

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермакова Виктория Павловна
Должность: Директор школы авангардного гостеприимства и инноваций (ШАГИ
Сочи), проректор
Дата подписания: 24.03.2026 10:27:48
Уникальный программный ключ:
e54076e55b73117661ddd57c83d3b08d1fdef5de

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Сочинский государственный университет»

ОДОБРЕНО
на заседании Ученого совета СГУ
« 10 » 04 2023 г.
протокол № 8



УТВЕРЖДАЮ
Проректор СГУ
И.В. Гайдамашко
« 10 » 04 2023 г.

Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования

Направление подготовки	43.04.03 «Гостиничное дело» код и наименование направления подготовки
Профиль подготовки/специализация /магистерская программа	«Инновационные технологии индустрии гостеприимства» наименование профиля подготовки, наименование магистерской программы
степень (квалификация)	Магистр Бакалавр / Специалист / Магистр
Форма обучения	Очная, заочная Очная/очно-заочная/заочная

Рассмотрено на заседании Учебно-методического совета по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» «28» марта 2023 г. протокол № 5

Руководитель ОПОП
к.э.н. доцент,
Григорьева Ж.В.
«28» марта 2023 г.

Сочи 2023 г.

Разработчики ОПОП:



Ж.В. Григорьева
Н.К. Сердюкова

Согласовано:

Проректор по УРиКОД
Председатель УМСН
Зав. кафедрой ГиРБ
Начальник УМУ
Начальник ОКОиМО



А.В. Иваненко
Н.К. Сердюкова
Н.К. Сердюкова
К.Г. Пронина
С.В. Левин

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
ОПОП ВО 3++

Основная профессиональная образовательная программа подготовки магистров по направлению 43.04.03 «Гостиничное дело» переутверждена на 2025/2026 учебный год, протокол № 9 заседания кафедры от «13» мая 2025 года.
Изменений нет.

Заведующий кафедрой


(подпись)

Сердюкова Н.К.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ОПОП ВО 3++

Основная профессиональная образовательная программа подготовки бакалавров по направлению 43.04.03 «Гостиничное дело» переутверждена на 2024/2025 учебный год, протокол № 7 заседания кафедры от «14» марта 2024 года
Изменений нет.

Заведующий кафедрой



(подпись)

Сердюкова Н.К.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Общая характеристика ОПОП ВО 3++**
 - 1.1. Направленность (профиль) ОПОП ВО 3++.
 - 1.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам.
 - 1.3. Срок освоения ОПОП ВО 3++.
 - 1.4. Объем ОПОП ВО 3++.
 - 1.5. Формы обучения.
 - 1.6. Структура ОПОП ВО 3++.
 - 1.7. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО 3++.
- 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**
 - 2.1. Области профессиональной деятельности выпускника.
 - 2.2. Типы задач профессиональной деятельности выпускника.
 - 2.3. Объекты профессиональной деятельности выпускника.
- 3. Требования к результатам освоения ОПОП ВО 3++**
- 4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО 3++**
 - 4.1. Учебный план.
 - 4.2. Рабочие программы дисциплин (модулей).
 - 4.3. Программы учебной, производственной и преддипломной практик.
 - 4.4. Программа государственной итоговой аттестации.
 - 4.5. Фонды оценочных средств.
- 5. Требования к условиям реализации ОПОП ВО 3++:**
 - 5.1. Общесистемные требования к реализации ОПОП ВО 3++.
 - 5.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению образовательного процесса при реализации ОПОП ВО 3++.
 - 5.3. Требования к кадровым условиям реализации ОПОП ВО 3++.
 - 5.4. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО 3++.
- 6. Организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**
- 7. Требования к финансовым условиям реализации программы магистратуры**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП ВО 3++

1.1. Направленность (профиль) ОПОП ВО 3++.

Основная профессиональная образовательная программа магистратуры реализуется ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело», профиль «Инновационные технологии индустрии гостеприимства».

1.2. Квалификация присваиваемая выпускникам.

Выпускникам образовательной программы присваивается квалификация – магистр по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» профиль «Инновационные технологии индустрии гостеприимства».

1.3. Срок освоения ОПОП ВО 3++.

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

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

при заочной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 2 года 5 месяцев;

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

1.4. Объем ОПОП ВО 3++.

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

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

1.5. Формы обучения.

Обучение по программе магистратуры реализуемой ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» осуществляется в очной форме.

Реализация ОПОП возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

ОПОП ВО 3++ реализуется на государственном языке Российской Федерации.

1.6. Структура ОПОП ВО 3++

Структура программы (бакалавриата/магистратуры/специалитета)		Объем программы (бакалавриата/магистратуры/специалитета) и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	63
Блок 2	Практика	48
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9
Объем программы		120

В рамках программы по направлению подготовки 43.04.03 «Гостиничное дело» профиль «Инновационные технологии сферы гостеприимства» выделяются обязательная часть и части, формируемые участниками образовательных отношений. Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 48,3 процентов общего объема программы (требование п. 2.9 ФГОС ВО 3++).

1.7. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО 3++.

При разработке ОПОП ВО 3++ использовали следующие нормативные документы:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 г. № 245 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- Письмо Министерства науки и высшего образования РФ от 21 января 2019 г. № МН-2.1/222 «О Применении актуализированных Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования»;
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Минобрнауки России от 29.06.2015 N 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;
- Письмо Минобрнауки России от 16.04.2014 N 05-785 «О направлении методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса»);
- Приказ Рособрназора от 14.08.2020 N 831 «Об утверждении Требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления информации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «15» июня 2017г. № 558;
- 33.007 Профессиональный стандарт утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 года № 282н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»;
- 33.008 Профессиональный стандарт утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 года № 281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Сочинский государственный университет»;
- Другие нормативно-методические документы СГУ.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Области профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

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

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

2.2. Типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускника

В рамках освоения программы магистратуры выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- Организационно-управленческий;
- Технологический.

Задачи профессиональной деятельности выпускника:

Организационно-управленческий

- стратегическое управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;
- управление инновационной деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

Технологический

- внедрение инновационных технологий и применение современных информационных и коммуникационных технологий для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания;

2.3. Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- 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;
- 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;

- общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и общественного питания;
- потребители услуг (продуктов) сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности;
- первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО 3++

В результате освоения ОПОП ВО 3++ выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции и индикаторы их достижения		
Категория компетенций (для УК/ОПК); код проф. стандарта, ОТФ проф. стандарта (для ПК)	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции		
Системное и критическое мышление	УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними УК-1.2 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению УК-1.3. Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления УК-2.2 Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения УК-2.3 Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые

Компетенции и индикаторы их достижения		
Категория компетенций (для УК/ОПК); код проф. стандарта, ОТФ проф. стандарта (для ПК)	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
		ресурсы УК-2.4 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, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Вырабатывает стратегию командной работы и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели УК-3.2 Организует и корректирует работу членов команды, в том числе на основе коллегиальных решений УК-3.3 Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде
Коммуникация	УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1. Осуществляет академическое и профессиональное взаимодействие, в том числе на иностранном языке УК-4.2. Переводит академические и профессиональные тексты (рефераты, аннотации, обзоры, статьи и т.д.) с иностранного языка или на иностранный язык УК-4.3. Способен выстраивать стратегию общения с партнерами, в том числе зарубежными в соответствии с нормами межкультурной коммуникации
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен идентифицировать и учитывать разнообразие культур в	УК-5.1 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в

Компетенции и индикаторы их достижения		
Категория компетенций (для УК/ОПК); код проф. стандарта, ОТФ проф. стандарта (для ПК)	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	процессе межкультурного взаимодействия	ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии УК-5.2 Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп УК-5.3 Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. 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 (личностные, ситуативные, временные), целесообразно их использует УК-6.2. Определяет образовательные потребности и способы совершенствования собственной (в том числе профессиональной) деятельности на основе самооценки УК-6.3. Выстраивает гибкую профессиональную траекторию с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности, динамично изменяющихся требований рынка труда и стратегии личного развития
Общепрофессиональные компетенции		
Технологии	ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в	ОПК-1.1. Формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания. ОПК-1.2. Организует внедрение технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций

Компетенции и индикаторы их достижения		
Категория компетенций (для УК/ОПК); код проф. стандарта, ОТФ проф. стандарта (для ПК)	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	сферы гостеприимства и общественного питания
Управление	ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Формулирует направления деятельности по разработке и реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-2.3 Осуществляет контроль за реализацией стратегии деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Качество	ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-3.1. 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	ОПК-4.1. Разрабатывает

Компетенции и индикаторы их достижения		
Категория компетенций (для УК/ОПК); код проф. стандарта, ОТФ проф. стандарта (для ПК)	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-4.2. Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-4.3. Проводит оценку результатов реализации маркетинговых стратегий и оценку их эффективности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Экономика	ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений.	ОПК-5.1. Определяет основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-5.2. Обосновывает и осуществляет основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-5.3. Оценивает экономическую эффективность управленческих решений по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
Научно-прикладные исследования	ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-	ОПК-6.1. Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности

Компетенции и индикаторы их достижения		
Категория компетенций (для УК/ОПК); код проф. стандарта, ОТФ проф. стандарта (для ПК)	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	прикладных исследований 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 педагогическую деятельность по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для сферы гостеприимства и общественного питания; ОПК-7.2. Выбирает формы и методы подготовки к проведению занятий по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам; ОПК-7.3. Планирует результаты обучения, проводит текущий контроль занятий и промежуточную аттестацию по дисциплинам.
Профессиональные компетенции установленные ВУЗом		
Тип задач профессиональной деятельности - технологический		
33.007 – руководитель / управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц ОТФ: Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса	ПК-1 Способен разрабатывать, внедрять и управлять инновационными технологиями в индустрии гостеприимства	ПК- 1.1 Обосновывает необходимость разработки инновационных решений в индустрии гостеприимства ПК-1.2 Определяет перспективность инноваций и разрабатывает мероприятия по их внедрению ПК-1.3 Внедряет инновационные решения при оказании услуг индустрии

Компетенции и индикаторы их достижения		
Категория компетенций (для УК/ОПК): код проф. стандарта, ОТФ проф. стандарта (для ПК)	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
		гостеприимства ПК-1.4 Осуществляет управление инновационными технологиями индустрии гостеприимства
Тип задач профессиональной деятельности – организационно-управленческий		
33.008 - руководитель предприятия питания; ОТФ: Стратегическое управление развитием предприятия питания	ПК-2 Способен контролировать и оценивать экономическую эффективность инновационной деятельности предприятий индустрии гостеприимства	ПК-2.1 Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности инновационной деятельности предприятий индустрии гостеприимства ПК-2.2 Проводит анализ и оценку результатов управленческих решений и деятельности предприятий индустрии гостеприимства осуществляющих инновационную деятельность ПК-2.3 Осуществляет контроль за внедрением инновационных технологий с учетом возможного влияния координационных мер на экономический результат деятельности предприятий индустрии

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО 3++

Содержание и организация образовательного процесса регламентируются учебным планом, рабочими программами дисциплин, ФОС, программами практик, программой государственной итоговой аттестации.

4.1. Учебный план.

Учебный план разработан и утвержден в соответствии с требованиями к условиям реализации ОПОП ВО 3++, сформулированными во ФГОС ВО 3++.

4.2. Рабочие программы дисциплин (модулей).

Рабочие программы дисциплин разрабатываются на основании утвержденного учебного плана и в соответствии требованиями Положения о рабочей программе дисциплины.

4.3. Программы учебной, производственной и преддипломной практик.

При реализации ОПОП ВО 3++ предусматриваются следующие виды практик:

Обязательная часть.

Ознакомительная практика (Учебная практика, предусмотренная ФГОС ВО) – получение первичных навыков профессиональной деятельности в соответствии с уровнем образования;

Научно-исследовательская работа (Производственная практика, предусмотренная ФГОС ВО) – получение и отработка навыков научно-исследовательской работы и сбор данных для проведения исследований;

Преддипломная практика (Производственная практика, предусмотренная ФГОС ВО) – отработка навыков полученных в ходе прохождения учебной и производственной практики за весь период обучения, а также сбор данных и проведение исследований для написания выпускной квалификационной работы.

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Технологическая практика (дополнительный тип практики) – получение навыков применения профессиональных технологий на предприятиях избранной сферы деятельности;

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (дополнительный тип практики) – получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в соответствии с уровнем образования;

Организационно-управленческая практика (Производственная практика, предусмотренная ФГОС ВО) – получение навыков организационно-управленческой деятельности и технологий ее организации на предприятиях избранной сферы деятельности;

4.4. Программа государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация согласно учебному плану и ОПОП ВО 3++ включает:

- выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

В программе государственной итоговой аттестации содержится подробное описание итоговых испытаний порядок их проведения, перечень компетенций проверяемых в ходе проведения испытания, описывается структура ВКР, примерная тематика, критерии формирования оценок, порядок подготовки ВКР и защиты.

4.5 Фонды оценочных средств.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++, для аттестации обучающихся на соответствие их учебных достижений требованиям образовательной программы создаются фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям), практике и государственной итоговой аттестации выпускников. ФОС являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения образовательной программы, рабочих программ дисциплин, программ практик и программ государственной итоговой аттестации.

5. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО 3++

Данный раздел формируется исходя из удовлетворения требований к условиям реализации ОПОП ВО 3++, определяемых ФГОС ВО 3++ по соответствующему направлению подготовки (специальности):

- Общесистемных требований к реализации ОПОП ВО 3++;
- Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению программы;
- Требования к кадровым условиям реализации программы;

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

5.1. Общесистемные требования к реализации ОПОП ВО 3++.

Университет располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации ОПОП ВО 3++ в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории университета, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик;

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

В случае реализации ОПОП ВО 3++ с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда университета дополнительно обеспечивает:

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения ОПОП ВО 3++;

- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

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

При реализации программы бакалавриата в сетевой форме требования к реализации ОПОП ВО 3++ обеспечиваются совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации программы в сетевой форме.

5.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению образовательного процесса при реализации ОПОП ВО 3++:

Помещения для проведения учебных занятий представляют собой учебные аудитории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

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

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей).

практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

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 обновляется (при необходимости).

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

5.3. Требования к кадровым условиям реализации ОПОП ВО 3++.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками Организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации ОПОП ВО 3++ на иных условиях.

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

Численность педагогических работников университета, участвующих в реализации ОПОП ВО 3++, и лиц, привлекаемых к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), осуществляющих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля) соответствует ФГОС ВО 3++.

Численность педагогических работников университета, участвующих в реализации ОПОП ВО 3++, и лиц, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет) соответствует ФГОС ВО 3++.

Численность педагогических работников организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации) соответствует ФГОС ВО 3++.

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

5.4. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП ВО 3++

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

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

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

- Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательным программам в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по образовательным программам требованиям ФГОС ВО 3++ с учетом соответствующей ОПОП ВО 3++.

- Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательным программам может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ОБУЧЕНИЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОРГАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Информация об организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья отражается в адаптированной основной профессиональной образовательной программе, разрабатываемой с учетом специальных условий обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья.

7. ТРЕБОВАНИЯ К ФИНАНСОВЫМ УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ

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