирует особенности межкультурного взаимодействия
		УК-5.2. Выстраивает профессиональное взаимодействие с учетом межкультурных особенностей сторон
		УК-5.3. Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач

Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы, оптимально их использует.
		УК-6.2. Определяет приоритеты профессионального развития и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям
<b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b>		
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. Определяет ключевые технологические новации организаций размещения и общественного питания, на основе которых формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания
		ОПК-1.2. Оценивает эффективность и обосновывает внедрение современных информационных и коммуникативных технологий для обеспечения конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-1.3. Способен организовать процесс внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Управление	ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Применяет основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-2.2. Выявляет факторы успеха, обосновывает стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-2.3. Формирует концепции и разрабатывает стратегии развития 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. Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-3.2. Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-3.3. Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.

Маркетинг	ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Применяет технологии маркетинговых исследований в профессиональной деятельности
		ОПК-4.2. Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-4.3. Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Экономика	ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	ОПК-5.1. Применяет технологии и методы стратегического анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-5.2. Обеспечивает обоснование, разработку и внедрение экономических стратегий и приоритетных направлений деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-5.3. Оценивает эффективность управленческих решений на различных уровнях управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания
Научно-прикладные исследования	ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности
		ОПК-6.2. Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности
		ОПК-6.3. Представляет 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 функции преподавателя по организации образовательной деятельности по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам
		ОПК-7.2. Выбирает и применяет технологии, формы и методы подготовки и проведения занятий по профильным основным профессиональным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для индустрии туризма и гостеприимства
<b>Профессиональные компетенции (ПК)</b>		

Управление	ПК-1. Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1.1. Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха
		ПК-1.2. Осуществляет стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
		ПК-1.3. Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
		ПК-1.4. Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания
Проектная деятельность	ПК-2. Способен научно обосновывать, разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	ПК-2.1. Научно обосновывает проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций
		ПК-2.2. Проектирует предприятия сферы гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций
		ПК-2.3. Планирует ресурсы и разрабатывает дорожные карты реализации проектов в сфере гостеприимства и общественного питания

Профессиональные компетенции, устанавливаемые программой магистратуры, сформулированы на основе профессионального стандарта Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 282н "Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц».

### **1.5. Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы**

Реализация основной образовательной программы магистратуры по направлению 43.04.03 «Гостиничное дело», профиль «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом» обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора.

Квалификация педагогических работников соответствует п. 4.4.2 ФГОС.

Доля педагогических работников (в приведённых к целочисленным значениям ставок), ведущих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины, соответствует п.4.4.3 ФГОС.

Доля научно-педагогических работников (в приведённых к целочисленным значениям ставок), имеющих учёную степень (в том числе учёную степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) учёное звание (в том числе учёное звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, соответствует п.4.4.5 ФГОС.

Доля научно-педагогических работников (в приведённых к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры



(имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу магистратуры, соответствует п.4.4.4 ФГОС.

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляет штатный научно-педагогический работник ФГБОУ ВО «РГУТИС», имеющий ученую степень, осуществляющий самостоятельные научно-исследовательские проекты по направлению подготовки, имеющий ежегодные научные публикации в отечественных и зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, ежегодно осуществляющий апробацию результатов научно-исследовательской деятельности на национальных и международных конференциях.









Индекс дисциплины	Наименование дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом	Обязательные профессиональные компетенции (ПК) (в соответствии с п. 1.4)						
		ПК-1				ПК-2		
		1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3
<b>Блок 1</b>	<b>Дисциплины (модули)</b>							
<b>Б1.О.</b>	<b>Обязательная часть</b>							
Б1.О.1	Современные методы исследований							
Б1.О.2	Современные подходы к организационно-управленческой деятельности							
Б1.О.3	Организация образовательной деятельности и методика преподавания дисциплин туристского и гостиничного профиля							
Б1.О.4	Стандарты гостеприимства и управление качеством услуг предприятий сферы гостеприимства и общественного питания							
Б1.О.5	Технологии проектирования и управление проектами в туризме и гостеприимстве							
Б1.О.6	Отельный маркетинг							
Б1.О.7	Стратегическое управление гостиничным и ресторанным бизнесом	+	+	+	+			
Б1.О.8	Инновационные технологии в туризме и гостеприимстве							
Б1.О.9	Оптимизация бизнес-процессов предприятий индустрии туризма и гостеприимства							
<b>Б1.В.</b>	<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>							
<b>Б1.В.</b>	<b>Дисциплины направленности (профиля)</b>							
Б1.В.1	Иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций							
Б1.В.2	Персонал-технологии в сфере гостеприимства							
Б1.В.3	Второй иностранный язык в сфере профессиональных коммуникаций							
Б1.В.4	Технологии профессиональных коммуникаций							
<b>Б1.В.ДВ</b>	<b>Элективные дисциплины (модули)</b>							
Б1.В.ДВ.1.1	Сервис-дизайн в сфере гостеприимства					+	+	+
Б1.В.ДВ.1.2	Стратегическое управление гостиничными цепями					+	+	+
Б1.В.ДВ.2.1	Управление доходами организаций сферы гостеприимства	+	+	+	+			
Б1.В.ДВ.2.2	Гостиничный девелопмент	+	+	+	+			
<b>Б1.В.ФТД</b>	<b>Факультативные дисциплины (модули)</b>							
1	Проектная деятельность							
2	Организация учебной и научной деятельности магистра							

3	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО							
<b>Блок 2</b>	<b>Практика</b>							
	<b>Обязательная часть</b>							
Б2.О.У	Учебная практика							
Б2.О.У.1	Ознакомительная практика							
Б2.О.У.2	Исследовательская практика							
Б2.О.П	Производственная практика							
Б2.О.П.1	Практика по получению профессиональных навыков и опыта профессиональной деятельности							
	<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>							
Б2.В.П	Производственная практика							
Б2.В.П.1	Организационно-управленческая практика	+	+	+	+			
Б2.В.П.2	Преддипломная практика	+	+	+	+	+	+	+
<b>Блок 3</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>							
Б3.Д.1	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+	+	+

