

**Филиал автономной некоммерческой организации высшего образования
«Московский университет «Синергия» в Малайзии**

**Рассмотрено
на заседании Ученого совета
Университета «Синергия»
протокол № 11 от 28.11.2025 г.**

**УТВЕРЖДАЮ
Ректор Университета «Синергия»
кандидат экономических наук, доцент
А. И. Васильев
01.12.2025 г.**

**Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования - программа *магистратуры***

по направлению подготовки: *43.04.03 Гостиничное дело*

**Направленность (профиль): *Инновационные технологии
управления гостиничным бизнесом***
Квалификация: *магистр*
Год начала подготовки: *2026*

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. Общая характеристика основной образовательной программы

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

ОПОП ВО обновляется ежегодно в части содержания рабочих программ дисциплин и практик с учетом изменений запросов рынка труда, тенденций развития системы образования, технологических новаций, обновления библиографических источников.

Главной целью реализации вузовской ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратура) является развитие у студентов личностных качеств, формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки. Цель состоит в подготовке квалифицированных специалистов для федеральных, региональных и муниципальных органов управления туризмом.

Нормативный срок освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратура):

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

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

Предшествующий уровень образования абитуриента для освоения основной образовательной программы подготовки магистров по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратура) – первое и последующее высшее образование. Абитуриент должен иметь документ государственного образца о высшем образовании.

Язык образования: русский.

1.1. Квалификация, присваиваемая выпускникам

Квалификация, присваиваемая выпускникам – *«Магистр»*.

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

Область профессиональной деятельности выпускника включает

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

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (в сферах: деятельности по проектированию, комплексному освоению и управлению туристскими территориями; деятельности по разработке и оценке проектов в сфере туризма; государственного регулирования и саморегулирования).

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

- деятельность в сфере профессионального обучения, профессионального образования, дополнительного образования, а также научных исследований в области гостеприимства и общественного питания;

- деятельность по оказанию комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги; деятельности организаций общественного питания; государственного регулирования и саморегулирования.

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

- образовательные организации, занимающиеся подготовкой кадров для сферы гостеприимства и общественного питания,

- научно-исследовательские организации, занимающиеся исследованиями сферы гостеприимства и общественного питания,

- органы государственной власти, реализующие функции государственного регулирования сферы гостеприимства и общественного питания,

- туристские дестинации и курорты,

- общественные организации и объединения работодателей, занимающиеся вопросами саморегулирования сферы гостеприимства и общественного питания,

- организации сферы гостеприимства и общественного питания (гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания),

- услуги (продукты) сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации,

- технологии обслуживания в сфере гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы,

- потребители услуг (продуктов) сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности,

- первичные трудовые коллективы сферы гостеприимства и общественного питания.

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

- организационно-управленческий;

- проектный;

- технологический;

- научно-исследовательский.

1.3. Направленность (профиль) образовательной программы

Направленность (профиль) ОПОП ВО – «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом».

1.4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

В результате освоения программы магистратуры у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

<i>Категория компетенции</i>	<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
Универсальные компетенции (УК)		
	УК-1. Способен осуществлять	УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними.

<i>Категория компетенции</i>	<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
Системное и критическое мышление	критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.2. Обосновывает стратегию действий с учетом результатов научных исследований
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Разрабатывает концепцию проекта, определяет его цели и задачи
		УК-2.2 Разрабатывает и реализует проект в соответствии со своей ролью
		УК-2.3. Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Планирует командную работу и формулирует ее цели, задачи
		УК-3.2. Организует работу команды для достижения поставленной цели
		УК-3.3. Контролирует выполнение членами команды поставленных задач, корректирует работу команды в соответствии с целью работы
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК-4.1. Составляет, переводит и редактирует профессиональные и академические тексты
		УК-4.2. Использует современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном языке, в профессиональной деятельности, в том числе для представления результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1. Анализирует особенности межкультурного взаимодействия
		УК-5.2. Выстраивает профессиональное взаимодействие с учетом межкультурных особенностей сторон
		УК-5.3. Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК-6.1. Оценивает свои ресурсы и их пределы, оптимально их использует.
		УК-6.2. Определяет приоритеты профессионального развития и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)		
Технологии	ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания, организовывать внедрение технологических новаций	ОПК-1.1. Определяет ключевые технологические новации организаций размещения и общественного питания, на основе которых формирует технологическую концепцию организаций размещения и общественного питания
		ОПК-1.2. Оценивает эффективность и обосновывает внедрение современных информационных и коммуникативных технологий для обеспечения

<i>Категория компетенции</i>	<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	конкурентоспособности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-1.3. Способен организовать процесс внедрения технологических новаций и программного обеспечения в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Управление	ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Применяет основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-2.2. Выявляет факторы успеха, обосновывает стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-2.3. Формирует концепции и разрабатывает стратегии развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Качество	ОПК-3. Способен разрабатывать и внедрять системы управления качеством услуг в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-3.1. Разрабатывает системы менеджмента качества в соответствии с национальными и международными стандартами качества в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-3.2. Внедряет системы менеджмента качества в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-3.3. Контролирует качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов, профессиональных стандартов, а также с учетом мнения потребителей и других заинтересованных сторон.
Маркетинг	ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Применяет технологии маркетинговых исследований в профессиональной деятельности
		ОПК-4.2. Разрабатывает маркетинговые стратегии и программы организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-4.3. Внедряет маркетинговые стратегии и программы в деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Экономика	ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия,	ОПК-5.1. Применяет технологии и методы стратегического анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ОПК-5.2. Обеспечивает обоснование, разработку и внедрение экономических стратегий и приоритетных

<i>Категория компетенции</i>	<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
	приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений	направлений деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-5.3. Оценивает эффективность управленческих решений на различных уровнях управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания
Научно-прикладные исследования	ОПК-6. Способен планировать и применять подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Планирует научно-прикладные исследования в сфере профессиональной деятельности
		ОПК-6.2. Применяет подходы, методы и технологии научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности
		ОПК-6.3. Представляет результаты научно-прикладных исследований в сфере профессиональной деятельности в виде научных статей, докладов на научных конференциях
Педагогика	ОПК-7. Способен осуществлять педагогическую деятельность по основным профессиональным образовательным программам и дополнительным профессиональным программам	ОПК-7.1. Осуществляет функции преподавателя по организации образовательной деятельности по основным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам
		ОПК-7.2. Выбирает и применяет технологии, формы и методы подготовки и проведения занятий по профильным основным профессиональным образовательным программам бакалавриата и дополнительным профессиональным программам, ориентированным на подготовку кадров для индустрии туризма и гостеприимства
Профессиональные компетенции (ПК)		
Управление	ПК-1. Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1.1. Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха
		ПК-1.2. Осуществляет стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
		ПК-1.3. Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
		ПК-1.4. Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания

<i>Категория компетенции</i>	<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
Проектная деятельность	ПК-2. Способен научно обосновывать, разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	ПК-2.1. Научно обосновывает проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций
		ПК-2.2. Проектирует предприятия сферы гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций
		ПК-2.3. Планирует ресурсы и разрабатывает дорожные карты реализации проектов в сфере гостеприимства и общественного питания

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

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

Реализация основной образовательной программы магистратуры по направлению «Гостиничное дело», профиль «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом» обеспечивается педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на иных условиях.

Квалификация педагогических работников соответствует требованиям п.4.4.2 ФГОС.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) ведущих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля) в общем числе педагогических работников, реализующих программу магистратуры, соответствует требованиям п. 4.4.3 ФГОС.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу магистратуры, соответствует требованиям п. 4.4.4 ФГОС.

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