

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

31.08. 2021 г.

С. В. Дрожжина

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**УКРУПНЕННАЯ ГРУППА НАПРАВЛЕНИЙ ПОДГОТОВКИ
43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

**НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ
43.04.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО**

**МАГИСТЕРСКАЯ ПРОГРАММА
ГОСТИНИЧНОЕ И РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ -
МАГИСТРАТУРА**

**РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
43.04.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО
МАГИСТЕРСКОЙ ПРОГРАММЕ
ГОСТИНИЧНОЕ И РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО**

Зав. кафедрой сервиса и
гостиничного дела



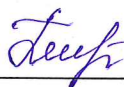
Л.В. Крылова

Доцент кафедры сервиса и
гостиничного дела



Е.В. Куценко

Доцент кафедры сервиса и
гостиничного дела



А.В. Полякова

Старший преподаватель
кафедры сервиса и
гостиничного дела



В.В. Дыбок

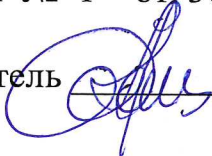
Рассмотрено на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
(протокол № 1 от 30.08. 2021 г.)

Рассмотрено на заседании Ученого совета факультета ресторанно-гостиничного
бизнеса
(протокол № 1 от 30.08. 2021 г.)

ОДОБРЕНО

на Учебно-методическом совете Университета
(протокол № 1 от 30.08. 2021 г.)

Председатель



Л.А. Омелянович

© Коллектив авторов, 2021

© ГО ВПО ДОННУЭТ имени Михаила Туган-
Барановского, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	5
1.1	Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) магистратуры, реализуемая Университетом по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа Гостиничное и ресторанное дело	5
1.2	Нормативные документы, регламентирующие разработку ОПОП ВО.	5
1.3	Общая характеристика ОПОП ВО	7
1.4	Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП ВО	8
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа Гостиничное и ресторанное дело	9
2.1	Область профессиональной деятельности выпускников	9
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускников	9
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускников	9
2.4	Задачи профессиональной деятельности выпускников	10
3	Требования к результатам освоения ОПОП ВО	11
4	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа Гостиничное и ресторанное дело	12
4.1	Учебный план	13
4.2	График учебного процесса	13
4.3	Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	13
4.4	Рабочие программы практик, в том числе, научно-исследовательской работы (НИР)	14
4.5	Особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (инклюзивное образование)	18
5	Ресурсное обеспечение основной образовательной программы ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа Гостиничное и ресторанное дело	18
5.1	Кадровые условия реализации ОПОП ВО	18
5.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО	20
5.3	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса в Университете при реализации ОПОП ВО	26

5.4	Финансовые условия реализации ОПОП ВО	28
6	Характеристики социально-культурной среды университета, обеспечивающие развитие общекультурных компетенций обучающихся	29
7	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО	31
7.1	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	31
7.2	Государственная итоговая аттестация выпускников образовательной программы магистратуры	31
8	Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	32

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) магистратуры, реализуемая Университетом по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело)

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее ОПОП ВО), реализуемая Государственной организацией высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело представляет собой совокупность учебно-методической документации, определяющей содержание профессионального образования и профессионального обучения для обеспечения получения квалификации «магистр».

ОПОП ВО ориентирована на магистерскую программу Гостиничное и ресторанное дело и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (далее ФГОС ВО), Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (далее – ГОС ВПО) по соответствующему направлению подготовки, с учетом примерной основной образовательной программы (далее ПООП). ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки. ОПОП ВО включает в себя: учебный план, график учебного процесса, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы учебной и преддипломной практик, методические указания для выполнения курсовых работ, а также методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2 Нормативные документы, регламентирующие разработку ОПОП ВО

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело составляют:

- Закон Донецкой Народной Республики от 19.06.2015 г. №55-ІНС «Об образовании» с учетом изменений внесенных Законами от 04.03.2016 г. № 111-ІНС, от 03.08.2018 г. № 249-ІНС, от 12.06.2019 г. № 41-ІНС, от 18.10.2019 г. № 64-ІНС, от 13.12.2019 г. №75- ІНС, от 06.03.2020 г. № 107- ІНС, от 31.03.2020 г. № 16- ІНС, от 11.09.2020 г. № 187- ІНС, от 24.09.2020 г. №197- ІНС, от 24.09.2020 г. № 198- ІНС, от 05.02.2021 г. № 245- ІНС, от 05.03. .2021 г. № 261- ІНС, от 26.03.2021 г. № 265- ІНС, от 30.06.2021 г. № 305- ІНС, от 06.08.2021 г. № 306-ІНС;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратура), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 03.09.2015 г. № 954;

- Государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 19.09.2016 г. № 955;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 04.05.2016 г. №499 «Об утверждении Перечней направлений подготовки и специальностей высшего профессионального образования и Сопоставлений направлений подготовки и специальностей высшего профессионального образования образовательных уровней бакалавр, специалист, магистр»;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 10 ноября 2017 г. № 1171 «Об утверждении Порядка организации учебного процесса в образовательных организациях высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики», с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 03.05.2019 № 567;

- Приказ Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 14.08.2017 г. № 829 «Об утверждении образовательных программ в образовательных организациях высшего профессионального образования с применением электронного обучения и дистанционных технологий»;

- Типовое положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики», утвержденное приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16.12.2015г. № 911, с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 22.09.2017 № 978;

- Концепция развития инклюзивного образования, утвержденная приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 11.04.2018 г. № 318;

- Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников организаций высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики, утвержденный Министерством образования и науки Донецкой Народной Республики от 22.12.2015 г. № 922, с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 03.10.2016 № 1020,, от 18.05.2020 № 72-НП;

- Примерная основная образовательная программа по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденная Ученым советом Университета 31.08.2021 г. (Протокол № 1);

- Устав ГО ВПО «Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», утвержденный приказом

Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 14.03.2019 г. № 332;

- иные локальные акты Университета.

1.3 Общая характеристика ОПОП ВО

ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело), имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств и формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ГОС ВПО по данному направлению подготовки. В области развития личности целью основной образовательной программы магистратуры является формирование социально-личностных качеств: нравственности, общекультурных навыков, способности к быстрой социальной адаптации и реализации своего творческого личностного потенциала, целеустремленности, трудолюбия, ответственности, четкой гражданской позиции, коммуникативности, толерантности.

В области профессиональной подготовки целью основной образовательной программы магистратуры является: глубокая и системная подготовка выпускников в области основ гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний; овладение навыками, позволяющими выпускнику успешно работать в сфере гостиничного и туристического бизнеса после получения высшего образования; приобретение выпускниками универсальных и предметно специализированных компетенций, способствующих его социальной мобильности и конкурентоспособности на рынке труда; формирование у выпускников профессиональной ориентации на освоение послевузовских и дополнительных образовательных программ; формирование умений самостоятельно решать задачи, требующие инновационного подхода; развитие способностей находить нестандартные организационно управленческие решения.

Лицам, завершившим обучение по образовательной программе и успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, на основании решения государственной экзаменационной комиссии присваивается квалификация «магистр» по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, (Магистерская программа Гостиничное и ресторанное дело).

Срок освоения программы магистратуры составляет 2 (два) года при очной форме обучения и 2,5 года при заочной форме обучения.

Общая трудоемкость программы за весь период обучения в соответствии с ГОС ВПО по направлению 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа Гостиничное и ресторанное дело составляет 120 зачетных единиц (одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам). Включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающихся, практики, итоговую

государственную аттестацию и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимися ОПОП ВО.

Объем основной образовательной программы не зависит от формы получения образования, формы обучения, сочетания различных форм обучения, применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучения по индивидуальному учебному плану.

1.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения основной образовательной программы

Лица, желающие освоить образовательную программу подготовки магистров Гостиничное дело (Магистерская программа Гостиничное и ресторанное дело) должны иметь высшее образование, подтверждающееся присвоением квалификации «бакалавр».

Лица, имеющие диплом бакалавра по направлению Гостиничное дело зачисляются в магистратуру по направлению Гостиничное дело (Магистерская программа Гостиничное и ресторанное дело) на конкурсной основе. Условия конкурсного отбора определяются вузом на основе государственного образовательного стандарта высшего образования бакалавра по данному направлению.

Лица, желающие освоить основную образовательную программу подготовки магистров Гостиничное дело (Магистерская программа Гостиничное и ресторанное дело) и имеющие высшее образование иного профиля, допускаются к конкурсу по результатам сдачи экзаменов по дисциплинам, необходимым для освоения программы подготовки магистра и предусмотренным государственным образовательным стандартом подготовки бакалавра по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (профиль: Гостинично-ресторанное дело).

Лица, имеющие документ о высшем образовании и желающие освоить данную магистерскую программу, зачисляются в магистратуру по результатам вступительных испытаний, программы которых разрабатываются Университетом.

Обучение по ОПОП ВО осуществляется на государственных языках Донецкой Народной Республики.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.04.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО (МАГИСТЕРСКАЯ ПРОГРАММА ГОСТИНИЧНОЕ И РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО)

2.1 Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, включает организацию и координацию процессов гостиничной деятельности, удовлетворяющих требования потребителей и соответствующих современным стандартам.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, являются:

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

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

техника и оборудование, обеспечивающие технологические процессы гостиничной деятельности;

нематериальные активы, принадлежащие гостиничным предприятиям и другим средствам размещения на праве собственности или ином законном основании;

информационные ресурсы и системы, средства обеспечения компьютерных систем и технологий гостиничной деятельности;

нормативная правовая документация и производственно-технологические регламенты гостиничной деятельности;

результаты интеллектуальной деятельности в гостиничной индустрии;

ассоциации и объединения, национальные и международные организации, научно-исследовательские и проектные организации в сфере гостиничной деятельности;

профессиональные центры и объединения по подготовке, переподготовке и повышению квалификации кадров для гостиничной индустрии.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускников

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу магистратуры:

организационно-управленческая;

научно-исследовательская;

проектно-конструкторская;

производственно-технологическая;

сервисная.

При разработке и реализации программы магистратуры Университет ориентируется на конкретный вид (виды) профессиональной деятельности, к которому (которым) готовится магистр, исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов Университета.

Программа магистратуры формируется организацией в зависимости от видов деятельности и требований к результатам освоения образовательной программы:

ориентированной на научно-исследовательский и (или) педагогический вид (виды) профессиональной деятельности как основной (основные) (далее - программа академической магистратуры);

ориентированной на производственно-технологический, практико-ориентированный, прикладной вид (виды) профессиональной деятельности как основной (основные) (далее - программа прикладной магистратуры).

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу магистратуры, в соответствии с видом (видами) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа магистратуры, готов решать следующие профессиональные задачи:

организационно-управленческая деятельность:

организация и координация производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения;

управление и стимулирование персонала гостиниц и других средств размещения;

организация системы контроля деятельности гостиниц и других средств размещения и обслуживания потребителей;

планирование, анализ и оценка результатов деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей;

научно-исследовательская деятельность:

проведение комплексных исследований рынка гостиничных услуг с использованием современных научных методов;

разработка и внедрение инноваций в деятельность гостиниц и других средств размещения;

оценка эффективности инноваций в гостиничной индустрии;

проектно-конструкторская деятельность:

постановка целей и задач проектирования в гостиничной деятельности;

организация проектной деятельности гостиниц и других средств размещения;

прогнозирование перспектив гостиничной деятельности на федеральном, региональном, муниципальном уровне;

производственно-технологическая деятельность:

разработка нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения;

внедрение и оценка нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения;
формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей;

сервисная деятельность:

разработка и внедрение стандартов гостиничной деятельности;
повышение качества обслуживания потребителей, формирование клиентурных отношений;
организация работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО

Выпускник с квалификацией «магистр» в соответствии с требованиями ГОС ВПО, целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);

готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);

готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Донецкой Народной Республики и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);

готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2).

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду (видам) профессиональной деятельности, на который (которые) ориентирована программа магистратуры:

организационно-управленческая деятельность:

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

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

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

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

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

научно-исследовательская деятельность:

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

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

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

проектно-конструкторская деятельность:

готовностью ставить цели и задачи проектирования гостиничной деятельности (ПК-9);

готовностью к организации проектной деятельности в гостинице и других средств размещения (ПК-10);

готовностью прогнозировать перспективы развития гостиничной индустрии на федеральном, региональном, муниципальном уровне (ПК-11);

производственно-технологическая деятельность:

способностью к разработке и внедрению нормативно-технологической документации, регламентирующей деятельность гостиниц и других средств размещения (ПК-12);

готовностью к формированию и продвижению гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-13);

сервисная деятельность:

способностью разрабатывать и внедрять стандарты гостиничной деятельности (ПК-14);

готовностью к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений (ПК-15);

готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (ПК-16).

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.04.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО, МАГИСТЕРСКАЯ ПРОГРАММА ГОСТИНИЧНОЕ И РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО

Содержание и организация образовательного процесса при реализации образовательной программы регламентируется графиком учебного процесса, учебным планом; рабочими программами учебных дисциплин (модулей), материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся, программами учебных и производственных практик, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Учебный план

При составлении учебного плана руководствовались общими требованиями к структуре программы магистратуры, требованиями к условиям реализации программы, сформулированными в ГОС ВПО по направлению подготовки. В учебном плане представлен перечень дисциплин (модулей), практик, государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределении по периодам обучения, обеспечивающих формирование компетенций.

В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (далее - контактная работа обучающихся с преподавателем) (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

Структура ОПОП ВО включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

Общая трудоемкость по очной форме обучения уровня высшего образования «магистратура» - 120 зачетных единиц. Трудоемкость по очной форме обучения за учебный год равна 60 зачетным единицам.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении образовательной программы подготовки магистра очной формы обучения составляет 18 академических часов.

4.2 График учебного процесса

В графике учебного процесса представлена последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая периоды осуществления видов учебной деятельности (теоретического обучения, практик, промежуточной и итоговой аттестации) и каникулы. В принятой ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» структуре ОПОП ВО график учебного процесса является элементом учебного плана подготовки магистра.

4.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

По каждой из 30 дисциплин, включенных в учебный план, разработан учебно-методический комплекс, включающий программу. Рабочая программа определяет назначение и место учебной дисциплины в подготовке обучающегося, ценности и цели, состав и логическую последовательность усвоения элементов содержания, выявляет уровень подготовки обучающихся.

Рабочая программа дисциплины включает:

- наименование дисциплины (модуля);
- описание учебной дисциплины;

- цели и задачи освоения дисциплины, соотнесенные с общими целями и задачами ОПОП ВО;
- место дисциплины в структуре ОПОП ВО;
- компетенции обучающегося, формирующиеся в результате освоения учебной дисциплины;
- программу учебной дисциплины;
- структуру учебной дисциплины;
- темы семинарских занятий;
- темы практических занятий;
- темы лабораторных работ;
- самостоятельную работу;
- индивидуальные задания;
- учебно-методическое обеспечение;
- оценочные средства для текущего и итогового контроля;
- формы и критерии оценки текущего и итогового контроля знаний;
- рекомендуемую литературу;
- информационные ресурсы;
- материально-техническое обеспечение дисциплины;
- кадровое обеспечение учебной дисциплины.

4.4 Рабочие программы практик, в том числе научно-исследовательской работы (НИР)

Для закрепления полученных теоретических знаний и приобретения соответствующих профессиональных умений и навыков обучающиеся направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерской программы Гостиничное и ресторанное дело проходят практику на предприятиях гостиничного и ресторанного хозяйства.

Относительно учебных планов, графиков организации учебного процесса укрупненной группы 43.00.00 «Сервис и туризм» обучающихся направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа Гостиничное и ресторанное дело, Типового Положения "О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего профессионального образования Донецкой Народной Республики", утвержденного приказом Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики от 16 декабря 2015 г. № 911, Положения о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего профессионального образования государственной организации высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (стандарт Системы управления качеством ПП2-17/УН, редакция 4, введенный в действие с 06.05.2019 г.), Инструкции по оцениванию практики студентов ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» (стандарт Системы управления качеством ИСУК

6.4-05/УН, редакция 1, введенный в действие с 26.12.2018 г) существует 3 вида практики:

Таблица 2 – Виды практики

Название практики	Семестр	Недели
Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (ознакомительная)	2	4
Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (управленческая)	4	12
Преддипломная практика	4	4

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (ознакомительная) практика, целью которой является закрепление и углубление теоретических знаний и практических умений, полученных обучающимися при изучении нормативных дисциплин цикла профессиональной и практической подготовки: «Методология и методы научных исследований», «Инновационные гостинично-ресторанные технологии», «Стратегический менеджмент», «Корпоративное управление в индустрии гостеприимства», "Моделирование инновационных процессов в гостинично-ресторанном хозяйстве", «Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве». А также получение первичных профессиональных умений и навыков, формирование адекватного представления и овладение навыками работы по направлению подготовки, ориентация магистрантов в реальных условиях будущей деятельности через ознакомление с организацией гостиничной сферы. Изучение структуры управления предприятием, распределения должностных обязанностей и фактического их выполнения руководителями предприятия и специалистами, обобщение и совершенствование практических умений и навыков самостоятельной практической работы, которые обусловлены будущей профессиональной деятельностью на предприятиях гостиничного и ресторанного хозяйства. Проведение практики предполагается в конце второго семестра обучения (I курс), и составляет 4 недели - 216 часов (6 кредитов ECTS).

Методическое обеспечение:

«Рабочая программа учебной практики для обучающихся I курса направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» магистерская программа «Гостиничное и ресторанное дело», утверждение в 2018г.

В настоящей программе рассмотрены вопросы организации учебной практики, особенности осуществления руководства ею, представлены перечень компетенций, формируемые во время ее прохождения, методические рекомендации по выполнению программы и индивидуального задания, методы контроля за выполнением заданий рабочей программы, порядком прохождения практики, критерии оценивания качества практической подготовки обучающихся и их компетентности, а также порядок подведения итогов

практики. Программа содержит требования по написанию и оформлению отчета о прохождении практики, а также перечень рекомендованной и использованной литературы.

Форма контроля по учебной практике – дифференцированный зачет по результатам защиты отчета по практике.

Программа учебной практики прилагается к ОПОП ВО.

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (управленческая) практика обучающихся направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело», магистерская программа «Гостиничное и ресторанное дело», предусмотрена в 4 семестре обучения (II курс) на протяжении 12 недель, составляет 648 часов (18 кредитов ECTS).

Методическое обеспечение практики:

Производственная (управленческая) и производственная (преддипломная) практика : Рабочая программа для студентов 2 курса очной и 3 курса заочной форм обучения направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» магистерской программы «Гостиничное и ресторанное дело», утвержденная в 2018г.

Преддипломная практика обучающихся направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело», магистерская программа «Гостиничное и ресторанное дело», предусмотрена в 4 семестре обучения (II курс) на протяжении 4 недель, составляет 216 часа (6 кредитов ECTS).

Методическое обеспечение практики:

Производственная (управленческая) и производственная (преддипломная) практика : Рабочая программа для студентов 2 курса очной и 3 курса заочной форм обучения направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» магистерской программы «Гостиничное и ресторанное дело», утвержденная в 2018г.

Программы данных видов практик тесно связаны с нормативными дисциплинами профессионального цикла и практической подготовкой: «Стратегический маркетинг», «Мониторинг мирового рынка гостиничных и ресторанных услуг», «Современные методы совершенствования гостинично-ресторанной деятельности», «Протокольное обслуживание в гостинично-ресторанном хозяйстве», «Моделирование инновационных процессов в гостинично-ресторанном хозяйстве», «Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве», «Методология и методы научных исследований», «Инновационные гостинично-ресторанные технологии», «Исследование бизнес-процессов гостиничного хозяйства», «Стратегический менеджмент», «Организационное проектирование и управление проектами в индустрии гостеприимства», «Психология управления и конфликтология», «Сервисология», «Организационное поведение в индустрии гостеприимства», «Экономический анализ деятельности предприятий гостинично-ресторанного хозяйства».

Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (управленческая) и преддипломная

практика проводится для дальнейшего успешного выполнения выпускной квалификационной работы. Целью практик является приобретение магистрантами практических навыков и компетенций, необходимых для успешного применения полученных теоретических знаний, а также получение опыта самостоятельной профессиональной деятельности в учреждениях (предприятиях) гостинично-ресторанного хозяйства разных типов и форм собственности. Обучающийся в период практики должен ознакомиться с особенностями организационной структуры средства размещения, с составом и функционированием основных подразделений гостиницы, организацией производственных и управленческих процессов на предприятии, маркетинговой деятельности, а также исследовать применение инновационных технологий при производстве гостиничного продукта (основных и дополнительных услуг). Конечной целью преддипломной практики является сбор информации для выполнения выпускной квалификационной работы.

Рабочая программа разработана согласно ГОС ВПО и учебного плана направления подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» магистерская программа «Гостиничное и ресторанное дело». В рабочую программу практики включены организационная и экономическая часть. В программе сформулирована цель, определены задачи и содержание практики обучающихся на предприятиях гостинично-ресторанного хозяйства. Приведены структурно-логическая схема, спецификация требований для всех этапов практики, перечень компетенций, которые необходимо сформировать по окончании практики, методические рекомендации по организации работ обучающихся во время прохождения управленческой и преддипломной практик – в период выполнения заданий по месту практики и при обработке и анализе собранной информации (аналитическом этапе). Указаны формы и методы контроля за ходом практики, требования к содержанию и оформлению отчета по практике, список литературы, рекомендуемой для подготовки отчета и индивидуального задания.

Форма контроля производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (управленческой) и преддипломной практики – дифференцированный зачет по результатам защиты отчетов по практике.

Программа производственной управленческой и преддипломной практик прилагается к ОПОП ВО.

Для качественного проведения практики обучающихся направления подготовки «Гостиничное дело» руководство университета заключает договора с функционирующими предприятиями гостиничного и ресторанного хозяйства города Донецка, других населенных пунктов ДНР, а также предприятиями Российской Федерации.

Также кафедра сервиса и гостиничного дела имеет в своем фонде специализированные аудитории, которые оснащены оборудованием, характерным для предприятий гостинично-ресторанного хозяйства. Здесь обучающиеся, в период практики, могут получить квалифицированную консультацию от руководителей практики – преподавателей кафедры.

4.5 Особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (инклюзивное образование)

Обучение в ГО ВПО «ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского» инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может осуществляться как в общих группах, так и по индивидуальному графику.

Инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются специальные условия при освоении дисциплин (модулей) по выбору, в объеме не менее 30 процентов вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы магистратуры.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, возможно применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации.

Информация о расписании учебных занятий размещена в доступных для обучающихся, являющихся слабовидящими, местах в адаптированной форме.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), при необходимости может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете и экзамене.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ОПОП ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 43.04.03 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО, МАГИСТЕРСКАЯ ПРОГРАММА ГОСТИНИЧНОЕ И РЕСТОРАННОЕ ДЕЛО

Ресурсное обеспечение ОПОП ВО формируется на основе требований к условиям реализации ОПОП ВО, определяется ГОС ВПО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

5.1 Кадровые условия реализации ОПОП ВО

Реализация ОПОП ВО магистра осуществляется научно-педагогическими кадрами ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского». Для подготовки обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело) привлекаются специалисты в области психологии управления и конфликтологии, стратегического менеджмента и

стратегического маркетинга, корпоративного управления, моделирования инновационных процессов в гостинично-ресторанном хозяйстве, исследования бизнес-процессов, сервисологии, организации санаторно-курортного хозяйства, организации труда управленческого персонала, экономического анализа деятельности предприятий, экономики гостиничного хозяйства, имеющих ученые степени в области экономики, профессиональные аттестаты и научные труды в этих областях.

Уровень кадрового потенциала в соответствии с действующей нормативно-правовой базой характеризуется выполнением следующих требований:

- доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу ОУ «магистратура» составляет 92,3 %;

- все преподаватели систематически занимаются научной и научно-методической деятельностью по профилю преподаваемых дисциплин;

- доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень и (или) ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих образовательную программу магистратуры, составляет 80 %, в том числе докторов наук и (или) профессоров – 29,2 %, кандидатов наук и (или) доцентов – 50,8 %;

- доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу магистратуры составляет 14,4 %;

Сводные данные по кадровому обеспечению ОПОП ВО представлены в таблице 3.

Таблица 3 - Сводные данные по кадровому обеспечению ОПОП ВО

Показатели квалификации	Всего	В т.ч. имеют учёное звание		Не имеют учёного звания
		профессора	доцента	
Всего	23	2	10	11
в том числе имеют ученую степень				
доктора наук	2	2	-	-
кандидата наук	13	-	10	3
не имеют ученой степени	8	-	-	8
Являются руководителями и работниками организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой	2	-	-	2

программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет)				
---	--	--	--	--

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОПОП ВО

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса разрабатывается на основе учебного плана подготовки обучающихся по направлению 43.04.03 Гостиничное дело, магистерской программе Гостиничное и ресторанное дело.

Учебно-методический комплекс дисциплины (УМКД) создается под руководством ведущих преподавателей. В его состав входят:

- выписка из рабочего учебного плана по направлению подготовки (специальности)
- программа учебной дисциплины;
- рабочая программа учебной дисциплины;
- календарно-тематический план учебной дисциплины
- конспект лекций, мультимедийные презентации по учебной дисциплине;
- методические рекомендации для проведения лабораторных, практических и семинарских занятий;
- тематика курсовых работ и методические рекомендации к их выполнению;
- средства диагностики (оценочные материалы) по учебной дисциплине
- методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся по учебной дисциплине;
- индивидуальные задания;
- сведения по обеспечению обучающихся учебной и методической литературой;
- комплект экзаменационных материалов.

К учебно-методическому обеспечению дисциплины также относятся: учебники, учебные пособия, интегрированные учебные комплексы, электронные учебники и учебные пособия, практикумы, тесты и тому подобное.

Каждый обучающийся обеспечен основной учебной и учебно-методической литературой, методическими пособиями, необходимыми для организации образовательного процесса по всем учебным дисциплинам (модулям) ОПОП ВО в соответствии с нормативами, установленными ФГОС ВО и ГОС ВО и имеют доступ к современным информационным базам данных в соответствии с направлением подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерской программе Гостиничное и ресторанное дело.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной литературы, включает официальные справочно-библиографические и периодические издания. Фонд периодики представлен отраслевыми изданиями,

соответствующими профилю.

Фонд научной литературы представлен монографиями и периодическими научными изданиями по направленности ОПОП ВО.

В библиотечный фонд Университета включен необходимый перечень современных профессиональных печатных изданий, в том числе периодических, изданных за последние 5 лет, которые отвечают потребностям направления подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерской программе Гостиничное и ресторанное дело, и предоставляют возможность знакомства с последними достижениями науки и практики в области сервиса, оказания услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), а также сфера прикладных исследований.

Общий фонд Научной библиотеки насчитывает 640,7 тыс. док., в т.ч. 49,6 тыс. электронных документов собственной генерации. Научные издания составляют 45,8 %, учебная литература – 37,2 %.

Ежегодно в Научную библиотеку поступает около 8 тыс. новых документов, в том числе: интегрированные учебники и учебные пособия, монографии, методические разработки преподавателей Университета, конспекты лекций, диссертации и авторефераты диссертаций, стандарты и другие печатные и электронные документы.

В Научной библиотеке накоплен банк авторских полнотекстовых электронных конспектов лекций преподавателей и рабочих программ учебных дисциплин, которые доступны студентам через Web-каталог библиотеки 24 часа в сутки. По состоянию на 01.11.2020 г. банк авторских полнотекстовых конспектов лекций насчитывает 3 218 документов, рабочих программ учебных дисциплин – 7 575 полнотекстовых электронных документов.

В составе фонда Научной библиотеки насчитывается более 26,3 тыс. полнотекстовых электронных документов созданных учеными Университета, среди них 1245 учебников и учебных пособий, 5628 учебно-методических пособий собственной генерации.

Наряду с учебной, научной, справочной литературой в фонде Научной библиотеки содержатся отчеты о научно-исследовательской работе кафедр с 1959г., учебно-методические и методические документы, монографии, сборники научных трудов преподавателей Университета.

С 1993г. в Научную библиотеку поступают диссертации, защищенные в Университете, с 2016г. – выпускные квалификационные работы студентов Университета, фонд которых насчитывает 8 520 док.

В 2018/2019 учебном году в образовательный процесс Университета внедрен программный продукт ВКР-ВУЗ. Платформа ВКР-ВУЗ предназначена для проверки на объем заимствования и системного хранения электронных версий выпускных квалификационных работ обучающихся. В настоящее время БД выпускных квалификационных работ насчитывает 8 520 документов.

Научная библиотека имеет фонд редких книг 1880-1945 гг. издания, который насчитывает более 4,6 тыс. наименований, 133 наименования из этого фонда вошли во Всеукраинский Реестр редких и ценных изданий.

С 2003 г. в Научной библиотеке функционирует электронная библиотека. В Научной библиотеке компьютеризированы все технологические процессы, связанные с комплектованием, научной обработкой документов. Обслуживание пользователей Научной библиотеки осуществляется в автоматизированном режиме.

Ежегодно Научную библиотеку посещают более 28,3 тыс. пользователей, которым выдается более 450,5 тыс. документов.

С целью повышения качества учебно-методического обеспечения учебного процесса в Университете применяются «Карты книгообеспеченности дисциплин учебной литературой, содержащейся в фондах Научной библиотеки» в соответствии с Инструкцией СУК ПП 2-205/УН «Порядок обеспечения дисциплин учебно-методической литературой».

При составлении «Карт книгообеспеченности дисциплин учебной литературой» активно используются ЭК и Web-каталог Научной библиотеки. Согласно «Карт книгообеспеченности дисциплин учебной литературой, содержащейся в фондах Научной библиотеки», «Тематического плана комплектования необеспеченных дисциплин» проводится анализ обеспеченности дисциплин учебно-методическими документами на всех образовательных уровнях по нормативным и выборочным дисциплинам.

В 2019/2020 учебном году в работу Научной библиотеки внедрен модуль «Книгообеспеченность», в который введены все дисциплины по образовательным программам бакалавриата и магистратуры, к которым прикреплено более 45 тыс. учебников и учебных пособий по образовательным программам Университета.

Компьютерный парк Научной библиотеки насчитывает 72 компьютера, которые объединены в локальную сеть и имеют выход в локальную сеть Университета, из них 25 компьютеров – АРМ библиотекарей, 47 компьютеров – АРМ пользователей; 4 сканера для сканирования текстов; 12 принтеров, из них 5 лазерные; МФУ (многофункциональное устройство); демонстрационный экран; 3 сервера; блок бесперебойного питания. Для пользователей организован бесплатный доступ к ресурсам Интернет, зоне Wi-Fi.

Каждая из дисциплин, которая изучается студентами Университета, обеспечена в Научной библиотеке документами ведущих российских и иностранных авторов.

Электронный каталог Научной библиотеки содержит свыше 412,6 тыс. записей и объединяет информацию о документах и пользователях, что позволяет оперативно руководить процессами формирования и распределения фонда, книгообеспеченностью учебного процесса.

Научная библиотека обеспечивает пользователям доступ к ЭБС и удаленным полнотекстовым БД ведущих научных издательств России и ДНР: «IPRbooks», Bookonline, Университетская библиотека ONLINE, «Polpred.com», «Бизнес-Закон», eLIBRARY.RU, КиберЛенинка, Национальная Электронная Библиотека, АБИС UNILIB.

Взаимодействуя с агрегаторами цифровых ресурсов, Научная библиотека последовательно расширяет доступ к информации и знаниям для своих

пользователей. Расширены возможности пользователей при работе с ЭБС, к которым Научная библиотека обеспечивает доступ: обеспечивается доступ без дополнительной регистрации к более 50 тыс. полнотекстовым электронным документам, реализован дополнительный бесплатный доступ к платным издательским коллекциям и коллекциям ведущих университетов РФ, запущена процедура бесшовной интеграции ЭБС с электронными образовательными ресурсами Научной библиотеки, открыта удаленная регистрация пользователей в ЭБС с домашних компьютеров.

В читальных залах и на абонементах Научной библиотеки оборудованы универсальные читательские места, позволяющие работать с документами, как на бумажных, так и на электронных носителях.

Научная библиотека оснащена современной компьютерной техникой, мультимедийными информационными ресурсами, телекоммуникационными средствами. Библиотечный фонд имеет необходимый перечень современных профессиональных изданий, которые отвечают потребностям направлений подготовки Университета.

Информационное обеспечение образовательного процесса по ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерской программе Гостиничное и ресторанное дело включает следующие виды электронных образовательных ресурсов и электронных информационных ресурсов (собственность Университета):

- **Автоматизированная библиотечная информационно-поисковая система** ЭБС «UNILIBRARY» Научной библиотеки, составными частями которой являются электронный каталог АБИС UNILIB и Web-каталог. Условия доступа: регистрация по пин-кодам, что позволяет удаленно пользоваться ЭБС с любой точки, имеющей доступ к сети Интернет;

- **Электронный каталог АБИС UNILIB**, объем которого предоставляет информацию о 412,6 тыс. собственных печатных и 49,6 тыс. полнотекстовых электронных документов собственной генерации. Условия доступа: автоматизированные рабочие места «Пользователь» в читальных залах Научной библиотеки и компьютерных классах Университета по локальной сети университета;

- **Web-каталог**. Условия доступа: 24 час/в сутки для удаленных пользователей через систему Интернет. Web-каталог дает пользователям возможность отдаленного доступа к информационным ресурсам библиотеки, обеспечивает оперативную информацию о новых поступлениях документов в библиотеку, предоставляет возможность получить информацию о наличии документа в реальном времени, о количестве обращений к документу, распределении документов по структурным подразделениям Научной библиотеки, просмотреть полный текст электронного документа. Пользователи Научной библиотеки имеют возможность просмотреть свой электронный формуляр, получить консультацию библиотекаря;

- **полнотекстовая база данных учебно-методических документов преподавателей Университета**. Объем БД - **7316** документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной

библиотеки, Web-каталога через систему Internet;

- **полнотекстовая база данных периодических изданий Университета.** Объем БД - 55 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet;

- **полнотекстовая база данных диссертаций,** защищенных в Университете. Объем БД - 382 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки ;

- **полнотекстовая база данных «Рабочие программы образовательных дисциплин».** Объем БД - 7571 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.

- **полнотекстовая база данных авторефератов диссертаций,** защищенных в Университете. Объем БД - 397 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.

- **полнотекстовая база данных «Лекции преподавателей Университета».** Объем БД - 3218 документов. Условия доступа: с любого компьютера локальной сети Университета и Научной библиотеки, Web-каталога через систему Internet.

- **полнотекстовая БД электронных выпускных квалификационных работ студентов Университета.** Объем БД - 2 613 документов. Условия доступа: автоматизированные рабочие места в читальных залах без права копирования.

Научная библиотека обеспечивает пользователям доступ к удаленным информационным ресурсам:

- **электронная библиотечная система ЭБС IPRbooks** – российская полнотекстовая база данных, объединяющая новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу. Объем базы более 145 540 изданий, из них 48 155 - учебные и научные издания по различным дисциплинам, 715 наименований российских и зарубежных журналов, более 2000 аудио изданий, более 31 000 видео изданий. Контент ЭБС IPRbooks представлен изданиями 700 федеральных, региональных, вузовских издательств, научно-исследовательских институтов, ведущих авторских коллективов, содержание которых соответствует требованиям федеральных образовательных стандартов высшего, среднего профессионального, дополнительного профессионального образования. Регистрация - по IP-адресам в локальной сети Университета или Научной библиотеки Университета. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров пользователей.

- **база данных БД Polpred.com Обзор СМИ** – полнотекстовая русскоязычная база данных, которая содержит тысячи электронных книг, 1,5 млн. деловых статей, интернет-сервисы, архив важных публикаций, мониторинг промышленности и услуг в России и за рубежом, 4 млн. сюжетов информагентств и деловой прессы за 20 лет, каталог ведущих официальных сайтов по странам и отраслям. Рубрикатор базы данных охватывает: 53

отрасли; 600 источников; 9 федеральных округов Российской Федерации; 235 стран и территорий; статьи и интервью 7000 первых лиц. Регистрация по IP-адресам в локальной сети Университета или Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета, с домашних компьютеров пользователей.

- электронная библиотека **eLIBRARY.RU** - крупнейшая в Российской Федерации электронная библиотека научных публикаций на платформе свободного доступа, которая интегрирована с индексом РИНЦ. Объем: рефераты и полные тексты более 34 млн. научных статей и публикаций, электронные версии более 5700 российских научно-технических журналов, из которых свыше 4700 - в бесплатном открытом доступе. Предоставлена в пользование бессрочно;

- база данных «Национальная Электронная Библиотека (НЭБ)» - Федеральная государственная информационная система на платформе свободного доступа, объединяющая фонды публичных библиотек РФ, библиотек научных и образовательных учреждений. Содержит переведенные в электронную форму книги, включая редкие и ценные издания, рукописи, диссертации, авторефераты, монографии, издания, ноты, картографические издания, патенты и периодическую литературу. Объем БД: 5,3 млн – электронных документов; 44,5 млн. – записей. Доступ к базе для зарегистрированных пользователей – свободный.

- база данных «Киберленинка» - научная электронная библиотека научных статей на платформе свободного доступа, публикуемых в журналах РФ и ближнего зарубежья, в том числе включённых в перечень ВАК РФ. Объем базы - 2,3 млн. научных статей и публикаций. Доступ к базе – свободный.

- база данных «Агрегатор правовой информации «Бизнес + Закон». Объем БД – 537 800 документов: нормативные правовые акты, локальные нормативные правовые акты органов государственной власти и местного самоуправления Донецкой Народной Республики, законодательство Украины и Российской Федерации, прочие документы (формы, бланки, справочники, реквизиты). Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета.

- электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн». Контент ЭБС представлен учебниками, учебными пособиями, монографиями, периодическими изданиями, справочниками, словарями, энциклопедиями, видео- и аудиоматериалами, иллюстрированными изданиями по искусству, литературой нон-фикшн, художественной литературой. Объем базы более 111 тыс. изданий по всем отраслям знаний Более 400 издательств, представленных в ЭБС, обеспечат обучающихся изданиями по основным и узкопрофильным предметам. Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета.

- электронная библиотечная система [«BookonLine»](#). Контент ЭБС представлен учебниками, учебно-методическими пособиями, монографиями,

сборниками и статьями преподавателей вузов, ученых и специалистов из различных регионов России и ближнего зарубежья издательства ООО «Книжный Дом Университета» (КДУ). Объем базы – 1400 изданий. Регистрация по IP-адресам в локальной сети Научной библиотеки. Условия доступа: со всех компьютеров Научной библиотеки и внутренней сети Университета.

Обучающимся 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 определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

5.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса в Университете при реализации ОПОП ВО

При реализации ОПОП ВО обеспечена материально-техническая база для проведения всех видов практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом, и соответствующая действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Материально-техническая база характеризуется наличием зданий и помещений, находящихся в ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» на правах оперативного управления, оформленных в соответствии с действующими требованиями.

В учебных корпусах размещены: просторные учебные аудитории; институты и факультеты; учебно-информационный институт инновационных технологий; центр дистанционного обучения; спортивный комплекс (5 спортивных залов, тренажерные залы, спортивная площадка); комплекс общественного питания; 2 медицинских кабинета (терапевтический и стоматологический); медпункт и др.

Данные об оснащении специализированных кабинетов современным оборудованием представлены в таблице 4.

Таблица 4 - Обеспечение образовательного процесса оборудованными учебными кабинетами, объектами для проведения практических занятий, объектами физической культуры и спорта, необходимых для осуществления образовательной деятельности

№ п/п	Дисциплина по учебному плану	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования	Адрес (местоположение) учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта
1	2	3	4
1	Стратегический менеджмент, Стратегический маркетинг, Мониторинг мирового рынка гостиничных и ресторанных услуг, Маркетинговые исследования в гостинично-ресторанном бизнесе, История и философия науки, Корпоративное управление в индустрии гостеприимства, Организационное поведение и управление проектами в индустрии гостеприимства, Современные технологии и инструментарий менеджмента,	№ 3636 Кабинет менеджмента и маркетинга (31,4 м ²)	Донецкая обл., г. Донецк, пр. Театральный, д. 28/3 (уч. корпус № 3)
	Организационное поведение в индустрии гостеприимства, Организация труда управленческого персонала		
2	Методология и методы научных исследований	№ 3303 Кабинет методологии научных исследований (33,3 м ²)	Донецкая обл., г. Донецк, пр. Театральный, д. 28/3 (уч. корпус № 3)
3	Инновационные гостинично-ресторанные технологии	№ 3631 Лаборатория организации обслуживания в предприятиях общественного питания (95,3 м ²)	Донецкая обл., г. Донецк, пр. Театральный, д. 28/3 (уч. корпус № 3)
4	Организация санаторно-курортного хозяйства, Сервисология, Протокольное обслуживание в гостинично-ресторанном хозяйстве, Педагогика высшей школы, История и культура России, Углубленное изучение организации гостинично-ресторанного хозяйства	№ 3533 Кабинет организации услуг (31,0 м ²)	Донецкая обл., г. Донецк, пр. Театральный, д. 28/3 (уч. корпус № 3)
5	Современные методы совершенствования гостинично-ресторанной деятельности, Современные проблемы науки и техники, Моделирование	№ 3634 Кабинет стандартизации и управления качеством (31,0 м ²)	Донецкая обл., г. Донецк, пр. Театральный, д. 28/3 (уч. корпус № 3)

	инновационных процессов в гостинично-ресторанном хозяйстве, Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве. Исследование бизнес-процессов гостиничного хозяйства		
6	Охрана труда в отрасли	№ 7214 Кабинет охраны труда (43,6 м ²)	Донецкая обл., г. Донецк, пр. Театральный, д. 28/7 (уч. корпус № 3)
7	Иностранный язык профессиональной направленности	Кабинеты иностранных языков № 6605 (36,0 м ²); 6606 (17,7 м ²); 6607(17,0 м ²); 6608 (17,5 м ²); 6610 (19,7 м ²); 6612 (16,8 м ²)	Донецкая обл., г. Донецк, ул. 50-летия СССР, д. 157 (уч. корпус № 6)
8	Психология управления и конфликтология, Психология межличностных отношений, Правовое обеспечение индустрии гостеприимства	№ 3431а Кабинет психологии (25,0 м ²)	Донецкая обл., г. Донецк, пр. Театральный, д. 28/3 (уч. корпус № 3)
9	Экономический анализ деятельности предприятий гостинично-ресторанного хозяйства, Экономика гостиничного хозяйства	№ 7306 Кабинет экономики (31,0 м ²)	Донецкая обл., г. Донецк, пр. Театральный, д. 28/3 (уч. корпус № 3)

Программное обеспечение процесса подготовки студентов по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело) также включает демонстрационные программы на цифровых носителях, которые содержат аудио- и видеоинформацию, касающуюся отдельных тем различных учебных дисциплин.

В условиях высокой динамики в мире, усложнения технологий и непрерывного совершенствования информатизация сферы образования приобретает большое значение, так как использование компьютерных технологий существенно повышает качественный уровень подготовки студентов по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Магистерская программа: Гостиничное и ресторанное дело). Целесообразность применения компьютерных технологий в образовательном процессе определяется тем, что с их помощью эффективно реализуются такие дидактические принципы как доступность, наглядность, сознательность, активность и т.д.

5.4 Финансовые условия реализации ОПОП ВО

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в соответствии с Методикой расчета ориентировочной средней стоимости подготовки одного квалифицированного рабочего, специалиста, аспиранта, докторанта, утвержденной постановлением Кабинета Министров от 20.05.2013г. № 346.

Методика определения нормативных затрат на оказание государственной услуги по ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерской программе Гостиничное и ресторанное дело регламентирует локальный нормативный акт Университета – Методика определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего профессионального образования по направлениям подготовки (специальностям) ПП 2-173/УН, утвержденная от 08.02.2019 г.

Базовые нормативы затрат устанавливают минимальные значения нормативов затрат на оказание единицы государственной услуги по ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки по очной форме обучения.

Базовые нормативы затрат включают в себя затраты, непосредственно связанные с оказанием государственной услуги, и затраты на общехозяйственные нужды на оказание государственной услуги.

6 ХАРАКТЕРИСТИКИ СОЦИАЛЬНО-КУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ УНИВЕРСИТЕТА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В Университете создана благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования универсальных компетенций и всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерской программе Гостиничное и ресторанное дело.

Основными направлениями в организации учебного процесса являются совершенствование его форм и методов, содержания обучения, ориентация на соответствие ФГОС ВО и ГОС ВПО. В течение учебного процесса проводится постоянное совершенствование содержания учебных дисциплин в соответствии с потребностями экономики, разрабатываются новые методические документы, учитываются требования новых нормативных документов Донецкой Народной Республики и т. п.

Университет постоянно работает по таким направлениям:

- внедрение новых подходов к организации учебного процесса с главной задачей – обеспечить качество высшего профессионального образования;
- приумножение контингента обучающихся;
- сохранение и приумножение научно-методической базы как основы качества высшего профессионального образования;
- активное взаимодействие с органами государственной и исполнительной власти Донецкой Народной Республики.

Международная деятельность Университета развивается по следующим направлениям:

- обеспечение мобильности обучающихся, аспирантов,

преподавателей университета;

- обмен учеными, научной и технической информацией;
- разработка и выполнение совместных с зарубежными вузами научно-исследовательских программ, прохождения практики обучающихся,
- участие в спортивных соревнованиях и др.

В период с 2014 г. по 2021 г. были заключены двухсторонние договоры о сотрудничестве с 68 зарубежными образовательными организациями, из них 52 двухсторонних договора с ведущими университетами и институтами Российской Федерации, такими как:

- ФГБОУ ВПО «Российский экономический университет имени Г.В.Плеханова»;
- ФГБОУ ВО «Московский государственный университет имени М.В. Ломоносова», Московская школа экономики;
- ФГБОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет»;
- ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»;
- ФГБОУ ВО «Оренбургский государственный университет»;
- ФГБОУ ВО «Самарский Государственный Экономический Университет»;
- ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»;
- ФГБОУ ВО «Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова»;
- ФГАОУВО «Самарский национальный исследовательский университет имени академика С.П. Королева»;

4 договора с университетами Луганской Народной Республики, 1 договор с университетом Республики Южная Осетия, 2 договора с университетами Республики Абхазия, 1 договор с университетом Республики Таджикистан и 8 – с образовательными организациями дальнего зарубежья, такими как: Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации (Республика Беларусь), Русенский Университет «Ангел Канчев» (Болгария), Технический университет – Варна (Болгария); Университет Аллани им. Алладин Кейкубат (Турецкая Республика) и другие.

При этом на первый план выходит выполнение сторонами прописанных в договорах обязательств, а не количество партнеров.

Следует отметить, что сохранилась практика сотрудничества с рядом университетов без официального оформления договоров.

Значительная часть международных соглашений предусматривает возможности для сотрудничества по широкому спектру направлений: академические обмены, стажировки, совместные исследования, организация и проведение конференций, вебинаров, семинаров, летней практики, культурно-патриотических мероприятий.

Дальнейшее развитие международных связей Университета предполагает: углубление сотрудничества с зарубежными вузами, развитие образовательных связей с Россией и другими странами СНГ; развитие мобильности обучающихся и преподавателей Университета.

7 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ВО

В Университете работает система контроля качества учебного процесса и знаний студентов, которая объединяет текущий, модульный и ректорский контроль, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию.

7.1 Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценочные материалы по дисциплинам и практикам разработаны и утверждены кафедрами Университета.

Для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов на соответствие их достижений планируемым результатам освоения образовательной программы - компетенциям, в ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» созданы фонды оценочных средств по всем учебным дисциплинам (модулям) учебного плана. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости: контрольные вопросы, типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, компьютерные тестирующие программы, примерную тематику рефератов, а также другие формы контроля, позволяющие оценивать степень сформированных компетенций.

Для каждого результата обучения по дисциплине (модулю) и практике определены показатели и критерии оценивания на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников образовательной программы магистратуры

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация по программе магистратуры включает сдачу государственного экзамена и защиту выпускной квалификационной работы.

Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (Магистерская программа: Гостиничное

и ресторанное дело) разработана и утверждена выпускающей кафедрой сервиса и гостиничного дела.

8. ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

1. Порядок организации учебного процесса в Университете (СМК ПП 2-97/УН от 17.11.2020 г. – редакция 8).
2. Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем в Университете (СМК ПП 2-145/УН от 01.03.2019г. – редакция 2).
3. Положение о самостоятельной работе студентов (СМК ПП 2-160/УН от 26.12.2018г.)
4. Порядок проведения текущего контроля успеваемости (СМК ПП 2-151/УН от 10.01.2019г.)
5. Порядок проведения промежуточной аттестации студентов в Университете (СМК ПП 2-144/УН от 18.12.2018г.)
6. Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации в ДОННУЭТ (СМК ПП 2-150/УН от 28.05.2020 г. – редакция 2).
7. Положение об оценивании учебной деятельности студентов (СМК ПП 2-157/УН от 10.01.2019г.)
8. Положение об оценочных материалах (СМК ПП 2-185/УН от 31.05.2021г. – редакция 3)
9. Положение об оценочных материалах для проведения государственной итоговой аттестации (СМК ПП 2-189/УН от 06.05.2019г.)
10. Положение о выпускной квалификационной работе по основным образовательным программам высшего профессионального образования – программам бакалавриата, специалитета, магистратуры (СМК ПП 2-154/УН от 10.01.2019г.).
11. Порядок проверки текстов выпускных квалификационных работ обучающихся на объем заимствования и размещения на платформе ВКР-ВУЗ и в автоматизированной информационно-библиотечной системе UNILIB Университета (СМК ПП 2-171/УН от 26.12.2019г.)
12. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего профессионального образования (СМК ПП 2-17/УН от 06.05.2019 г. – редакция 4).
13. Положение об индивидуальном обучении студентов в Университете (СМК ПП 2-105/УН от 17.11.2020 г. – редакция 5).
14. Положение об ускоренном обучении по образовательным программам высшего профессионального образования (СМК ПП 2-148/УН от 28.11.2018г.)
15. Порядок организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (СМК ПП 2-175/УН от 15.03.2019г.)
16. Положение об организации учебно-методической работы в ГО ВПО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени

Михаила Туган-Барановского» (СМК ПП 2-161/УН от 26.12.2018г.)

17. Положение о рабочей программе учебной дисциплины (СМК ПП 2-172/УН от 24.05.2021г. – редакция 3).
18. Положение о формировании библиотечного фонда (СМК ПП 2-164/УН от 05.03.2019г.)
19. Порядок книгообеспеченности пользователей (СМК ПП 2-165/УН от 05.03.2019г.)
20. Положение о Web-каталоге (СМК ПП 2-167/УН от 05.03.2019г.)
21. Положение об электронном каталоге (СМК ПП 2-168/УН от 05.03.2019г.)