

ФЕДЕРАЛЬНОЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЪЕДИНЕНИЕ
В СИСТЕМЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО УГСН
«СЕРВИС И ТУРИЗМ»

Примерная основная образовательная программа

Направление подготовки (специальность)
43.03.03 «Гостиничное дело»

Уровень высшего образования
Бакалавриат

Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером _____

_____ ГОД

Содержание

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1. Назначение примерной основной образовательной программы.....	4
1.2. Нормативные документы.....	4
1.3. Перечень сокращений.....	5
Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ.....	7
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников.....	7
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС.....	8
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников.....	8
Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ) 43.03.03 «Гостиничное дело».....	13
3.1. Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки (специальности).....	13
3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ.....	13
3.3. Объем программы.....	13
3.4. Формы обучения.....	13
3.5. Срок получения образования.....	14
Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	15
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части.....	15
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	15

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	16
4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	19
4.2. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения.....	25
Раздел 5. ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП.....	33
5.1. Рекомендуемый объем обязательной части образовательной программы.....	33
5.2. Рекомендуемые типы практики.....	34
5.3. Примерный учебный план и примерный календарный учебный график.....	36
5.4. Примерные рабочие программы дисциплин (модулей) и практик.....	50
5.5. Рекомендации по разработке фондов оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) и практикам.....	69
5.6. Рекомендации по разработке программы государственной итоговой аттестации.....	77
Раздел 6. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП.....	79
Раздел 7. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ПООП.....	89
Приложение 1.....	91
Приложение 2.....	92

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Назначение примерной основной образовательной программы

Примерная основная образовательная программа бакалавриата (далее – ПООП, примерная программа) по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

Примерная программа, прошедшая в установленном порядке экспертизу и одобренная ФУМО по УГСН, размещается в Реестре ПООП, являющимся государственным информационным ресурсом. Согласно законодательной норме ПООП должна быть учтена при разработке образовательных программ организациями, реализующими ПООП на основе ФГОС ВО.

1.2. Нормативные документы

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ, утвержденный приказом Минобрнауки России от 28 мая 2014 года № 594;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки (специальности) 43.03.03 «Гостиничное дело» и уровню высшего образования Бакалавриат, утвержденный приказом Минобрнауки России от 08.06.2017 № 515 (далее – ФГОС ВО);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры,

утвержденный приказом Минобрнауки России от 5 апреля 2017 года № 301 (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное приказом Минобрнауки России от 27 ноября 2015 г. № 1383;

1.3. Перечень сокращений

- ЕКС – единый квалификационный справочник
- з.е. – зачетная единица
- ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
- ОТФ - обобщенная трудовая функция
- ОПК – общепрофессиональные компетенции
- Организация - организация, осуществляющая образовательную деятельность по программе бакалавриата по направлению подготовки (специальности) 43.03.03 Гостиничное дело
- ПК – профессиональные компетенции
- ПООП – примерная основная образовательная программа
- ПС – профессиональный стандарт
- УГСН – укрупненная группа направлений и специальностей
- УК – универсальные компетенции

- ФЗ – Федеральный закон
- ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
- ФУМО – федеральное учебно-методическое объединение
- ПКО - профессиональные компетенции обязательные
- ПКР - профессиональные компетенции рекомендуемые
- ПК УВ - профессиональные компетенции, установленные вузом
- ТФ - трудовая функция
- ТД - трудовое действие

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

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

- 33 Сервис, оказание услуг населению
- сфера прикладных исследований

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- проектный
- организационно-управленческий
- технологический
- сервисный
- исследовательский

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- гостиницы и иные средства размещения
- предприятия общественного питания
- услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации

- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы
- потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности
- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС

Перечень профессиональных стандартов (при наличии), соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки, приведен в Приложении 1. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», представлен в Приложении 2.

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности(или области знания)
33 Сервис, оказание услуг населению	организационно - управленческий	- организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; - ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного	гостиницы и иные средства размещения; предприятия общественного питания; услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и

		<p>питания; - руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
	<p>технологический</p>	<p>- разработка бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов; - применение современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>гостиницы и иные средства размещения; предприятия общественного питания; услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы,</p>

			потребности и ключевые ценности; первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания
	проектный	- проектирование и разработка услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - разработка и реализация проектов, направленных на развитие организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - участие в разработке и реализации бизнес-планов по созданию новых организаций и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	гостиницы и иные средства размещения; предприятия общественного питания; услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации; технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы
	сервисный	- обеспечение активного содействия удовлетворению потребностей потребителей, используя ресурсы и возможности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными,	гостиницы и иные средства размещения; предприятия общественного питания; услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и

		<p>историческими и религиозными традициями. - обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>реализации; технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности; первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
	<p>исследовательский</p>	<p>- применение научных принципов и методов исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания; - применение прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - участие в разработке, внедрении инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>гостиницы и иные средства размещения; предприятия общественного питания; технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы; потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности</p>

Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ) 43.03.03 «Гостиничное дело»

3.1. Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки (специальности)

При разработке программы бакалавриата Организация устанавливает направленность (профиль) программы бакалавриата, которая соответствует направлению подготовки в целом или конкретизирует содержание программы бакалавриата в рамках направления подготовки путем ориентации ее на: область (области) профессиональной деятельности и (или) сферу (сферы) профессиональной деятельности выпускников; тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников; при необходимости - на объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания.

3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ

– Бакалавр

3.3. Объем программы

Объем программы 240 зачетных единиц (далее – з.е.).

3.4. Формы обучения

Очная, Очно-заочная, Заочная

3.5. Срок получения образования

при очной форме обучения 4 года

при очно-заочной форме обучения от 4 лет 6 месяцев до 5 лет

при заочной форме обучения от 4 лет 6 месяцев до 5 лет

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	

Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория (группа) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Технологии	ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.

		<p>ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	<p>ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон</p> <p>ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП,</p>

		ГОСТ, интегрированные системы)
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов</p> <p>ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий</p> <p>ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет</p>
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	<p>ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение</p> <p>ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы</p>

		их достижения
Право	ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности	<p>ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области</p> <p>ОПК-6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиям</p>
Безопасность обслуживания	ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	<p>ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p>

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий				
<p>- организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; - ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>гостиницы и иные средства размещения предприятия общественного питания услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПКО-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение.</p> <p>ПКО-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.</p> <p>ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в</p>	<p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p>

			<p>деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	
		<p>ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПКО-2.1. Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ПКО-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПКО-2.3. Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	
<p>Тип задач профессиональной деятельности: технологический</p>				

<p>- разработка бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов; - применение современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>гостиницы и иные средства размещения предприятия общественного питания услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПКО-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере</p>	<p>ПКО-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.</p> <p>ПКО-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности</p> <p>ПКО-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными</p>	<p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>Анализ отечественного и зарубежного опыта</p>
---	--	--	--	---

			возможностями здоровья	
Тип задач профессиональной деятельности: проектный				
- проектирование и разработка услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - разработка и реализация проектов, направленных на развитие организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - участие в разработке и реализации бизнес-планов по созданию новых организаций и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	гостиницы и иные средства размещения предприятия общественного питания услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы	ПКО-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	ПКО-4.1. Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности ПКО-4.2. Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности	33.008 Руководитель предприятия питания 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц Анализ отечественного и зарубежного опыта
Тип задач профессиональной деятельности: сервисный				
- обеспечение активного содействия удовлетворению потребностей потребителей, используя ресурсы и возможности предприятий сферы гостеприимства и	гостиницы и иные средства размещения предприятия общественного питания услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя	ПКО-5. Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и	ПКО-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы	33.008 Руководитель предприятия питания 33.007 Руководитель/уп

<p>общественного питания; - обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями. - обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса</p>	<p>деятельности</p> <p>ПКО-5.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p> <p>ПКО-5.3. Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне департаментов (служб, отделов) организации избранной сферы деятельности</p>	<p>руководящий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p>
<p>Тип задач профессиональной деятельности: исследовательский</p>				
<p>- применение научных принципов и методов исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания; - применение прикладных методов исследовательской</p>	<p>гостиницы и иные средства размещения предприятия общественного питания технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая</p>	<p>ПКО-6. Способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p>	<p>ПКО-6.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и управленческих инноваций в избранной сфере деятельности</p>	<p>Анализ отечественного и зарубежного опыта</p>

<p>деятельности в области формирования и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - участие в разработке, внедрении инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>документация и информационные ресурсы потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности</p>		<p>ПКО-6.2. Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПКО-6.3. Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации в избранной сфере профессиональной деятельности</p>	
--	--	--	--	--

4.2. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
-----------	---------------------------	---	---	------------------------------

Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий

<p>- организация процесса оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания; - ресурсное обеспечение деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - руководство персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>гостиницы и иные средства размещения предприятия общественного питания услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПК-1. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений</p>	<p>ПК-1.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p> <p>ПК-1.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ПК-1.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p> <p>ПК-1.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа</p>	<p>33.008 Руководитель предприятия питания</p> <p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц</p> <p>Анализ отечественного и зарубежного опыта</p>
---	--	---	---	---

			деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	
Тип задач профессиональной деятельности: технологический				
- разработка бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов; - применение современных информационных и коммуникационных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	гостиницы и иные средства размещения предприятия общественного питания услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и	ПК-2. Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-2.1. Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства ПК-2.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений ПК-2.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой	33.008 Руководитель предприятия питания 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц Анализ отечественного и зарубежного опыта

	ключевые ценности первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания		политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ПК-2.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия	
		ПК-3. Способен к интернет- продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-3.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПК-3.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет ПК-3.3. Проводит оценку	

			эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	
Тип задач профессиональной деятельности: проектный				
- проектирование и разработка услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - разработка и реализация проектов, направленных на развитие организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - участие в разработке и реализации бизнес-планов по созданию новых организаций и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	гостиницы и иные средства размещения предприятия общественного питания услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы	ПК-4. Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-4.1. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания ПК-4.2. Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ПК-4.3. Применяет специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации	33.008 Руководитель предприятия питания 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц Анализ отечественного и зарубежного опыта

			бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	
Тип задач профессиональной деятельности: сервисный				
- обеспечение активного содействия удовлетворению потребностей потребителей, используя ресурсы и возможности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания; - обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями. - обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания.	гостиницы и иные средства размещения предприятия общественного питания услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности первичные трудовые коллективы	ПК-5. Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения	ПК-5.1. Организует работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения ПК-5.2. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещений ПК-5.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации	33.008 Руководитель предприятия питания 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц

	организаций сферы гостеприимства и общественного питания		гостиниц и иных средств размещения	
Тип задач профессиональной деятельности: исследовательский				
- применение научных принципов и методов исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания; - применение прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания; - участие в разработке, внедрении инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания.	гостиницы и иные средства размещения предприятия общественного питания технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности	ПК-6. Способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-6.1. Организует систему мониторинга развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания ПК-6.2. Оценивает проблемы и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПК-6.3. Осуществляет на основе полученной информации прогнозирование деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Анализ отечественного и зарубежного опыта

Раздел 5. ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП

5.1. Рекомендуемый объем обязательной части образовательной программы

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

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, должен составлять не менее 45 процентов общего объема программы бакалавриата.

В соответствии с ФГОС ВО структура программы бакалавриата включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

Программа бакалавриата должна обеспечивать реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Программа бакалавриата должна обеспечивать реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:

в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)» в объеме не менее 2 з.е.;

в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения в объеме не менее 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы бакалавриата.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном Организацией. Для инвалидов и лиц с ОВЗ Организация устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

5.2. Рекомендуемые типы практики

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики (далее вместе – практики)

Типы учебной практики:

- ознакомительная практика
- исследовательская практика

Типы производственной практики:

- исследовательская практика
- организационно-управленческая практика
- преддипломная практика
- проектно-технологическая практика
- сервисная практика

5.3. Примерный учебный план и примерный календарный учебный график

Пояснительная записка

Примерный учебный план и примерный календарный учебный график носят рекомендательный характер. Формулировки наименований дисциплин (в том числе базовой части учебного плана, за исключением дисциплин п.2.2 ФГОС) носят рекомендательный характер и могут корректироваться образовательной организацией.

Профессиональные компетенции (ПК) включают в себя рекомендуемые профессиональные компетенции (ПКР) (раздел 4.2 ПООП) и/или профессиональные компетенции, установленные вузом (ПК УВ).

Образовательная организация при разработке ОПОП вправе включать или не включать в программу бакалавриата рекомендуемые профессиональные компетенции в зависимости от направленности (профиля) программы, выбранных объектов и типов задач профессиональной деятельности. Образовательная организация также вправе устанавливать профессиональные компетенции самостоятельно – профессиональные компетенции, установленные вузом (ПК УВ), в зависимости от направленности (профиля) программы, выбранных объектов и типов задач профессиональной деятельности. При формировании профессиональных компетенций, установленных образовательной организацией и их индикаторов, исходя из направленности (профиля) программы, могут быть использованы профессиональные стандарты: 33.013. Официант/бармен; 33.019. Специалист по выставочной деятельности в сфере торгово-промышленных выставок, соответствующего квалификационного уровня (6 квалификационный уровень соответствующий уровню высшего образования - бакалавриат).

При разработке ОПОП Организация устанавливает типы учебных и производственных практик в соответствии с п.2.6 ФГОС. Практики рекомендуется реализовывать в дискретной форме по периодам проведения практик. Практики могут быть включены в образовательные модули.

Факультативные дисциплины с рекомендуемым объемом не более 9 з.е. в суммарную нагрузку (240 ЗЕТ) не включаются.

Часть, формируемая участниками образовательных отношений – включает в себя два блока дисциплин:

1. Дисциплины (модули) по выбору – дисциплины, направленные на формирование профессиональных компетенций рекомендуемых и/или профессиональных компетенций, устанавливаемых образовательной организацией самостоятельно;

2. Дисциплины (модули) в соответствии с выбранным видом деятельности (Модуль мобильности студентов) – дисциплины, направленные на формирование профессиональных компетенций в соответствии с выбранными видами деятельности. В представленном примерном учебном плане предполагается выбор одного вида деятельности.

Образовательная организация при разработке ОПОП может выбирать один или несколько из предлагаемых модулей в зависимости от направленности (профиля) программы, выбранных объектов и типов задач профессиональной деятельности. В случае выбора нескольких модулей трудоемкость каждого модуля пропорционально уменьшается, сохраняя суммарную трудоемкость раздела.

В представленном примерном учебном плане предполагается выбор одного вида деятельности.

.Д1													
Б1.Б.М2 .Э1	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	зачет	0	✓	✓		✓						УК-7.
Б1.Б.Д3	Безопасность жизнедеятельности	зачет	3	✓									УК-8.
Б1.Б.Д4	Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания	экзамен	3	✓									УК-2. ОПК-6.
Б1.Б.Д5	Деловые коммуникации и культура речи	зачет	3	✓									УК-4.
Б1.Б.Д6	Прикладная математика, математические методы и модели в сфере гостеприимства и общественного питания	экзамен	4	✓									УК-1.
Б1.Б.М3	Информационно-коммуникативные технологии и программное обеспечение профессиональной деятельности	зачет, экзамен	7										УК-1. ОПК-1.
Б1.Б.М3 .Д1	Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания	зачет	3		✓								УК-1. ОПК-1.
Б1.Б.М3 .Д2	Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности	экзамен	4			✓							УК-1. ОПК-1.
Б1.Б.Д7	Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания	экзамен	5				✓						УК-3. ОПК-2. ПКО-1. ПКО-2.
Б1.Б.Д8	Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания	экзамен	5			✓							ОПК-5.
Б1.Б.Д9	Маркетинг организаций сферы гостеприимства и	зачет, экзамен	8				✓	✓					ОПК-4.

	общественного питания													
Б1.Б.Д1 0	Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	курсовая работа, экзамен	6			✓	✓							ОПК-1. ПКО-3. ПКО-4.
Б1.Б.М4	Иностранный язык делового общения в профессиональной деятельности (второй)	зачет, экзамен	15											УК-4. ПКО-3.
Б1.Б.М4 .Д1	Иностранный язык делового общения (второй)	зачет, экзамен	10			✓	✓	✓						УК-4. ПКО-3.
Б1.Б.М4 .Д2	Иностранный язык в профессиональной деятельности (второй)	экзамен	5						✓					УК-4. ПКО-3.
Б1.Б.Д1 1	Психология и конфликтология в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	зачет	3			✓								УК-3. УК-6. ПКО-4. ПКО-5.
Б1.Б.Д1 2	Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	зачет	4			✓								УК-8. ОПК-7.
Б1.Б.Д1 3	Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания	зачет	3									✓		ОПК-2. ОПК-5.
Б1.Б.Д1 4	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	зачет, экзамен	6				✓							ПКО-6. ОПК-3.
Б1.Б.Д1 5	Прикладные методы исследовательской деятельности	зачет с оценкой	3									✓		ПКО-6.

Б1.В.М3 .Д1	Управление персоналом в сфере гостеприимства	зачет, экзамен					✓	✓			ПК-1.
Б1.В.М3 .Д2	дисциплина модуля	зачет, экзамен					✓	✓			ПК-1.
Б1.В.М3 .Д3	дисциплина модуля	зачет, экзамен					✓	✓			ПК-1.
Б1.В.М3 .Д4	дисциплина модуля	зачет, экзамен					✓	✓			ПК-1.
Б1.В.М3 .Д5	дисциплина модуля	зачет, экзамен							✓	✓	ПК-1.
Б1.В.М3 .Д6	дисциплина модуля	зачет, экзамен							✓	✓	ПК-1.
Б1.В.М3 .Д7	дисциплина модуля	зачет, экзамен							✓	✓	ПК-1.
Б1.В.М4	Модули по выбору, в соответствии с видом деятельности: сервисный и проектный	зачет, экзамен	0								ПК-4. ПК-5.
Б1.В.М4 .Д1	Бизнес-планирование в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	зачет, экзамен					✓	✓			ПК-4.
Б1.В.М4 .Д2	дисциплина модуля	зачет, экзамен					✓	✓			ПК-4.
Б1.В.М4 .Д3	дисциплина модуля	зачет, экзамен					✓	✓			ПК-4.
Б1.В.М4	дисциплина модуля	зачет, экзамен					✓	✓			ПК-5.

.Д4													
Б1.В.М4 .Д5	дисциплина модуля	зачет, экзамен								✓	✓		ПК-5.
Б1.В.М4 .Д6	дисциплина модуля	зачет, экзамен								✓	✓		ПК-5.
Б1.В.М4 .Д7	дисциплина модуля	зачет, экзамен	0							✓	✓		ПК-5.
Б1.В.М5	Модули по выбору, в соответствии с видом деятельности: исследовательский	зачет, экзамен	0										ПК-6.
Б1.В.М5 .Д1	Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства и общественного питания	зачет, экзамен						✓	✓				ПК-6.
Б1.В.М5 .Д2	дисциплина модуля	зачет, экзамен	0					✓	✓				ПК-6.
Б1.В.М5 .Д3	дисциплина модуля	зачет, экзамен	0					✓	✓				ПК-6.
Б1.В.М5 .Д4	дисциплина модуля	зачет, экзамен	0					✓	✓				ПК-6.
Б1.В.М5 .Д5	дисциплина модуля	зачет, экзамен	0							✓	✓		ПК-6.
Б1.В.М5 .Д6	дисциплина модуля	зачет, экзамен	0							✓	✓		ПК-6.

Б1.В.М5 Д7	дисциплина модуля	зачет, экзамен	0							✓	✓	ПК-6.
Б2	Блок 2 «Практика»		30									
Б2.Б	Обязательная часть Блока 2		12									
Б2.Б.У1	ознакомительная практика	зачет с оценкой	6	✓								
Б2.Б.П1	преддипломная практика	зачет с оценкой	6								✓	
Б2.В	Часть Блока 2, формируемая участниками образовательных отношений		18									
Б2.В.У1	исследовательская практика	зачет с оценкой	6			✓						
Б2.В.П1	организационно-управленческая практика	зачет с оценкой	6						✓			ПК-1. ПК-4. ПК-2. ПК-3. ПК-5. ПК-6. УК-1. УК-2. УК-3. УК-4. УК-5. УК-6. УК-7. УК-8.
Б2.В.П2	проектно-технологическая практика	зачет с оценкой	0						✓			ПК-1. ПК-4. ПК-6.

												ПК-2. ПК-3. ПК-5. УК-1. УК-2. УК-3. УК-4. УК-5. УК-6. УК-7. УК-8.
Б2.В.П3	сервисная практика	зачет с оценкой	0							✓		ПК-3. ПК-1. ПК-2. ПК-4. ПК-5. ПК-6. УК-1. УК-2. УК-3. УК-5. УК-6. УК-4. УК-7. УК-8.
Б2.В.П4	исследовательская практика	зачет с оценкой	6								✓	ПК-1. ПК-2. ПК-4. ПК-3. ПК-5. ПК-6.

Примерный календарный учебный график

43.03.03 «Гостиничное дело»

высшее образование - программы бакалавриата

Месяцы	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
Недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52							
Курсы	I	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	К	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	Э	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
	II	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	К	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	Э	Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
	III	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	К	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	Э	Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
	IV	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	Б1	К	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	Э	П	П	П	П	П	П	П	К	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	

Б1 – учебный процесс по Блоку 1 «Дисциплины (модули)»	Э – промежуточная аттестация
Б2 – учебный процесс по Блоку 2 «Практика»	К – каникулы
	Д – государственная итоговая аттестация
	У – учебная практика
	П – производственная практика
	НИР- научно-исследовательская работа

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)							
Курс	Б1	Б2	Э	К	Д	НИР	Всего
I	18	4	5	25	0	0	52
II	18	4	5	25	0	0	52

III	18	4	5	25	0	0	52
IV	18	8	3	17	6	0	52
ИТОГО	72	20	18	92	6	0	208

5.4. Примерные рабочие программы дисциплин (модулей) и практик

Индекс	Наименование и краткое содержание дисциплины (модулей) и практик	Компетенции	Объем, з.е.
Б1.Б.М 1	<p>Деловые и межкультурные коммуникации на иностранном языке</p> <p>Модуль включает две дисциплины: «Иностранный язык» и «Межкультурные коммуникации на иностранном языке»</p>	УК-4	16
Б1.Б.М 1.Д1	<p>Иностранный язык</p> <p>Содержание дисциплины «Иностранный язык» охватывает круг вопросов, направленных на формирование и развитие лексических навыков: введение частотной тематической лексики по специальности, закрепление ее в диалогической и монологической речи; углубление знаний о вариативности языка и стилистических особенностях его функционирования; дальнейшее формирование и развитие грамматических навыков: тренировка языковых явлений, наиболее часто встречающихся в сфере деловой коммуникации; развитие умений выбора грамматических структур для оформления высказывания в соответствии с его видом и целями; повышение уровня лексико-грамматической корректности иноязычной речи; развитие навыков чтения текстов рекламно-справочного характера, а также деловой документации, соответственно изучаемой тематике; развитие аудиоумений восприятия на слух иноязычной речи, звучащей в естественном темпе; овладение необходимым уровнем речевой культуры при ведении деловых переговоров; дальнейшее развитие языковой компетенции, под которой понимается способность использовать предлагаемые системно-морфологические образования и умение свободно оперировать языковыми средствами соответственно этике общения в сфере гостиничного дела. Владеет иностранным языком с учетом характеристики профессиональной деятельности на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации.</p>	УК-4	9

	<p>Отдельным разделом программы является словарь профессиональных терминов на английском языке.</p> <p>Предусматривается проведение практических занятий с использованием активных и интерактивных форм обучения: практическое занятие по формированию умений и навыков чтения, аудирования, говорения и письма, круглый стол, ролевая игра, case-stady, тренинг.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета и экзамена</p>		
Б1.Б.М 1.Д2	<p>Межкультурные коммуникации на иностранном языке</p> <p>Дисциплина «Межкультурные коммуникации на иностранном языке» продолжает и закрепляет полученные в результате предыдущей дисциплины знания, навыки и умения и направлена на формирование навыков деловых и межкультурных коммуникаций на иностранном языке.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета и экзамена</p>	УК-4	7
Б1.Б.Д1	<p>История (история России, всеобщая история)</p> <p>Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с пониманием характера истории как науки и ее места в системе гуманитарных наук; формированием исторического мышления и сознания, способствующих социальному ориентированию в современной жизни. Студент учится ориентироваться в главных этапах истории России и мира их хронологии; знает основные исторические факты, события, даты, имена и характеристики исторических деятелей; формирует представление о месте России в мировом сообществе, о ее взаимосвязях с Западом и Востоком, о ее вкладе в мировую цивилизацию, о специфических особенностях ее развития.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, докладов с презентациями, эссе, групповых проектов и промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>	УК-5	3
Б1.Б.Д2	<p>Философия</p> <p>Дисциплина «Философия» призвана способствовать созданию у студентов целостного системного представления о мире и месте человека в нем, а также формированию и развитию философского мировоззрения; развивать у</p>	УК-5, УК-1, УК-2	4

	<p>студентов интерес к фундаментальным знаниям; стимулировать потребность к философским оценкам исторических событий и фактов действительности; усваивать идеи единства мирового историко-культурного процесса при одновременном признании многообразия его форм; выработать адекватную современным требованиям методологическую культуру, которая позволяет специалисту применять научные, технические и гуманитарные знания как единый системный комплекс; помочь понять философско-мировоззренческий смысл профессиональной деятельности и её место в жизни человека.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме презентации учебного материала, написания научных статей, тестирования, решения ситуационных задач и промежуточная аттестация в форме экзамена.</p> <p>После завершения курса «Философия» обучающийся применяет полученные знания и умения в процессе освоения всех последующих дисциплин, расширяя мировоззренческие горизонты выбранной профессии и осознавая её место в жизни общества, а также при подготовке к защите выпускной квалификационной работы.</p>		
Б1.Б.М 2	<p>Модуль по физической культуре и спорту</p> <p>Модуль включает обязательную дисциплину «Физическая культура и спорт» и элективные дисциплины по физической культуре и спорту.</p> <p>Содержание модуля охватывает круг вопросов, связанных с укреплением здоровья; овладением знаниями основ физической культуры и здорового образа жизни; достижением оптимального уровня физических и психологических качеств; умением использовать опыт физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета.</p>	УК-7	2
Б1.Б.М 2.Д1	<p>Физическая культура и спорт</p> <p>Дисциплина направлена на укрепление здоровья обучающихся; овладением знаниями основ физической культуры и здорового образа жизни; достижением оптимального уровня физических и психологических качеств;</p>	УК-7	2

	<p>умением использовать опыт физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета.</p>		
Б1.Б.Д3	<p>Безопасность жизнедеятельности</p> <p>Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением правовых, нормативно-технических и организационных основ безопасности жизнедеятельности. Основные виды и характеристики опасностей в индустрии гостеприимства; информационная безопасность; санитарно-эпидемиологическая безопасность; пожарная безопасность; социальная и медицинская безопасность; обеспечение безопасности в процессе трудовой деятельности; экономический эффект защитных мероприятий; рекомендации ВОЗ в сфере безопасности. Изучение основных методов защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и чрезвычайных ситуаций (ЧС). Методы организации обеспечения безопасности гостей объектов гостиничной сферы. Организация и контроль соблюдения требования охраны труда на рабочем месте.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета</p>	УК-8	3
Б1.Б.Д4	<p>Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Содержание дисциплины охватывает круг общетеоретических вопросов, представляющих собой принципиальную основу для изучения конкретных отраслей и институтов системы российского права, основных теоретических подходов к определению сущности и социального назначения государства и права, принципов и источников права, а также круг вопросов, охватывающий правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета.</p>	УК-2, ОПК-6	3
Б1.Б.Д5	<p>Деловые коммуникации и культура речи</p>	УК-4	3

	<p>Дисциплина включает вопросы, связанные с формированием системы представлений о механизмах закономерностях общения людей в условиях профессиональной деятельности, в том числе национальные особенности делового общения. Рассматриваются такие разделы, как практический контекст делового общения, планирование и организация деловой встречи, восприятие и понимание партнерами друг друга, интерпретация невербальной информации в деловом общении, особенности речевого поведения, основы обмена деловой информацией.</p> <p>Программой предусмотрена промежуточная аттестация в форме зачета.</p>		
Б1.Б.Д6	<p>Прикладная математика, математические методы и модели в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Целью изучения дисциплины является формирование базовых математических понятий и представлений, овладение языком и основными методами теоретической и прикладной математики как для закладки фундамента всего последующего математического естественнонаучного образования, так и ввиду широких приложений и распространенности математических моделей в сфере гостеприимства и общественного питания. В процессе освоения дисциплины обучающийся получит знания о методах решения основных задач математического анализа, задач линейной алгебры и аналитической геометрии, основных задач теории вероятностей и математической статистики, получит навыки перевода управленческих и экономических задач на математический язык, применения подходящих математических методов для решения управленческих и экономических задач, проводить математическими методами экономический анализ результатов решения.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>	УК-1	4
Б1.Б.М 3	<p>Информационно-коммуникативные технологии и программное обеспечение профессиональной деятельности</p> <p>Модуль включает обязательные дисциплины «Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» и «Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности».</p>	УК-1, ОПК-1	7
Б1.Б.М 3.Д1	<p>Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	УК-1, ОПК-1	3

	<p>Содержание дисциплины «Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» охватывает круг вопросов, связанных с управлением данными при организации информационного обеспечения в решении задач для сферы гостеприимства и общественного питания. Рассматриваются основы построения информационных систем и технологий, использование специализированных информационных технологий в процессе предоставления гостиничных и ресторанных услуг, вопросы обеспечения информационной безопасности, технологии поиска данных в сети Интернет и использования мировых информационных ресурсов для обеспечения профессиональной деятельности.</p> <p>Промежуточная аттестация в виде экзамена.</p>		
Б1.Б.М 3.Д2	<p>Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности</p> <p>Дисциплина «Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности» включает рассмотрение программных средств обеспечения информационных процессов на предприятиях гостиничной и ресторанной сферы.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета.</p>	УК-1, ОПК-1	4
Б1.Б.Д7	<p>Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Предлагаемая программа ориентирована на изучение научных подходов, основных принципов и методов управления предприятиями гостеприимства и общественного питания, наиболее важных, типичных форм, функций, видов и состояний управленческих отношений; понимание особенностей современного этапа развития управленческой мысли; основных концепций управления, определение их сильных и слабых сторон. Изучаются методы стимулирования и повышения мотивации подчиненных, обеспечения их лояльности.</p> <p>Данный курс позволит освоить студентам основные методы и технологии управления в избранной профессиональной сфере, получить определенные навыки для использования их в практике управления организациями в условиях сложного и динамичного окружения, а также развить у них лидерские качества и навыки, которые дадут им возможность успешно работать руководителями предприятий в сфере гостеприимства</p>	УК-3, ОПК-2, ПКО-1, ПКО-2	5

	и общественного питания. Промежуточная аттестация – в форме экзамена		
Б1.Б.Д8	<p>Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением: механизма функционирования рыночной экономики и роли государства в повышении эффективности использования производственного потенциала национальной экономики; деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания в условиях рыночных отношений, рассмотрения механизма функционирования и организационно-правовых форм предприятий индустрии гостеприимства и общественного питания, путей повышения качества услуг и продукта, ценообразования, инвестирования, кластерных и партнерских отношений (в том числе государственно-частных), оплаты труда и управления финансами; содержания и методологии предпринимательской деятельности в индустрии гостеприимства и общественного питания. Знакомит обучающихся с основными показателями, характеризующими деятельность предприятия избранной профессиональной сферы.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>	ОПК-5	5
Б1.Б.Д9	<p>Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Содержание дисциплины охватывает круг вопросов: теоретические и методологические основы дисциплины; информационное обеспечение маркетинговой деятельности; теоретико-методологические основы исследования маркетинговой среды; маркетинговые исследования в сфере гостеприимства и общественного питания: предприятия, рынка, конкурентов, потребителей, услуг и продукта и др.; стратегическое маркетинговое планирование; методы продвижения и продаж в системе маркетинга (в том числе B2C и B2B, интернет-технологии продаж и продвижения); организация и контроль маркетинга в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета и экзамена.</p>	ОПК-4	8

Б1.Б.Д1 0	<p>Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Целью освоения учебной дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области технологических и нормативных компонентов деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания, комплекса знаний о состоянии и перспективах развития рынка гостиничных услуг и услуг общественного питания, ознакомление студентов с современными концепциями продвижения услуг в сфере гостеприимства и общественного питания, рассмотрение различных форм формирования и стимулирования спроса в сфере гостеприимства и общественного питания, опринципах организации работы подразделений гостиничного предприятия и предприятий общественного питания; овладение технологическими навыками организации процесса обслуживания в средствах размещения и предприятия общественного питания.</p> <p>Предусматривается написание курсовой работы.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>	ОПК-1, ПКО-3, ПКО-4	6
Б1.Б.М 4	<p>Иностранный язык делового общения в профессиональной деятельности (второй)</p> <p>Модуль включает обязательные дисциплины «Иностранный язык делового общения (второй)» и «Иностранный язык в профессиональной деятельности (второй)».</p> <p>Цель изучения дисциплин модуля - формирование компетенций, необходимых для практического владения разговорно-бытовой речью и языком специальности для активного применения, как в повседневном, так и в профессиональном общении.</p> <p>В процессе изучения дисциплин модуля формируется знание базовых понятий грамматического строя изучаемого языка; основных моделей словообразования; общей употребительной лексики общего направления и нейтрального научного стиля; основной терминологической лексикой по своему профилю; основ страноведения. Достигается умение общаться на иностранном языке, использовать иностранный язык в профессиональной коммуникации и межличностном общении; понимать устную монологическую и диалогическую речь на бытовые, социальные и профессиональные темы; писать деловые письма на иностранном языке; самостоятельно работать</p>	УК-4, ПКО-3	15

	<p>специальной литературой на иностранном языке с целью получения профессиональной информации. Формируется владение основными навыками письменной речи; базовыми навыками перевода профессионального текста и работы с профессионально-ориентированными материалами на иностранном языке.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета и экзамена.</p>		
Б1.Б.М 4.Д1	Иностранный язык делового общения (второй)	УК-4, ПКО-3	10
Б1.Б.М 4.Д2	Иностранный язык в профессиональной деятельности (второй)	УК-4, ПКО-3	5
Б1.Б.Д1 1	<p>Психология и конфликтология в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Изучение дисциплины дает представление о психологии, её роли и месте в комплексе наук; принципе её функционирования, аспектах, особенностях и закономерностях. Данный курс позволит студентам достичь понимания познавательных психических процессов, эмоционально-волевых процессов, понимание личности применительно к сфере гостеприимства и общественного питания, а также основы конфликтологии.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета.</p>	УК-3, УК-6, ПКО-4, ПКО-5	3
Б1.Б.Д1 2	<p>Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>В процессе изучения дисциплины достигается знание обучающимися законодательства и нормативно-правовой документации по вопросам охраны труда и техники безопасности, особенности их применения в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, формируются умения применять полученные знания для обеспечения безопасных условий труда, достигаются навыки ведения нормативной документации в условиях организаций избранной сферы деятельности.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета.</p>	УК-8, ОПК-7	4
Б1.Б.Д1	Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-2, ОПК-5	3

3	<p>Предлагаемая программа ориентирована на ознакомление студентов с научным подходом изучения основ предпринимательства. Общая теоретическая подготовка позволит подготовить бакалавров, обладающих знаниями в области предпринимательства для анализа процессов и тенденций современной социокультурной среды, а также в профессиональной деятельности, профессиональной коммуникации и межличностном общении и применять методы и технологии предпринимательства на практике.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета.</p>		
Б1.Б.Д1 4	<p>Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных со:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандартизацией (основы технического регулирования, технические регламенты, международные нормативные документы: стандарты серии ИСО 9000, ХАССП, принципы менеджмента качества, гармонизация национальной системы стандартизации с международными нормативными документами) применительно к сфере профессиональной деятельности; - сертификацией (подтверждение соответствия, добровольное подтверждение соответствия организаций сферы гостеприимства и общественного питания, добровольная сертификация услуг в данной сфере); - метрологией (сводные характеристики результатов измерений, гарантийные ошибки, доверительные интервалы и доверительные вероятности); - управлением качества (факторы, влияющие на качество работы организаций сферы гостеприимства и общественного питания, качество персонала, оборудования, материалов, средств измерений, инфраструктуры, дерево качества, качество продукции и качество обслуживания, петля качества); - квалитиметрией (основные термины и определения квалитиметрии, выбор определяющих показателей качества, показатели качества услуг). <p>Промежуточная аттестация в форме зачета и экзамена.</p>	ПКО-6, ОПК-3	6

Б1.Б.Д1 5	<p>Прикладные методы исследовательской деятельности</p> <p>Целью освоения дисциплины «Прикладные методы исследовательской деятельности» является создание теоретической и методологической основы для овладения базовыми знаниями в области научных исследований, формирование знаний о методах научно-исследовательской деятельности, изучение и систематизация науки в соответствии с основными методами, факторами и характеристикой их исследований, формирование представления об исследовательской деятельности, сформировать у обучающихся знания о методах научных исследований и сформировать навыки их практического применения.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</p>	ПКО-6	3
Б1.Б.Д1 6	<p>Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями</p> <p>Изучение дисциплины дает представление об ограниченной мобильности, ее видах и классификации, основах законодательства в этой сфере, требованиях к обеспечению отдыха и обслуживания лиц с ограниченными возможностями, наличию необходимой материальной базы в объектах размещения и питания.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>	УК-5, ОПК-2, ОПК-4	5
Б1.В.М 1	<p>Дисциплины направленности (профиля)</p> <p>Дисциплины направлены на формирование профессиональных компетенций (рекомендуемых ФУМО и предлагаемых образовательной организацией), если организация выберет профильную программу</p>	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6	36
Б1.В.М 1.Д1	Дисциплина направленности (профиля)	ПК-1	6
Б1.В.М 1.Д2	Дисциплина направленности (профиля)	ПК-2	4

Б1.В.М 1.Д3	Дисциплина направленности (профиля)	ПК-3	8
Б1.В.М 1.Д4	Дисциплина направленности (профиля)	ПК-4	6
Б1.В.М 1.Д5	Дисциплина направленности (профиля)	ПК-5	5
Б1.В.М 1.Д6	Дисциплина направленности (профиля)	ПК-6	4
Б1.В.М 1.Д7	Дисциплина направленности (профиля)	ПК-1	3
Б1.В.М 2	<p>Модули по выбору, в соответствии с видом деятельности: производственно-технологический</p> <p>Производственно-технологический модуль строится на сбалансированном обеспечении усвоения профессиональных компетенций, обозначенных в ПООП, при этом в рамках этого модуля должен решаться основной тип профессиональной задачи – «Технологическая деятельность». В данный модуль предлагается включить семь дисциплин (5,6,7 семестры), одна из которых должна быть направлена на формирование рекомендуемой профессиональной компетенции ПК-2, обеспечивающей овладение умениями применять современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Еще одна дисциплина должна быть направлена на формирование рекомендуемой профессиональной компетенции, обеспечивающей овладение умениями продвигать услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания с использованием интернет-технологий - ПК-3. Остальные дисциплины должны формировать установленные вузом компетенции по различным направлениям технологической деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, направленных на конкретизацию и углубление обязательной профессиональной компетенции ПК-3. Степень и полноту освоения компетенций предлагается проверить с использованием видов контроля знаний: экзамен (1), зачет с оценкой(1),</p>	ПК-2, ПК-3	42

	зачеты (2), курсовая работа (1). В качестве ключевой дисциплины этого блока предлагается: « <i>Технологии продвижения и продаж в сферегостеприимства и общественного питания</i> » .		
Б1.В.М 2.Д1	Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства и общественного питания Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся необходимых знаний и навыков работы по организации продаж гостиничных и ресторанных услуг, основных методов продвижения гостиничного и ресторанного продукта с опорой на электронные средства коммуникаций. Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.	ПК-2, ПК-3	6
Б1.В.М 2.Д2	дисциплина модуля	ПК-3, ПК-2	6
Б1.В.М 2.Д3	дисциплина модуля	ПК-2, ПК-3	6
Б1.В.М 2.Д4	дисциплина модуля	ПК-2, ПК-3	6
Б1.В.М 2.Д5	дисциплина модуля	ПК-3, ПК-2	6
Б1.В.М 2.Д6	дисциплина модуля	ПК-2, ПК-3	6
Б1.В.М 2.Д7	дисциплина модуля	ПК-3, ПК-2	6
Б1.В.М	Модули по выбору, в соответствии с видом деятельности: организационно-управленческий	ПК-1	0

3	<p>Организационно-управленческий модуль строится на сбалансированном обеспечении усвоения профессиональных компетенций, обозначенных в ПООП; вместе с тем в рамках этого модуля должен решаться основной тип профессиональной задачи – «Организационно-управленческая деятельность». В данный модуль предлагается включить семь дисциплин (5,6,7 семестры), одна из которых может быть направлена на формирование рекомендуемой профессиональной компетенции, обеспечивающей овладение умениями рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений – ПК-1. Остальные дисциплины должны быть направлены на формирование установленных вузом профессиональных компетенций, дополняющих и углубляющих обязательные профессиональные компетенции ПКО-1 и ПКО-2. Степень и полноту освоения компетенций предлагается проверить с использованием видов контроля знаний: экзамен (1), зачеты (2), курсовая работа (1).</p> <p>В качестве ключевой дисциплины этого блока предлагается «Управление персоналом в сфере гостеприимства».</p>		
Б1.В.М 3.Д1	<p>Управление персоналом в сфере гостеприимства</p> <p>Целью освоения дисциплины является создание теоретической и методологической основы для овладения базовыми знаниями в области управления персоналом, формирование навыков подбора, оценки, адаптации, мотивации и обучения персонала гостиниц и ресторанов.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</p>	ПК-1	
Б1.В.М 3.Д2	дисциплина модуля	ПК-1	
Б1.В.М 3.Д3	дисциплина модуля	ПК-1	
Б1.В.М 3.Д4	дисциплина модуля	ПК-1	

Б1.В.М 3.Д5	дисциплина модуля	ПК-1	
Б1.В.М 3.Д6	дисциплина модуля	ПК-1	
Б1.В.М 3.Д7	дисциплина модуля	ПК-1	
Б1.В.М 4	<p>Модули по выбору, в соответствии с видом деятельности: сервисный и проектный</p> <p>Сервисный и проектный модуль строится на сбалансированном обеспечении усвоения профессиональных компетенций, обозначенных в ПООП, вместе с тем в рамках этого модуля должны решаться следующие типы профессиональных задач: «Сервисная деятельность», «Проектная деятельность».</p> <p>В данный модуль предлагается включить семь дисциплин (5,6,7 семестры), одна из которых должна быть направлена на формирование рекомендуемой профессиональной компетенции, обеспечивающей способность организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения – ПКР-5, а другая - на формирование рекомендуемой профессиональной компетенции, обеспечивающей способность к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания – ПК-4. Остальные дисциплины должны обеспечить формирование установленных вузом профессиональных компетенций, дополняющих и углубляющих обязательные профессиональные компетенции ПКО-4 и ПКО-5. Степень и полноту освоения компетенций предлагается проверить с использованием видов контроля знаний: экзамен (1), зачеты (2), курсовая работа (1).</p> <p>Ключевой дисциплиной данного модуля может быть « <i>Бизнес-планирование в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</i> » .</p>	ПК-4, ПК-5	0
Б1.В.М 4.Д1	<p>Бизнес-планирование в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Целью изучения дисциплины является формирование необходимых компетенций в вопросах бизнес-</p>	ПК-4	

	<p>планирования в рамках проектной деятельности. Задачами курса являются: освоение теоретических знаний о сущности, основных закономерностях и принципах, формах и методах планирования и организации предприятия; изучение методов проектирования и моделирования производственных, трудовых и управленческих процессов на предприятии; изучение практических методов диагностики финансового состояния деятельности предприятия.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты индивидуальных (групповых) заданий и промежуточная аттестация в форме экзамена и выполнения курсовой работы</p>		
Б1.В.М 4.Д2	дисциплина модуля	ПК-4	
Б1.В.М 4.Д3	дисциплина модуля	ПК-4	
Б1.В.М 4.Д4	дисциплина модуля	ПК-5	
Б1.В.М 4.Д5	дисциплина модуля	ПК-5	
Б1.В.М 4.Д6	дисциплина модуля	ПК-5	
Б1.В.М 4.Д7	дисциплина модуля	ПК-5	0
Б1.В.М 5	<p>Модули по выбору, в соответствии с видом деятельности: исследовательский</p> <p>Исследовательский модуль строится на сбалансированном обеспечении усвоения профессиональных</p>	ПК-6	0

	<p>компетенций, обозначенных в ПООП, вместе с тем в рамках этого модуля должен решаться такой тип профессиональной задачи как «Исследовательская деятельность». В данный модуль предлагается включить семь дисциплин (5,6,7 семестры), которые должны быть направлены на формирование рекомендуемой профессиональной компетенции, обеспечивающей способность осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания. Остальные дисциплины должны быть направлены на формирование установленных вузом профессиональных компетенций, дополняющих и углубляющих обязательную профессиональную компетенцию ПКО-6. Степень и полноту освоения компетенций предлагается проверить с использованием видов контроля знаний: экзамен (1), зачеты (2), курсовая работа (1).</p> <p>В качестве ключевой дисциплины этого блока предлагается «<i>Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства и общественного питания</i>».</p>		
Б1.В.М 5.Д1	<p>Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства и общественного питания</p> <p>Цели освоения курса: выработка представления о маркетинговой стратегии в сфере гостеприимства, освоение принципов организации маркетинговых исследований рынка гостиничных и ресторанных услуг, освоение методов организации маркетинговых коммуникаций, развитие и закрепление знаний при разработке маркетинговых мероприятий по реализации гостиничных и ресторанных услуг; освоение технологии мониторинга рынка данной сферы.</p> <p>Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, защиты индивидуальных (групповых) заданий и промежуточная аттестация в форме экзамена и выполнения курсовой работы</p>	ПК-6	
Б1.В.М 5.Д2	дисциплина модуля	ПК-6	0
Б1.В.М 5.Д3	дисциплина модуля	ПК-6	0

Б1.В.М 5.Д4	дисциплина модуля	ПК-6	0
Б1.В.М 5.Д5	дисциплина модуля	ПК-6	0
Б1.В.М 5.Д6	дисциплина модуля	ПК-6	0
Б1.В.М 5.Д7	дисциплина модуля	ПК-6	0
Б2.Б.У 1	ознакомительная практика		6
Б2.Б.П 1	преддипломная практика		6
Б2.В.У 1	исследовательская практика		6
Б2.В.П 1	организационно-управленческая практика	ПК-1, ПК-4, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-6, УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8	6
Б2.В.П 2	проектно-технологическая практика	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-2, ПК-3, ПК-5, УК-1, УК-	0

		2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8	
Б2.В.П 3	сервисная практика	ПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-5, ПК-6, УК-1, УК-2, УК-3, УК-5, УК-6, УК-4, УК-7, УК-8	0
Б2.В.П 4	исследовательская практика	ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-3, ПК-5, ПК-6, УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8	6

5.5. Рекомендации по разработке фондов оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям) и практикам

Фонды оценочных средств формируются в соответствии с локальным нормативным актом организации.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО должны быть разработаны фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. В оценочные фонды рекомендуется включать: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; банки тестовых заданий и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых проектов/работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

При разработке оценочных средств учитываются многообразные связи между знаниями, умениями, трудовыми действиями, приобретаемыми в рамках отдельных дисциплин (модулей), практик. При проектировании оценочных средств ориентируются на оценку способностей обучающихся к творческой деятельности, готовности вести поиск решения новых задач, связанных с недостаточностью конкретных специальных знаний и отсутствием общепринятых алгоритмов профессионального поведения.

Помимо индивидуальных оценок рекомендуется использовать групповые оценки и взаимооценки: рецензирование обучающимися работ друг друга, оппонирование рефератов, проектов, отчетов по практике. Важным элементом оценивания является экспертная оценка качества подготовки со стороны работодателей.

Для оценки степени сформированности компетенций обучающихся как по отдельным дисциплинам, так и модулям в целом, рекомендуется привлекать преподавателей смежных дисциплин.

Для оценки качества освоения образовательных программ осуществляется текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация студентов.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин (модулей) и прохождения практик, промежуточная аттестация

обучающихся (далее - промежуточная аттестация) - оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и прохождения практик (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ/проектов)).

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с утвержденным графиком. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: коллоквиумы, контрольные работы, тестирование и др.

Экзамены и зачеты являются промежуточными формами контроля изученных учебных дисциплин (модулей), практик. Прием экзаменов и зачетов производится в том порядке и объеме, который установлен учебным планом по каждой дисциплине (модулю), практике.

При разработке оценочных средств по дисциплинам важно учитывать следующие принципы:

- комплексность оценки, т.е. фонды оценочных средств (ФОСы) с одной стороны, должны, с одной стороны, оценивать уровень профессиональных компетенций обучающихся, соответствующих требованиям профессиональных стандартов, разработанных по видам профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания, а также региональным особенностям этого бизнеса, а с другой – универсальные и общепрофессиональные компетенции, которыми должен обладать выпускник вуза (уровень бакалавриата);

- универсальность методов оценки, т.е. ФОСы должны учитывать не только методические подходы к оценке уровня компетенций, сложившиеся в системе образования, но и методы оценки компетенций сотрудников, используемые в организациях сферы гостеприимства и общественного питания, а также первый опыт проведения независимой оценки квалификаций сотрудников сферы гостеприимства и общественного питания создаваемыми Центрами оценки квалификаций (ЦОКами);

- многообразие форм оценки, т.е. при разработке ФОСов должны использоваться разные формы оценки уровня сформированности компетенций, позволяющие оценивать не только знания, при помощи традиционных тестов, но и умения, которые можно измерить только в результате выполнения практических заданий, проектной работы студентов.

- объективность оценки, т.е. ФОСы должны иметь ясный и понятный инструментарий оценки уровня сформированности знаний и умений обучающихся, позволяющий свести к минимуму уровень субъективности в оценках.

При разработке ФОСов рекомендуется использовать материалы комплекта оценочных средств для проведения квалификационного экзамена по профессиональной квалификации «Заместитель директора гостиничного организации или иного средства размещения»[1].

2. Методика разработки фонда оценочных средств для оценки уровня знаний обучающихся

Для оценки уровня знаний обучающихся рекомендуется использовать различные формы тестов. По каждому тесту необходимо указать, какая именно компетенция и какой индикатор оценивается, какое количество ответов по данному тесту необходимо выбрать студенту. Количество вариантов ответов определяется особенностями вопроса.

Не рекомендуется использовать для тестирования, особенно компьютерного, тесты с открытыми вопросами (без вариантов ответа), т.к. в этом случае повышается вероятность субъективных оценок.

Пример теста по дисциплине «Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания»

Оцениваемая компетенция	Оцениваемый индикатор	№ теста	Вопрос: В чем заключается отличие специализированного программного продукта Fidelio, используемого в гостиничных комплексах, от OPERA? (необходимо выбрать один правильный ответ)[2]
ОПК-1. Способен применять технологические	ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное	1	+ Fidelio предназначен для независимых гостиниц
			- Fidelio – устаревший

новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания		вариант OPERA
			- Fidelio менее функционален
			- OPERA предназначена только для гостиниц высшей категории

Примечание: В данном примере правильный вариант расположен первым среди вариантов ответов и отмечен плюсом.

2. Методика разработки фонда оценочных средств для оценки уровня умений обучающихся по дисциплинам учебного плана

Наиболее распространенными технологиями, используемыми для оценки уровня профессиональных компетенций в части умений обучаемых являются кейсы. Кейсовые технологии относятся к неигровым имитационным активным технологиям обучения, интегрирующим в себе как формы развивающего обучения, так и индивидуальные, групповые и коллективные виды деятельности[3].

Кейс-метод (варианты названия: метод кейсов, кейс-стади, метод конкретных ситуаций, метод ситуационного анализа) представляет собой совокупность методов и приемов по использованию в образовательном процессе реальных ситуаций (социальных, кадровых, правовых, финансово-экономических, бизнес-ситуаций и других).

Основное отличие кейса от деловой игры, в которой дается абстрактная ситуация, состоит в том, что кейсы описывают реальные ситуации, имевшие место на конкретных организациях сервиса и гостеприимства (если быть точнее, в кейсах допускается некоторое отхождение от реальной ситуации, но все равно описание в кейсе должно быть максимально приближено к реальности).

Обычно в процессе обучения используются несколько видов кейсов.

1. Творческие (креативные, первооткрывательские кейсы) — разнообразные кейсы (от самых коротких (1–5 предложений) до длинных (объемом до 20 и более страниц), описывающие разные ситуации в реальном бизнесе. Эти кейсы могут быть

использованы для оценки вариативности и креативности мышления человека, других его персональных компетенций. В индивидуальной работе рекомендуется использовать очень короткие кейсы, позволяющие оценить наличие у студента определенных личностных характеристик. При использовании творческих кейсов в групповой форме работы со студентами анализируется умение студента при работе в команде выделить наиболее креативную мысль, развить ее и усовершенствовать, а также грамотно представить.

2. Структурированные кейсы — описание реальных ситуаций, в которых анализируется умение студентов правильно выбрать верный вариант ответа (обычно в таких кейсах задается один или несколько правильных ответов). Грамотно составленный структурированный кейс, в отличие от творческого, должен содержать максимально подробное описание ситуации, в том числе с указанием названия компании, времени, когда ситуация произошла и т. д. Однако цель использования таких кейсов состоит в том, чтобы оценить, как так называемые жесткие навыки (hardskills), то есть набор конкретных методов, инструментов, технологий, правил и инструкций (в сервисе — стандартов обслуживания), которые следует использовать в определенных условиях.

3. Неструктурированные кейсы — описание реальной ситуации, произошедшей на конкретном предприятии, содержащее, как правило, несколько сюжетных линий: конъюнктура рынка (поведение конкурентов, особенности потребителей и т. д.), поведение руководителя, коллектива в целом и отдельных сотрудников. Особенностью этого вида кейсов является то, что они не имеют правильного решения в соответствии с законодательством или какими-либо другими нормативно-правовыми документами. Решений, которые могут предложить и обосновать студенты, может быть несколько. Их оценка проводится преподавателем или студентами, играющими роль экспертов, с точки зрения того, что именно оценивалось, о чем преподаватель обязательно указывает в задании. Этот вид кейсов направлен на формирование так называемых softskills — мягких или гибких навыков.

Условно кейсы можно разделить на три большие группы:

- проверяющие конкретные умения и навыки (ОПК и ПК);
- проверяющие ценности и взгляды (ОК);
- проверяющие модели поведения и индивидуально-личностные качества выпускника (ОК, ОПК, ПК).

Кроме того, кейсы можно условно разделить на две группы:

- «расскажи» (оценка знаний и умений);
- «покажи» (оценка умений и навыков).

Для самостоятельной подготовки кейсов из практики работы реальных организаций сферы гостеприимства и общественного питания можно использовать два варианта:

- традиционный подход — использование первичной информации, за счет проведения интервью сотрудников и руководителей организаций сферы гостеприимства и общественного питания, разработка на этой основе кейсов, согласование их с руководством компаний. Понятно, что это более сложный путь, но более эффективный, потому что преподаватель может получить более полную информацию о конкретной ситуации от самих участников событий.

- адаптированный подход — использование различной вторичной информации (статьи о предприятии в прессе, на сайте компании, видеосюжеты о компании, интервью с руководством организации, опубликованное в прессе, размещенное на сайте, и т. д.).

Для снижения уровня субъективности оценок результатов решения кейсов рекомендуется указывать критерии оценки правильности решения кейса – основные положения, которые должны прозвучать в ответе студента, без которых решение не может считаться правильным.

Пример кейса по дисциплине «Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания»

Оцениваемая компетенция	Оцениваемый индикатор	Вид кейса	Описание кейса	Критерии оценки правильности решения кейса
ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом	ПКО-1.4. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов,	Кейс, проверяющий конкретное умение - организацию функционирования бизнес-процессов,	Заместитель директора гостиницы узнал о том, что начальник службы приема и размещения,	В решении данной кейса обязательно должны быть отражены два аспекта:

департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	регламентов и стандартов в деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	разработки регламентов деятельности подчиненных подразделений Кейс - «расскажи»	находящийся в его непосредственном подчинении, при возникновении конфликтной ситуации в службе обратился непосредственно к генеральному директору с просьбой помочь в данной ситуации. Расскажите, как должен поступить заместитель генерального директора в данной ситуации.	- организация обратной связи с подчиненным – руководителем службы приема и разрешения (когда, в какой форме она должна быть) - принятие решений или регламентов для предупреждения повтора таких ситуаций в будущем.
---	--	--	---	---

3. Методика разработки фонда оценочных средств для оценки уровня умений обучающихся после прохождения практик

Для проверки умений, приобретенных обучающимися во время прохождения практики, может быть также использована вышеуказанная методика кейсов. Кроме того, получить более наглядное представление о том, чему именно научился студент на практике, можно при помощи двух похожих моделей оценки компетенций:

- модель STAR: - оценка сформированности компетенций осуществляется по следующим направлениям: Situation (Ситуация) — Task (Задача) — Action (Предпринятые действия) — Result (Результат).

- модель PARL - оценка сформированности компетенций осуществляется по следующим направлениям: Ситуация/Проблема(Problem) - Поведение/Действие(Action) – (Result), Научился– Learned, Применил – Applied.

При использовании как первой, так и второй модели, руководитель по практике от вуза, задает студенту вопросы на оценку сформированности УК, ОПК, ПКО или ПКР, а студент должен описать ситуацию и ее решение по одному из вышеуказанных алгоритмов.

Пример применения модели STAR для разработки оценочных средств, используемых при защите отчета по производственной практике

Оцениваемая компетенция	Оцениваемый индикатор	Описание задания	Критерии оценки правильности решения кейса
<p>ОПК-6. Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области.</p> <p>ОПК-6.2 Соблюдает законодательство РФ, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности</p>	<p>Опишите ситуацию, в которой вам была поставлена задача найти необходимую нормативно-правовую документацию по какому-либо направлению деятельности организации сферы гостеприимства и общественного питания и применить ее.</p> <p>Опишите, какие действия вы предприняли и каким был результат этих действий.</p>	<p>В ответе студент должен четко назвать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - конкретную ситуацию, которая произошла с ним во время прохождения практики; - решаемую задачу; - предпринятые им действия; - результат своих действий. <p>Оценивается то, как:</p> <ul style="list-style-type: none"> - были выбраны варианты поиска необходимой нормативно-правовой документации; - насколько обоснованно он применил нормативно-правовую документацию в

			данной ситуации.
--	--	--	------------------

[1] Утверждены протоколом заседания Совета по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства № 6 от 23.12.2016 г. (протокол расположен по ссылке: <https://kadryfrio.ru/spk/about/protocol/>). В открытом доступе в интернете комплект оценочных средств для проведения квалификационного экзамена по профессиональной квалификации «Заместитель директора гостиничного организации или иного средства размещения» отсутствует. Его можно получить по запросу в СПК в индустрии гостеприимства.

[2] Использованы материалы Программы тестирования сотрудников гостиниц и иных средств размещения на соответствие требованиям профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц (Свидетельство о государственной регистрации программ для ЭВМ № 2017611234 от 27.01.2017 г. Правообладатель ФГБОУ ВО "РЭУ им. Г.В. Плеханова". Разработчики программы для ЭВМ: Зайцева Н.А., Козлов Д.А., Ларионова А.А., Никольская Е.Ю., Джанджугазова Е.А., Ильина Е.Л., Романова М.М., Черникова Л.И.)

[3] При описании технологий кейсов использованы материалы следующих публикаций: Зайцева Н.А. Использование кейс-метода для обучения студентов вузов сервиса и туризма. Вестник Ассоциации ВУЗов туризма и сервиса. 2013. № 2 (25). С. 28-32; Иванова С.В. Искусство подбора персонала: Как оценить человека за час. М. Альпина Паблишер. 2017. – 272 с.

5.6. Рекомендации по разработке программы государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (ГИА) осуществляется после освоения обучающимися основной профессиональной образовательной

программы в полном объеме. ГИА включает в себя: подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена (или государственного междисциплинарного экзамена) (если Организация включила государственный экзамен в состав ГИА) и выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

При формировании программы ГИА Организация может совместно с работодателями, объединениями работодателей, советами по профессиональным квалификациям определить наиболее значимые для профессиональной деятельности результаты обучения (из полного списка результатов обучения по образовательной программе) в качестве необходимых для присвоения установленной квалификации с учётом требований к профессиональным компетенциям в соответствии с выбранными профессиональными стандартами и содержанием квалификационных испытаний (при наличии системы оценки профессиональной квалификации на входе в профессию). В этом случае, Организация совместно с представителями отрасли разрабатывает оценочные средства для проверки, сформированности профессиональных навыков, включенных в состав требований к профессиональным компетенциям, установленным образовательной программой.

Совокупность компетенций, установленных программой бакалавриата, должна обеспечивать выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность не менее чем в одной области и (или) сфере профессиональной деятельности, установленной в соответствии с пунктом 1.11 ФГОС ВО, и (или) решать задачи профессиональной деятельности не менее, чем одного типа, установленного в соответствии с пунктом 1.12 ФГОС ВО.

Раздел 6. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП

6.1. Рекомендации по разработке ОПОП в части кадровых условий

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Кадровые условия реализации образовательной программы должны соответствовать требованиям п.4.4 ФГОС ВО.

6.2. Рекомендации по разработке ОПОП в части учебно-методического обеспечения

Рекомендовано следующее содержание учебно-методического обеспечения ОПОП: рабочие программы дисциплин (модулей), рабочие программы практик, программу итоговой государственной аттестации, фонды оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации, для практик и государственного экзамена (если гос. экзамен входит в состав ГИА), методические материалы для практических (семинарских), лабораторных занятий и самостоятельной работы студентов, а также иные материалы, указанные в рабочих программах дисциплин.

Учебно-методическая обеспеченность образовательной программы должна составлять 100 процентов. Рекомендуется ежегодная актуализация рабочих программ дисциплин (модулей), практик, в части, например, рекомендуемой литературы, лицензионного программного обеспечения, используемых методов или технологий преподавания, корректировки содержания дисциплин и т.п. с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

Требования по структуре, содержанию, оформлению и утверждению учебно-методических материалов устанавливаются в локальных нормативных актах вуза.

При разработке учебно-методического обеспечения необходимо учитывать, что компетентностный подход при проектировании и разработке ОПОП требует увеличения доли практических занятий (включая лабораторные работы), поэтому рекомендуется предусмотреть практическую подготовку по каждой дисциплине, включенной в учебный план.

Универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции (обязательные) определяются ФГОС ВО и ПООП. Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам должна обеспечивать формирование у выпускника всех установленных компетенций.

Общую трудоемкость дисциплин рекомендуется устанавливать кратной 3 ЗЕТ для возможности реализации модульного подхода. Для дисциплин, трудоемкость которых составляет более 3 ЗЕТ, рекомендуемая форма отчетности – экзамен.

Рекомендуется в ОПОП бакалавриата предусмотреть содержание дисциплин по выбору обучающихся в объеме не менее одной трети вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)». Порядок формирования дисциплин по выбору обучающихся устанавливается локальными нормативными актами организации.

Курсовые работы (проекты), текущая и промежуточная аттестация (зачеты и экзамены) рассматриваются как вид учебной работы по дисциплине и выполняются в пределах трудоемкости, отводимой на ее изучение.

Форма и вид отчетности обучающихся о прохождении практики определяются локальным нормативным актом вуза. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка.

По решению учебно-методического совета вуза программы практик и промежуточная аттестация по практикам могут быть реализованы с применением технологии и стандартов Worldskills Россия (компетенции «Администрирование отеля» и «Ресторанный сервис»).

6.2.1. Рекомендации по применению образовательных технологий

При проведении учебных занятий образовательной организации рекомендуется обеспечивать развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

6.2.2. Рекомендации по содержанию ЭИОС и использованию программного обеспечения

В образовательной организации должна быть сформирована электронная информационно-образовательная среда (ЭИОС), отвечающая требованиям п. 4.2.2 ФГОС ВО.

Организация ведет электронные портфолио обучающихся, в состав которых рекомендовано включать: грамоты, дипломы, работы обучающихся (курсовые, контрольные, рефераты, расчетные задания и т.п.), рецензии и

оценки на эти работы. Порядок ведения электронного портфолио устанавливается организацией самостоятельно.

Организация должна быть обеспечена необходимым комплектом специализированного лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению).

Рекомендуемое лицензионное программное обеспечение (минимум одна программа лицензионная) по направлениям:

- программа бронирования (в том числе глобальная система бронирования) и резервирования,
- автоматизированная система управления гостиницей,
- автоматизированная система управления рестораном,
- автоматизации заказов в ресторане (электронное меню).

Рекомендуется использовать следующие автоматизированные системы (одну или несколько по выбору образовательной организации):

1. Управления отелем (АСУ) (Property Management System (PMS)):

- зарубежные: Amadeus PMS, Epitome PMS, OPERA, Logus HMS автоматизированные системы;
- российские: «Nimeta», «Эдельвейс», «KEI Hotel», ««NewHotel»», TravelLine: WebPMS (автоматизированная система управления для мини-отелей и хостелов) или иные аналогичные по свойствам, программному обеспечению и наполняемости;

2. Управления организациями общественного питания:

- Ico - система для автоматизации ресторана с большим числом различных модулей;

- R-Keeper - профессиональная система автоматизации для организаций общественного питания: ресторанов, кафе, баров;

- MICROS- система для управления рестораном;

- Microinvest - система для управления рестораном, базой которой является мобильная платформа Android;

- иные программные продукты, аналогичные по свойствам, программному обеспечению и наполняемости (по выбору образовательной организации).

Предпочтительно приобретение лицензионной версии той автоматизированной системы управления отелем и/или организацией общественного питания, которая имеет наибольшее распространение в регионе.

Рекомендуется дополнительное программное обеспечение (демо-версии) в области экономики, управления и маркетинга:

- автоматизированная система взаимоотношений с потребителями (CRM)

- система бухгалтерского учета,

- система составления и ведения документов финансовой отчетности,

- система статистического анализа данных и моделирования экономических процессов,

- система финансового анализа, планирования и бизнес-проектирования,

- система управления бизнес-процессами,

- система автоматизации офисной работы и электронного документооборота.

6.2.3. Рекомендации по организации обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Образовательная организация должна организовать обучение по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с п.4.3.5 ФГОС ВО.

6.3. Рекомендации по разработке ОПОП в части материально-технического обеспечения

Организация, реализующая ОПОП подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», должна располагать соответствующей действующим санитарно-техническим нормам, материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом. Рекомендуемое материально-техническое обеспечение образовательной программы представлено в Приложении 8.

Для проведения занятий всех типов, предусмотренных ОПОП, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, выделяются специальные помещения (учебные аудитории). Кроме того, вуз должен предусмотреть также помещения для самостоятельной работы и лаборатории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) в соответствии с требованиями п. 4.3 ФГОС ВО.

Учебные аудитории рекомендовано укомплектовать специализированной учебной мебелью и техническими средствами, служащими для представления

учебной информации студентам (столы, стулья, преподавательские кафедры, учебные настенные доски, муляжи, стенды, наглядные материалы, раздаточные материалы). Проекционное оборудование рекомендовано предусмотреть для проведения всех лекционных занятий по всем дисциплинам учебного плана.

Для проведения занятий с использованием информационных технологий выделяются компьютерные классы, имеющие компьютеры с необходимым программным обеспечением. Требования к программному обеспечению определяются рабочими программами дисциплин.

Для формирования у обучающихся практических навыков образовательным организациям рекомендуется располагать специально оборудованным учебно-тренинговым центром(лабораторией).

Учебно-тренинговый центр (лаборатория) может быть расположен на территории партнера (вуза или предприятия), в соответствии действующим законодательством. Под учебно-тренинговым центром (лабораторией) понимается помещение, оснащенное специальным оборудованием и инвентарем, дающим возможность приобретения обучающимся практических навыков.

Каждому обучающемуся по основной образовательной программе должен быть обеспечен доступ к изданиям периодической печати по профилю программы.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

№№	Наименование образовательного модуля	Наименования специализированных кабинетов, лабораторий, центров и прочих	Рекомендуемая ма
----	--------------------------------------	--	------------------

п/п		объектов	
Б.1.	Дисциплины (модули)	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет	Библиотека должна обеспечивать доступ к библиотечной системе (электронный контент) для всего контингента.
		Лингафонный кабинет	Кабинет не менее, чем на 10 человек, в которых оборудовано кабинами гарнитурами и ПК
		Физкультурно-спортивный комплекс	Спортивный зал и/или тренажерный зал
		Лаборатория информатики и информационно-коммуникативных технологий	Кабинет с мультимедийными средствами, не менее чем 15 посадочных мест для обучающихся в соответствии с требованиями к оборудованию. Каждое рабочее место оснащено компьютером. Полнофункциональная информационно-справочная система "КонсультантПлюс", "КонсультантЭксперт" и др. систем, обеспечивающих доступ к международным и российским нормативным актам

		Учебно-тренинговый центр (лаборатория)	<p>Рекомендуемое лицензионное программное обеспечение (минимум одна программа в каждом из следующих направлений):</p> <ul style="list-style-type: none"> - программа бронирования (система бронирования) - автоматизированная система бронирования - автоматизированная система бронирования - автоматизации заказов <p>Рекомендуется использовать автоматизированные системы бронирования (Property Management System - демоверсии):</p> <ul style="list-style-type: none"> - зарубежные: Amadeus, Sabre, Galileo, HMS; - российские: «Nimeta», «Спутник», TravelLine: WebPMS (автоматизация бронирования)
--	--	--	---

			<p>управления для мини-отелей.</p> <p>Рекомендуется использовать автоматизированные системы общественного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Iiso - система для автоматизации с большим числом различных модулей; - R-Кеерер - профессиональная система для организаций общественного питания; - MICROS- система для автоматизации общественного питания; - Microinvest - система для автоматизации общественного питания, в которой является мобильной. <p>Предпочтительно приобретать автоматизированную систему, которая имеет наибольшее распространение.</p> <p>Дополнительное программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - автоматизированная система управления взаимоотношениями с потребителями (CRM); - система бухгалтерского учета; - система составления и ведения отчетности; - система статистического анализа и моделирования экономики; - система финансового анализа и проектирования; - система управления бизнесом; - система автоматизации документооборота. <p>Дополнительные кабинеты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - гостиничный номер, туалет, санузел, посудой и посудомоечной машиной, соответствующими гостиничными стандартами; - стойка службы приема и размещения;
--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> - оборудование службы белья, хозяйственный инвентарь размещение специализированных помещений)
		Учебно-тренинговый центр (лаборатория)	<ul style="list-style-type: none"> - Лаборатория технологий с оборудованием на 4 рабочих стола кухонный инвентарь и принадлежности вытяжную вентиляцию; - Банкетный зал не менее 100 мест с 10 столовыми принадлежностями; - Гостиничный номер (кабинет) с соответствующим гостиничным оборудованием, односпальными кроватями и принадлежностями (инвентарь, постельное белье); - Кабинет (лаборатория) для хранения продовольственных товаров и принадлежностей питания.

6.4. Нормативные затраты оказания государственных услуг

Нормативные затраты оказания государственных услуг по реализации данной образовательной программы бакалавриата должны рассчитываться в объеме не ниже установленных Минобрнауки РФ базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной Минобрнауки РФ.

Раздел 7. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ПООП

№ п.п.	ФИО	Должность
1	Ветитнев А.М.	Председатель научно-методического совета ФУМО по направлению подготовки «Гостиничное дело», профессор кафедры управления и технологий в туризме и сервисе ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»
2	Романова Г.М.	Ректор ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»
3	Угрюмов Е.С.	Председатель ФУМО в системе высшего образования по укрупненной группе направлений подготовки, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, проректор ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»
4	Ердакова В.П.	Зам. председателя ФУМО в системе высшего образования по укрупненной группе направлений подготовки, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, проректор ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»
5	Романов С.М.	Декан факультета туризма и сервиса ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»
6	Корягина Е.В.	Зав. кафедрой гостиничного и ресторанного бизнеса ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»
7	Джанджугазова Е.А.	Профессор кафедры индустрии гостеприимства, туризма и спорта ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
8	Зайцева Н.А.	Профессор кафедры индустрии гостеприимства, туризма и спорта ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
9	Морозова Н.С.	Декан факультета бизнес-технологий АНОВО «Российский новый университет»
10	Федулин А.А.	Ректор ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса»
11	Новикова Н.Г.	Первый проректор ФГБОУ ВО «Российский государственный университет туризма и сервиса»
12	Маковская И.В.	Директор Департамента образовательных программ ФГБОУ ВО "Российский государственный университет туризма и сервиса"

Приложение 1

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки (специальности) 43.03.03 «Гостиничное дело»

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
33. Сервис, оказание услуг населению		
1.	33.008	Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510)
2.	33.007	Профессиональный стандарт "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. N 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный N 37395)

Приложение 2

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ Бакалавриат по направлению подготовки (специальности) 43.03.03 «Гостиничное дело»

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень(подуровень) квалификации
33.008 Руководитель предприятия питания	В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/01.6	6
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/03.6	6
	С	Стратегическое управление развитием предприятия	7	Анализ и оценка деятельности предприятия питания	С/01.7	7

		питания		Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания	C/02.7	7
				Управление проектами и изменениями на предприятии питания	C/03.7	7
	D	Стратегическое управление развитием сети предприятий питания	8	Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания	D/01.8	8
				Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу	D/02.8	8
				Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания	D/03.8	8
	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного	C	Стратегическое управление развитием гостиничного	7	Анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса	C/01.7

комплекса/сети гостиниц		комплекса		Разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса	C/02.7	7
				Управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе	C/03.7	7
	D	Стратегическое управление развитием сети гостиниц	8	Разработка концепции и стратегии развития сети гостиниц	D/01.8	8
				Взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу	D/02.8	8
				Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети гостиниц	D/03.8	8
	B	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	6	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	B/01.6	6
				Взаимодействие с	B/02.6	6

				потребителями и заинтересованным и сторонами		
				Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	В/03.6	6