

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

**Примерная основная образовательная программа**

Направление подготовки  
43.03.03 «ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»

Уровень высшего образования  
Бакалавриат

Зарегистрировано в государственном реестре ПООП под номером \_\_\_\_\_

2018 год

## СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
1.1. Назначение примерной основной образовательной программы	3
1.2. Нормативные документы	3
1.3. Перечень сокращений	3
Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ	4
2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников	4
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС	5
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)	5
Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	9
3.1. Направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки (специальности)	9
3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ	9
3.3. Объем программы	9
3.4. Формы обучения	9
3.5. Срок получения образования	9
Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	9
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части	9
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	9
4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	12
4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	15
4.2. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	21
Раздел 5. ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП	26
5.1. Рекомендуемый объем обязательной части образовательной программы	26
5.2. Рекомендуемые типы практики	26
5.3. Примерный учебный план и примерный календарный учебный график	27
5.4. Примерные программы дисциплин (модулей) и практик	27
5.5. Рекомендации по разработке фондов оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) или практике	28
5.6. Рекомендации по разработке программы государственной итоговой аттестации	29
Раздел 6. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ОПОП	30
Раздел 7. СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ ПООП	35
Приложения	36

## **Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Назначение примерной 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» (в редакции от 07.03.2018 N 56-ФЗ);
- 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 43.03.03 «Гостиничное дело» и уровню высшего образования бакалавриат, утвержденный приказом Минобрнауки России от 8 июня 2017 года № 515;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета, утвержденный приказом Минобрнауки России от 5 апреля 2017 года № 301;
- 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, используемых в тексте ПООП:**

- УГСН – укрупненная группа направлений и специальностей;
- ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;
- ФУМО – федеральное учебно-методическое объединение;
- УК - универсальные компетенции;
- ОПК – общепрофессиональные компетенции;
- ПК – профессиональные компетенции;
- ПКО - профессиональные компетенции обязательные;
- ПКР - профессиональные компетенции рекомендуемые;
- ПК УВ - профессиональные компетенции, установленные вузом;
- ПООП - примерная основная образовательная программа;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;  
ОТФ - обобщенная трудовая функция;  
ТФ - трудовая функция;  
ТД - трудовое действие;  
ПС – профессиональный стандарт

## **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 бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), а также сфера прикладных исследований.

Сферами профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность, являются: деятельность по оказанию комплекса услуг по обеспечению временного проживания в гостиницах и иных средствах размещения, включая сопутствующие и дополнительные услуги, и деятельность организаций общественного питания.

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

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

организационно-управленческий,  
технологический,  
проектный,  
сервисный,  
исследовательский.

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников

- гостиницы и другие 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.

Перечень основных объектов профессиональной деятельности выпускников конкретизируется образовательной организацией, а также может быть дополнен при выборе направленности (профиля) программы бакалавриата.

**2.2. 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 (по типам):**

Таблица 2.1

Область профессиональной деятельности и (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)
<b>33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)</b>	Организационно-управленческая деятельность	<ul style="list-style-type: none"> <li>– управление оказанием услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</li> <li>– управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>– обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– гостиницы и другие средства размещения,</li> <li>– предприятия общественного питания,</li> <li>– услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации,</li> <li>– технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания, технологическая документация и информационные ресурсы,</li> <li>– первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и</li> </ul>

			общественного питания
Технологическая деятельность	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка и проектирование услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе использования передового российского и зарубежного опыта;</li> <li>– применение современных информационных и коммуникативных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– гостиницы и другие средства размещения,</li> <li>– предприятия общественного питания,</li> <li>– услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации,</li> <li>– технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания,</li> <li>– технологическая документация и информационные ресурсы,</li> <li>– потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности,</li> <li>– первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ul>	
Проектная деятельность	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проектирование и разработка услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>– разработка и реализация проектов, направленных на развитие организаций сферы гостеприимства и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- гостиницы и другие средства размещения,</li> <li>– предприятия общественного питания,</li> <li>– услуги</li> </ul>	

		<p>общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– участие в разработке и реализации бизнес-планов по созданию новых организаций и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> </ul>	<p>организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания,</li> <li>– технологическая документация и информационные ресурсы</li> </ul>
	<p>Сервисная деятельность</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечение взаимодействия сотрудников сферы гостеприимства и общественного питания с потребителями и заинтересованными сторонами;</li> <li>– - обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями.</li> <li>– обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– гостиницы и другие средства размещения,</li> <li>– предприятия общественного питания,</li> <li>– услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания, включающие в себя основные, дополнительные и сопутствующие услуги, а также технологии их формирования, продвижения и реализации,</li> <li>– технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания,</li> <li>– технологическая документация и информационные ресурсы</li> </ul>

			<p>ресурсы,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- потребители услуг сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности,</li> <li>- первичные трудовые коллективы организаций сферы гостеприимства и общественного питания</li> </ul>
	Исследовательская деятельность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применение научных принципов и методов исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- применение прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</li> <li>- участие в разработке внедрении инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- гостиницы и другие средства размещения,</li> <li>- предприятия общественного питания,</li> <li>- технологии обслуживания потребителей услуг сферы гостеприимства и общественного питания,</li> <li>- технологическая документация и информационные ресурсы,</li> <li>- потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их запросы, потребности и ключевые ценности</li> </ul>

### **Раздел 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 43.03.03 «ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»**

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

Рекомендуемые направленности (профили) образовательных программ в рамках направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»:

- Гостиничная деятельность;
- Ресторанная деятельность;
- Гостинично-ресторанная деятельность;
- Анимационно-досуговая деятельность.



Образовательная организация вправе самостоятельно определять направленность (профиль) образовательной программы в зависимости от ее ориентации на конкретную область или сферу профессиональной деятельности, и (или) тип задач профессиональной деятельности и (или) объект профессиональной деятельности.

Образовательная организация вправе не конкретизировать направленность (профиль) ОПОП и разработать образовательную программу на направление подготовки «Гостиничное дело» (программа широкого профиля).

**3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ:**  
Бакалавр.

**3.3. 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 – 4года,

при очно-заочной форме обучения – устанавливается в соответствии с требованиями п.1.8 ФГОС ВО (5,0 лет $\geq$  x  $\geq$ 4,6 лет);

при заочной форме обучения – устанавливается в соответствии с требованиями п.1.8 ФГОС ВО (5,0 лет $\geq$  x  $\geq$ 4,6 лет);

обучение по индивидуальному плану, в том числе при ускоренном обучении – устанавливается в соответствии с требованиями пп.1.8, 1.9 ФГОС ВО.

## **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**

**Таблица 4.1**

<b>Категория универсальных компетенций</b>	<b>Код и наименование универсальной компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции <sup>1</sup></b>
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	

<sup>1</sup>Индикаторы достижения универсальных компетенций организация, осуществляющая образовательную деятельность, устанавливает самостоятельно. УК могут формироваться всей образовательной программой, включение в учебный план отдельных дисциплин для их формирования не требуется.

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 т.ч. здоровьесбережение)	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	
	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

Таблица 4.2

Категория 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. ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-1.3.Использует специализированные программные продукты в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.
Управление	ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-2.2.Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

	общественного питания	
Качество	ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, интегрированные системы)
Маркетинг	ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, потребителей, конкурентов. ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн технологий. ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет.
Экономика	ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Оценивает и анализирует основные производственно-экономические показатели организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-5.2. Принимает экономически обоснованные решения. ОПК-5.3. Обеспечивает экономическую эффективность организаций сферы гостеприимства и общественного питания
Право	ОПК-6. Способен применять нормативно-правовую базу в соответствии с Законодательством РФ и международного права при осуществлении профессиональной деятельности	ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области. ОПК-6.2. Соблюдает законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности. ОПК-6.3. Обеспечивает документооборот в соответствии с нормативными требованиями
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	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания. ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.

### 4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

В данном разделе представлен перечень профессиональных компетенций выпускников и индикаторы их достижения, определенные разработчиком ПООП как обязательные (профессиональные компетенции обязательные – ПКО) при разработке ОПОП.

Таблица 4.3

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
Управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Управление оказанием услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания; Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Управление	<b>ПКО-1.</b> Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПКО-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. 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. ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания

<p>Управление оказанием услуг 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 другие средства размещения, Предприятия общественного питания; Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Управление</p>	<p><b>ПКО-2.</b>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. ПКО-2.2. Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. 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>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания</p>
<p>Разработка и проектирование услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе использования передового российского и зарубежного опыта Применение современных информационных и</p>	<p>Гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания; Услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Персонал организаций</p>	<p>Технологии</p>	<p><b>ПКО-3.</b> 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. 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. 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 возможностями здоровья.</p>	<p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания Анализ отечественного и зарубежного опыта</p>

коммуникативных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	сферы гостеприимства и общественного питания				
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	Гостиницы и другие средства размещения, Предприятия общественного питания; Услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Проектная деятельность	<b>ПКО-4.</b> 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.	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания Анализ отечественного и зарубежного опыта

развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания;					
Обеспечение взаимодействия сотрудников сферы гостеприимства и общественного питания с потребителями и заинтересованными сторонами; Обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями. Обеспечение качества обслуживания и стандартизации услуг сферы гостеприимства и общественного питания	Гостиницы и другие средства размещения, Предприятия общественного питания; Услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Сервис	<b>ПКО-5.</b> Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса	ПКО-5.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности. ПКО-5.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы. 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.	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания Анализ отечественного и зарубежного опыта, международных норм и стандартов
Применение научных	Гостиницы и другие	Исследовательская	<b>ПКО-6.</b> Способен применять	ПКО-6.1. Использует прикладные методы для исследования рынка, технологических и	Анализ отечественного и

<p>принципов и методов исследования рынка услуг сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Применение прикладных методов исследовательской деятельности в области формирования и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Участие в разработке внедрении инновационных методов, средств и технологий осуществления профессиональной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>средства размещения, Предприятия общественного питания; Услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания; Потребители услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания;</p> <p>Персонал организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>деятельность</p>	<p>методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</p>	<p>управленческих инноваций в избранной сфере деятельности.</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>	<p>зарубежного опыта</p>
---	--	---------------------	---	--	--------------------------



## 4.2. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

В данном разделе представлен перечень профессиональных компетенций выпускников и индикаторы их достижения, предложенные разработчиком ПООП как рекомендуемые. 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).

**Таблица 4.4**

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание
<b>Тип задач профессиональной деятельности – Организационно-управленческая деятельность</b>					
Управление оказанием услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания Управление ресурсами и персоналом	Гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания; Персонал организаций сферы гостеприимства и/или	Управление	<b>ПКР-1.</b> Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного	ПКР-1.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их структурных подразделений. ПКР-1.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания. ПКР-1.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их структурных подразделений.	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц  33.008. Руководитель предприятия питания

департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания Обеспечение контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания	общественного питания		питания для принятия эффективных управленческих решений	ПКР-1.4. Вырабатывает управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их структурных подразделений.	Анализ отечественного и зарубежного опыта  WSR компетенции «Администрирование отеля», «Ресторанный сервис»
---	-----------------------	--	---	---	--

**Тип задач профессиональной деятельности – Технологическая деятельность**

Разработка и проектирование услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания на основе использования передового российского и	Гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания; Услуги организаций сферы гостеприимства и/или общественного	Технологии	<b>ПКР-2.</b> Способен применять современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или	ПКР-2.1. Проводит анализ системы ценообразования организаций общественной питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства. ПКР-2.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания, их структурных подразделений. ПКР-2.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания Анализ отечественного и
---	--	------------	--	--	---

<p>зарубежного опыта Применение современных информационных и коммуникативных технологий для реализации и продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания</p>	<p>питания; Персонал организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания</p>		<p>общественного питания</p>	<p>ПКР-2.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и индустрии питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия.</p>	<p>зарубежного опыта WSR компетенции «Администрирование отеля», «Ресторанный сервис»</p>
<p>Разработка и предоставление услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания с использованием современных технологий в области гостеприимства, маркетинга, коммерции, логистики</p>	<p>Гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания; Услуги организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания; Персонал организаций сферы гостеприимства и/или</p>	<p>Технологии</p>	<p><b>ПКР-3.</b> Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания</p>	<p>ПКР-3.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания. ПКР-3.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания в среде интернет. ПКР-3.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.</p>	<p>33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания WSR компетенции «Администрирование отеля», «Ресторанный сервис»</p>

	общественного питания				
<b>Тип задач профессиональной деятельности – Проектная деятельность</b>					
Проектирование услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания	Гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания; Услуги организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания; Персонал организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания	Проектная деятельность	<b>ПКР-4.</b> Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания	ПКР-4.1. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработке бизнес-планов в сфере гостеприимства и/или общественного питания. ПКР-4.2. Обеспечивает разработку и реализацию бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания. ПКР-4.3. Применяет специализированные программные продукты и базы данных для разработки и реализации бизнес-планов в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания Анализ отечественного и зарубежного опыта WSR компетенции «Администрирование отеля», «Ресторанный сервис»
<b>Тип задач профессиональной деятельности – Сервисная деятельность</b>					
Обеспечение взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами; Обеспечение сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными,	Гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания; Персонал организаций сферы гостеприимства	Сервис	<b>ПКР-5.</b> Способен организовать работу по подтверждению соответствия гостиничного комплекса системе классификации гостиниц и иных	ПКР-5.1. Организует работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса. ПКР-5.2. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения гостиничного комплекса. ПКР-5.3. Обеспечивает контроль за выполнением сотрудниками подразделений требований	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания

историческими и религиозными традициями, на основе выявленных потребностей гостей и развития клиентурных отношений.	и/или общественного питания		средств размещения	системы классификации гостиниц и иных средств размещения	WSR компетенции «Администрирование отеля», «Ресторанный сервис»
<b>Тип задач профессиональной деятельности – Исследовательская деятельность</b>					
Применение современных научных принципов и методов исследования рынка услуг гостеприимства и/или общественного питания	Гостиницы и другие средства размещения, предприятия общественного питания; Потребители услуг организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания; Персонал организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания	Исследовательская деятельность	<b>ПКР-6.</b> Способен осуществлять мониторинг и прогнозирование развития рынка услуг сферы гостеприимства и/или общественного питания	ПКР-6.1. Организует систему мониторинга развития рынка услуг сферы гостеприимства и/или общественного питания ПКР-6.2. Оценивает проблемы и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания ПКР-6.3. Осуществляет на основе полученной информации прогнозирование деятельности организаций сферы гостеприимства и/или 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 практик**

В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практика.

В программе бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» в рамках учебной и производственной практики устанавливаются следующие типы практик:

а) учебная практика:

ознакомительная практика;

исследовательская работа (получение первичных навыков исследовательской работы);

б) производственная практика:

проектно-технологическая практика;

организационно-управленческая практика;

сервисная практика;

исследовательская работа;

преддипломная практика.

Практики рекомендуется реализовывать в дискретной форме по периодам проведения практик.

ПООП устанавливает в качестве обязательных два типа практик: ознакомительная и преддипломная.

Организация:

В дополнение к перечисленным в п. 5.2 обязательным типам практик, выбирает один или несколько типов учебной практики и один или несколько типов производственной практики из вышеуказанного перечня;

может установить дополнительный тип (типы) учебной и (или) производственной практики;

устанавливает объемы учебной и производственной практики каждого типа.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (если Организация включила государственный экзамен в состав государственной итоговой аттестации);

выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

### **5.3. Примерный учебный план и примерный календарный учебный график**

Примерный учебный план обязательной части образовательной программы представлен в Приложении 3.

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.

Примерный календарный учебный график представлен в Приложении 4.

### **5.4. Примерные программы дисциплин (модулей) и практик<sup>2</sup>**

Программы дисциплин (модулей) разрабатываются отдельными документами. В основной профессиональной образовательной программе разработчики представляют только аннотации программ (приложение 5, 6).

Программа дисциплин (модулей) разрабатывается в соответствии с локальным нормативным актом организации.

Программы практик также разрабатываются отдельными документами, с представлением в ОПОП только аннотаций.

Программа практики разрабатывается в соответствии с локальным нормативным актом организации.

### **5.5. Рекомендации по разработке фондов оценочных средств для промежуточной аттестации**

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

<sup>2</sup> Практики могут входить в состав крупных образовательных модулей

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.

Методические рекомендации по разработке ФОС приведены в Приложении 7.

## **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 образовательной программы**

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 образовательной программы**

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.

#### **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.

### 7. Список разработчиков ПООП

№ п/п	ФИО	Должность/место работы	Подпись
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			

### Эксперты:

№ п.п.	ФИО	Должность / место работы	Подпись
1.			
2.			

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

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		
1.	33.007	Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395),
2.	33.008	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)

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

№ п/п	Наименование профессионального стандарта	Обобщенная трудовая функция (ОТФ)	Трудовая функция (ТФ)
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)			
1	Профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 282н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 мая 2015 г., регистрационный № 37395),	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
			Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонам
			Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса
2	Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 мая 2015 г. № 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный № 37510)	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
			Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами
			Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
			Контроль работы и оценка результатов процессов обслуживания потребителей организаций питания

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**ПРИМЕРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
 Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Срок получения образования 4 года

№№ п/п	Наименование	Трудоёмкость з.е.	Примерное распределение трудоёмкости по семестрам								Формы итогового контроля (экзамен/ зачет)	Компе тени и
			1	2	3	4	5	6	7	8		
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>13</i>
<b>Б1</b>	<b>Блок 1 «Дисциплины (модули)»</b>	<b>201</b>										
<b><i>Б1.О.</i></b>	<b><i>Обязательная часть</i></b>	<b>108</b>										
Б1.О.01	Деловые и межкультурные коммуникации на иностранном языке (модуль)	16	X	X	X	X	X					УК-4
<i>Б1.О.01.01</i>	<i>Иностранный язык</i>	9	X	X	X						зачет, экзамен	УК-4
<i>Б1.О.01.02</i>	<i>Межкультурные коммуникации на иностранном языке</i>	7				X	X				зачет, экзамен	УК-4



Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)	3	X								экзамен	УК-5
Б1.О.03	Философия	4		X							экзамен	УК-1, УК-2, УК-5
Б1.О.05	Модуль по физической культуре и спорту	2	X	X	X	X	X	X	X		Зачет	УК-7
<i>Б1.О.05.01</i>	<i>Физическая культура и спорт</i>	<i>2</i>	<i>X</i>	<i>X</i>							зачет	<i>УК-7</i>
<i>Б1.О.05.02</i>	<i>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту</i>	<i>328</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>		зачет	<i>УК-7</i>
Б1.О.06	Безопасность жизнедеятельности	3	X								зачет	УК-8
Б1.О.07	Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания	3	X						3		Экзамен	УК-2, ОПК-6
Б1.О.08	Деловые коммуникации и культура речи	3	X								Зачет	УК-4

Б1.О.09	Прикладная математика, математические методы и модели в сфере гостеприимства и общественного питания	4	X								Экзамен	УК-1
Б1.О.10	Информационно-коммуникативные технологии и программное обеспечение деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса	7		X	X							УК-1, ОПК-1
Б1.О.10.01	<i>Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания</i>	3		X								УК-1, ОПК-1
Б1.О.10.02	<i>Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса</i>	4			X						Зачет, экзамен	УК-1, ОПК-1

Б1.О.11	Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания	5				5					Экзамен	УК-3, ОПК-2, ПКО-1, ПКО-2
Б1.О.12	Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания	5			X						Экзамен	ОПК-5
Б1.О.13	Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	8				X	X				Зачет, экзамен	ОПК-4
Б1.О.14	Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	6			X	X					Экзамен, КР	ОПК-1, ПКО-3, ПКО-4
Б1.О.15	Иностранный язык делового общения в профессиональной деятельности (второй)	15			X	X	X	X			Зачет, экзамен	УК-4, ПКО-3
Б1.О.15.01	<i>Иностранный язык делового общения</i>	<i>10</i>			X	X	X				<i>зачет, экзамен</i>	УК-4, ПКО-

	<i>(второй)</i>											3
Б1.О.15.02	<i>Иностранный язык в профессиональной деятельности (второй)</i>	5						X			экзамен	УК-4, ПКО-3
Б1.О.16	Психология и конфликтология в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	3			X						Зачет	УК-3, УК-6, ПКО-4, ПКО-5
Б1.О.17	Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	4			X						Зачет	УК-8, ОПК-7
Б1.О.18	Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания	3								X	зачет	ОПК-2, ОПК-5
Б1.О.19	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	6				X	X				Зачет, экзамен	ОПК-3, ПКО-6

Б1.О.20	Прикладные методы исследовательской деятельности	3								X	Зачет с оценкой	ПКО-6
Б1.О.21	Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями	5								X	Экзамен, КР	УК-5, ОПК-2, ОПК-4
<b>Б1.В.</b>	<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>	<b>93</b>										
<b>Б1.В.00</b>	<b>Дисциплины направленности (профиля)</b>	<b>36</b>			X	X	X	X	X		Зачет, зачет с оценкой, экзамен	ПКР, ПК УВ
Б1.В.01	Дисциплина направленности (профиля)	6			X	X					зачет, экзамен	ПКР, ПК УВ
Б1.В.02	Дисциплина направленности (профиля)	4					X				зачет с оценкой	ПКР, ПК УВ
Б1.В.03	Дисциплина направленности (профиля)	8					X	X			зачет, экзамен	ПКР, ПК УВ
Б1.В.04	Дисциплина направленности (профиля)	6						X			экзамен	ПКР, ПК УВ

Б1.В.05	Дисциплина направленности (профиля)	5							X		экзамен, КР	ПКР, ПК УВ
Б1.В.06	Дисциплина направленности (профиля)	4							X		зачет с оценкой	ПКР, ПК УВ
Б1.В.07	Дисциплина направленности (профиля)	3								X	зачет с оценкой	ПКР, ПК УВ
<b>Б1.В.ДВ.0</b>	<b>Элективные дисциплины, в т.ч. по выбору</b>	<b>15</b>					X	X	X		Зачет, экзамен	ПКР, ПК УВ
Б1.В.ДВ.1	Элективная дисциплина 1	6					X	X			зачет, экзамен	ПКР, ПК УВ
Б1.В.ДВ.2	Элективная дисциплина 2	6					X	X			зачет, экзамен	ПКР, ПК УВ
Б1.В.ДВ.3	Элективная дисциплина 3	3							X		зачет, экзамен	ПКР, ПК УВ
<b>Б1.В.ДВ.4.0.</b> <b>0</b>	<b>Дисциплины (модули) по выбору, в соответствии с видом деятельности:</b>	<b>42</b>				X	X	X	X	X	Зачет, зачет с оценкой, экзамен	ПКР, ПК УВ
<b>Б1.В.ДВ.4.1.</b> <b>0</b>	<b>Модуль 1. Производственно-</b>	<b>42</b>					X	X	X	X	Зачет, экзамен,	ПКР-2,

	<b>технологический (модуль)</b>										зачет с оценкой, КР	ПРК- 3, ПК УВ
Б1.В.ДВ.4.1. 1	Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства и/или общественного питания	6					X	X			зачет, экзамен	ПРК- 2, ПРК- 3, ПК УВ
Б1.В.ДВ.4.1. 2	Дисциплина 2	6					X	X			зачет, экзамен	ПРК- 3 ПК УВ
Б1.В.ДВ.4.1. 3	Дисциплина 3	6					X	X			зачет, экзамен	ПК УВ
Б1.В.ДВ.4.1. 4	Дисциплина 4	6					X	X			зачет, экзамен	ПК УВ
Б1.В.ДВ.4.1. 5	Дисциплина 5	6							X	X	зачет, экзамен	ПК УВ
Б1.В.ДВ.4.1. 6	Дисциплина 6	6							X	X	зачет, экзамен	ПК УВ
Б1.В.ДВ.4.1. 7	Дисциплина 7	6							X	X	зачет, экзамен	ПК УВ
Б1.В.ДВ.4.2. 0	<b>Модуль 2. Организационно- управленческий (модуль)</b>	42					X	X	X		Зачет, экзамен, зачет с оценкой, КР	ПРК- 1, ПК УВ
Б1.В.ДВ.4.2. 1	Управление персоналом в сфере гостеприимства	6					X	X			зачет, экзамен	ПК УВ

Б1.В.ДВ.4.2. 2	Дисциплина 2	6					X	X			зачет, экзамен	ПРК- 1 ПК УВ
Б1.В.ДВ.4.2. 3	Дисциплина 3	6					X	X			зачет, экзамен	ПК УВ
Б1.В.ДВ.4.2. 4	Дисциплина 4	6					X	X			зачет, экзамен	ПК УВ
Б1.В.ДВ.4.2. 5	Дисциплина 5	6							X	X	зачет, экзамен	ПК УВ
Б1.В.ДВ.4.2. 6	Дисциплина 6	6							X	X	зачет, экзамен	ПК УВ
Б1.В.ДВ.4.2. 7	Дисциплина 7	6							X	X	зачет, экзамен	ПК УВ
<b>Б1.В.ДВ.4.3. 0</b>	<b>Модуль 3. Сервисный и проектный (модуль)</b>	42					X	X	X		Зачет, экзамен, зачет с оценкой, КР	ПКР- 4, ПКР- 5, ПК УВ
Б1.В.ДВ.4.3. 1	Бизнес-планирование в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	3						X			Экзамен, КР	ПКР- 4  ПК- УВ
Б1.В.ДВ.4.3. 2	Дисциплина 2	6					X	X			зачет, экзамен	ПРК- 5 ПК УВ
Б1.В.ДВ.4.3. 3	Дисциплина 3	6					X	X			зачет, экзамен	ПК УВ



<i>Б1.В.ДВ.4.3. 4</i>	<i>Дисциплина 4</i>	<i>6</i>					<i>X</i>	<i>X</i>			<i>зачет, экзамен</i>	<i>ПК УВ</i>
<i>Б1.В.ДВ.4.3. 5</i>	<i>Дисциплина 5</i>	<i>6</i>							<i>X</i>	<i>X</i>	<i>зачет, экзамен</i>	<i>ПК УВ</i>
<i>Б1.В.ДВ.4.3. 6</i>	<i>Дисциплина 6</i>	<i>6</i>							<i>X</i>	<i>X</i>	<i>зачет, экзамен</i>	<i>ПК УВ</i>
<i>Б1.В.ДВ.4.3. 7</i>	<i>Дисциплина 7</i>	<i>6</i>							<i>X</i>	<i>X</i>	<i>зачет, экзамен</i>	<i>ПК УВ</i>
<b><i>Б1.В.ДВ.4.4. 0</i></b>	<b><i>Модуль 4. Исследовательский (модуль)</i></b>	<i>42</i>					<i>X</i>	<i>X</i>	<i>X</i>		<i>Зачет, экзамен, зачет с оценкой, КР</i>	<i>ПКР- 6, ПК УВ</i>
<i>Б1.В.ДВ.4.4. 1</i>	<i>Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства и/или общественного питания</i>	<i>6</i>					<i>X</i>	<i>X</i>			<i>зачет, экзамен</i>	<i>ПКР- 6, ПК УВ</i>
<i>Б1.В.ДВ.4.4. 2</i>	<i>Дисциплина 2</i>	<i>6</i>					<i>X</i>	<i>X</i>			<i>зачет, экзамен</i>	<i>ПК УВ</i>
<i>Б1.В.ДВ.4.4. 3</i>	<i>Дисциплина 3</i>	<i>6</i>					<i>X</i>	<i>X</i>			<i>зачет, экзамен</i>	<i>ПК УВ</i>
<i>Б1.В.ДВ.4.4. 4</i>	<i>Дисциплина 4</i>	<i>6</i>					<i>X</i>	<i>X</i>			<i>зачет, экзамен</i>	<i>ПК УВ</i>
<i>Б1.В.ДВ.4.4. 5</i>	<i>Дисциплина 5</i>	<i>6</i>							<i>X</i>	<i>X</i>	<i>зачет, экзамен</i>	<i>ПК УВ</i>
<i>Б1.В.ДВ.4.4. 6</i>	<i>Дисциплина 6</i>	<i>6</i>							<i>X</i>	<i>X</i>	<i>зачет, экзамен</i>	<i>ПК УВ</i>

Б1.В.ДВ.4.4. 7	Дисциплина 7	6							X	X	зачет, экзамен	ПК УВ
<b>Б2</b>	<b>Блок 2. Практика</b> дискретно по периодам проведения практик	<b>30</b>										
<b>Б2.О.</b>	<b>Обязательная часть</b> <b>Блока 2</b>	12		X						X		УК-1- 8, ОПК 1-7, ПКО 1-6
Б2.О.01	Ознакомительная практика	6		X							Зачет с оценкой	УК-1- 8, ОПК 1-7
Б2.О.02	Преддипломная	6								X	Зачет с оценкой	ОПК 1-7, ПКО 1-6
<b>Б2.В.</b>	<b>Часть,</b> <b>формируемая</b> <b>участниками</b> <b>образовательных</b> <b>отношений Блока 2</b>	18			X	X		X		X		ПКР, ПК УВ
Б2.В.01	Учебная практика по получению первичных профессиональных знаний	6			X	X					Зачет с оценкой	ПКР, ПК УВ

Б2.В.02	Производственная практика 1. (Проектно-технологическая)	6						X			Зачет с оценкой	ПКР, ПК УВ
Б2.В.03	Производственная практика 2. (Организационно-управленческая)	6								6	Зачет с оценкой	ПКР, ПК УВ
Б.3	<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация (ГИА)</b>	9								9		УК, ОПК, ПКО, ПКР, ПК УВ
Б3.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3								X	Экзамен	
Б3.О.02	Подготовка к защите и защита ВКР	6								X	Оценка	
	<b>ВСЕГО</b>	<b>240</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>		
	<b>Факультативы</b>	9			3	3	3					

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

1. Настоящий примерный учебный план рекомендуется использовать образовательным организациям при составлении учебного плана основной образовательной программы высшего образования подготовки бакалавров по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело», реализуемой в вузе.

2. Формулировки наименований дисциплин (в том числе базовой части учебного плана, за исключением дисциплин п.2.2 ФГОС) носят рекомендательный характер и могут изменяться образовательной организацией.


3. Практики могут быть включены в образовательные модули.

4. Форма промежуточного контроля (экзамен/зачет): Э - экзамен, Зач – зачет, ЗачО – зачет с оценкой.

5. Факультативные дисциплины с рекомендуемым объемом не более 9 з.е. в суммарную нагрузку (240 ЗЕТ) не включаются.
6. Коды компетенций указаны в соответствии с ФГОС ВО и ПООП по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».
7. Часть, формируемая участниками образовательных отношений – включает в себя два блока дисциплин:
  1. *Элективные дисциплины, в т.ч. дисциплины (модули) по выбору – дисциплины по выбору, направленные на формирование общепрофессиональных компетенций, устанавливаемые образовательной организацией самостоятельно;*
  2. *Дисциплины (модули) по выбору, в соответствии с видом деятельности\*\* (Модуль мобильности студентов) – дисциплины, направленные на формирование профессиональных компетенций в соответствии с выбранными видами деятельности.*



Пд	Преддипломная практика											3 4/6	3 4/6	3 4/6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											3 5/6	3 5/6	3 5/6
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена											2	2	2
К	Каникулы	1	9	10	1	9	10	1	6	7	1	9	10	37
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6  (8 дн)	3/6  (3 дн)	1 5/6  (11 дн)	1 2/6  (8 дн)	3/6  (3 дн)	1 5/6  (11 дн)	1 2/6  (8 дн)	3/6  (3 дн)	1 5/6  (11 дн)	1 2/6  (8 дн)	3/6  (3 дн)	1 5/6  (11 дн)	7 2/6  (44 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			
Итого		22	30	<b>52</b>	22	30	<b>52</b>	22	30	<b>52</b>	22	30	<b>52</b>	208
Студентов														
Групп														

 - в семестре практика реализуется дискретно по периодам проведения практик

## Описание профессиональных модулей в соответствии с видом профессиональной деятельности

Направление подготовки 43.03.03 «ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»

Уровень высшего образования Бакалавриат

### Описание модулей:

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.

#### *Модуль 1. Производственно-технологический*

Производственно-технологический модуль строится на сбалансированном обеспечении усвоения всех обязательных профессиональных компетенций, обозначенных в ПООП (ПКО1-6), 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 должны быть направлена на формирование рекомендуемой профессиональной компетенции ПКР-2, обеспечивающей овладение умениями применять современные технологии организации ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Еще одна дисциплина должны быть направлены на формирование рекомендуемой профессиональной компетенции, обеспечивающей овладение умениями продвигать услуги организаций сферы гостеприимства и общественного питания с использованием интернет-технологий - ПКР-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 ПКО-3. Степень и полноту освоения компетенций предлагается проверить с использованием видов контроля знаний: экзамен (1), зачет с оценкой (1), зачеты (2), курсовая работа (1).

В качестве ключевой дисциплины этого блока предлагается: «*Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства и/или общественного питания*» (5-6 семестр, Экз., КР).

#### *Модуль 2. Организационно-управленческий*

Организационно-управленческий модуль строится на сбалансированном обеспечении усвоения всех обязательных профессиональных компетенций, обозначенных в ПООП (ПКО1-6); 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/или общественного питания для принятия эффективных управленческих решений – ПКР-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).

В качестве ключевой дисциплины этого блока предлагается *«Управление персоналом в сфере гостеприимства»*. (5-6 семестр, Экз., КР).

### ***Модуль 3. Сервисный и проектный***

Сервисный и проектный модуль строится на сбалансированном обеспечении усвоения всех обязательных профессиональных компетенций, обозначенных в ПООП (ПКО 1-6), вместе с тем в рамках этого модуля должны решаться следующие типы профессиональных задач: «Сервисная деятельность», «Проектная деятельность».

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 гостиничного комплекса 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/или общественного питания – ПКР-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).

Ключевой дисциплиной данного модуля может быть *«Бизнес-планирование в организациях сферы гостеприимства и общественного питания»* (5, 7 семестр, Экз., КР).

### ***Модуль 4. Исследовательский***

Исследовательский модуль строится на сбалансированном обеспечении усвоения всех обязательных профессиональных компетенций, обозначенных в ПООП (ПКО 1-6), 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/или 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).

В качестве ключевой дисциплины этого блока предлагается *«Маркетинговые исследования в индустрии гостеприимства и/или общественного питания»* (5 семестр, Экз., КР).



**Примерные рабочие программы дисциплин (модулей) и практик  
для программы бакалавриата по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»**

Код	Наименование дисциплин (в том числе практик)	Общая трудоемкость в ЗЕТ	Аннотации
Б1.О.01	Деловые и межкультурные коммуникации на иностранном языке (модуль)	16	<p>Модуль направлен на формирование следующих компетенций выпускника: УК-4</p> <p>Модуль включает две дисциплины: «Иностранный язык» и «Межкультурные коммуникации на иностранном языке»</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 рекламного-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 бизнеса. Владеет иностранным языком с учетом характеристики профессиональной деятельности на уровне, обеспечивающем эффективные</p>

			<p>профессиональные коммуникации.</p> <p>Отдельным модулем программы является модуль 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> <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>
Б1.О.02	История	3	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-5</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.</p> <p>Студент учится ориентироваться в главных этапах истории России и мира и 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>
Б1.О.03	Философия	3	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-1, УК-2, УК-5</p> <p>Дисциплина «Философия» призвана способствовать созданию у студентов целостного системного представления о мире и месте человека в нем, а также формированию и развитию</p>

			<p>философского мировоззрения; развивать у 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 ее место в жизни общества, а также при подготовке к защите выпускной квалификационной работы.</p>
Б1.О.05	Модуль по физической культуре и спорту	2	<p>Модуль включает обязательную дисциплину «Физическая культура и спорт» и элективные дисциплины по физической культуре и спорту.</p> <p>Модуль направлен на формирование следующих компетенций выпускника: УК-7.</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>
Б1.О.06	Безопасность жизнедеятельности	3	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-8.</p> <p>Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с изучением правовых, нормативно-технических и организационных основ безопасности жизнедеятельности.</p>

			<p>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 и обеспечения безопасности гостей объектов гостиничной индустрии. Организация и контроль соблюдения требования охраны труда на рабочем месте.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета</p>
Б1.О.07	Правовые основы деятельности и документооборот в сфере гостеприимства и общественного питания	3	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-2, ОПК-6</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>
Б1.О.08	Деловые коммуникации и культура речи	3	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-4.</p> <p>Дисциплины включает вопросы, связанные с формированием системы представлений о механизмах и закономерностях общения людей в условиях профессиональной деятельности. 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.О.09	Прикладная математика, математические методы и модели	4	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-1.</p> <p>Целью изучения дисциплины является формирование базовых математических понятий и</p>

	в сфере гостеприимства и общественного питания		представлений, овладение языком и основными методами теоретической и прикладной математики как для закладки фундамента всего последующего математического и 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. Промежуточная аттестация в форме экзамена.
Б1.О.10	Информационно - коммуникативные технологии и программное обеспечение деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса (модуль)	7	Модуль включает обязательные дисциплины «Информационно-коммуникативные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» и «Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса». Модуль направлен на формирование следующих компетенций выпускника: УК-1, ОПК-1. 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 гостиничного и ресторанного бизнеса. 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. Дисциплина «Программное обеспечение и автоматизация деятельности предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса» включает рассмотрение программных средств обеспечения информационных процессов на предприятиях гостиничной и ресторанной сферы.

			Промежуточная аттестация в форме зачета и экзамена.
Б1.О.11	Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания	5	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-3, ОПК-2, ПКО-1, ПКО-2</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 и общественного питания.</p> <p>Промежуточная аттестация – в форме экзамена</p>
Б1.О.12	Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания	5	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ОПК-5.</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>

Б1.О.13	Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	8	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ОПК-4</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 ресторанного бизнеса: предприятия, рынка, конкурентов, потребителей, услуг и продукта и др.; стратегическое маркетинговое планирование; методы продвижения и продаж в системе маркетинга (в том числе В2С и В2В, интернет-технологии продаж и продвижения); организация и контроль маркетинга в сфере гостеприимства и ресторанного бизнеса.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета и экзамена.</p>
Б1.О.14	Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	6	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ОПК-1, ПКО-3, ПКО-4</p> <p>Целью освоения учебной дисциплины «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания» является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области технологических и нормативных компонент деятельности гостиничных предприятий, комплекса знаний о состоянии и перспективах развития рынка гостиничных услуг, ознакомление студентов с современными концепциями продвижения гостиничных услуг в сфере гостеприимства, рассмотрение различных форм формирования и стимулирования спроса в индустрии гостиничного и ресторанного бизнеса, о принципах организации работы подразделений гостиничного предприятия; овладение технологическими навыками организации процесса гостиничного обслуживания.</p> <p>Предусматривается написание курсовой работы.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена.</p>
Б1.О.15	Иностранный язык делового общения в профессиональной деятельности	15	<p>Модуль включает обязательные дисциплины «Иностранный язык делового общения (второй)» и «Иностранный язык в профессиональной деятельности (второй)».</p> <p>Модуль направлен на формирование следующих компетенций выпускника: УК-4, ПКО-3.</p>

	(второй) модуль	-	<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; общеупотребительной лексики общего направления и нейтрального научного стиля; основной терминологической лексики 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 со 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.О.16	Психология и конфликтология в организациях сферы гостеприимства и общественного питания	3	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-3, УК-6, ПКО-4, ПКО-5</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>
Б1.О.17	Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства	4	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-8, ОПК-7.</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,</p>



	и общественного питания		формируются умения применять полученные знания для обеспечения безопасных условий труда, достигаются навыки ведения нормативной документации в условиях организаций избранной сферы деятельности. Промежуточная аттестация в форме зачета.
Б1.О.18	Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания	3	Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ОПК-2, ОПК-5. 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. Промежуточная аттестация в форме зачета.
Б1.О.19	Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания	6	Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ОПК-3, ПКО-6. Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных со: - 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 организации сферы гостеприимства, качество персонала, оборудования, материалов, средств измерений, инфраструктуры, дерево качества, качество продукции и качество обслуживания, петля

			<p>качества);</p> <p>- квалитетрией (основные термины и определения квалитетрии, выбор определяющих показателей качества, показатели качества услуг).</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета и экзамена.</p>
Б1.О.20	Прикладные методы исследовательской деятельности	3	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: ПКО-6.</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>
Б1.О.21	Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями	5	<p>Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника: УК-5, ОПК-2, ОПК-4.</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>
Б.2.О.01	Учебная практика (ознакомительная)	3	<p>Учебная (ознакомительная) практика направлена на формирование следующих компетенций: УК-1-8, ОПК 1-7, ПКО 1-6,</p> <p>Вид практики: учебная.</p> <p>Тип практики: ознакомительная.</p> <p>Способы проведения практики: стационарная/выездная.</p> <p>Форма проведения практики: дискретно, по периодам проведения путём чередования в календарном учебном графике периодов проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.</p>

			<p>Система практического обучения способствует интеллектуальному развитию будущих работников сферы сервиса, овладению предметными знаниями и умениями, развитию и повышению мотивации к профессиональной деятельности в сфере ЖКХ, осознанию себя как компетентного специалиста. Кроме того, она позволяет студенту попробовать свои силы в выбранной профессии, научиться применять теоретические знания, полученные в ходе лекционных и практических занятий. Практика организуется и проводится с целью приобретения и совершенствования практических навыков в выполнении обязанностей по должностному предназначению, закрепления и углубления теоретических знаний, полученных в процессе обучения.</p> <p>Учебная (ознакомительная) практика является одним из видов занятий, предусмотренных учебными планами. Данный тип практики направлен на ознакомление и изучение организации деятельности подразделений организаций гостиничного и ресторанного бизнеса. Этот вид занятий позволяет заложить основы формирования (начать формирование) у студентов навыков практической деятельности.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</p>
Б.2.О.02	Производственная практика (преддипломная)	9	<p>Преддипломная практика направлена на формирование следующих компетенций: ОПК 1-7, ПКО 1-6, Вид практики: производственная. Тип практики – преддипломная практика Форма проведения практики – дискретно, путём выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения преддипломной практики. Способы проведения практики: стационарная, выездная. Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. Цель прохождения практики – овладение и закрепление профессиональных умениями и навыками осваиваемым типам задач в сфере гостиничного и ресторанного бизнеса, освоение профессиональных навыков, также сбора информации для написания выпускной квалификационной работы. Преддипломная практика проводится выездным способом (в сторонних организациях сферы</p>

			<p>гостеприимства или общественного питания) или стационарным способом.</p> <p>Содержание преддипломной практики охватывает круг вопросов, связанных с изучением специфики деятельности организаций и структуры организации и ее управление; изучением стратегического и тактического планов организаций; изучением правовых форм гостиничных и ресторанных предприятий; изучением источников финансирования предприятий; изучением структуры оборотных и необоротных фондов предприятий; изучением планирования баланса рабочего времени и фонда зарплаты; изучением перспективного и текущего планов гостиничного (ресторанного) предприятия; технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта (ресторанного продукта); использования средства труда: оргтехника, правовые, нормативные и учетные документы; функционирования первичные трудовые коллективы; освоение профессией индустрии гостеприимства. В ходе прохождения практики студент может выполнять также индивидуальные задания, в том числе исследовательского характера.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой.</p>
БЗ.О.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	9	<p>Перечень компетенций, оценка освоения которых проводится в процессе ВКР: УК-1-8, ОПК-1-7, ПКО-1-6, ПКР и ПК УВ.</p> <p>Государственная итоговая аттестация бакалавра включает выполнение и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР), позволяющие выявить теоретическую подготовку обучающегося к решению профессиональных задач.</p> <p>Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- государственного экзамена,</li> <li>- выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.</li> </ul> <p>ВКР представляет собой самостоятельную законченную работу, выполняемую на последнем курсе обучения, которая позволяет выявить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уровень теоретических и прикладных профессиональных знаний и способность их применения для решения научных и практических задач;</li> <li>- методическую и организационную готовность, владение навыками и умениями самостоятельной профессиональной деятельности;</li> <li>- уровень сформированности универсальных, общепрофессиональных и</li> </ul>

			профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО.
--	--	--	--

## Методические рекомендации по разработке фондов оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и практике

### 1. Принципы разработки фонда оценочных средств

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 (ЦОКаами);

- 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»<sup>3</sup>.

### 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. Рекомендуемое количество вариантов ответов – не менее четырех.

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

<sup>3</sup> 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.

**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) <sup>4</sup>
ОПК-1. Способен применять технологические инновации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.3.Использует специализированные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания	1	+ Fidelio предназначен для независимых гостиниц
			- Fidelio – устаревший 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<sup>5</sup>.

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

<sup>4</sup> 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.)

<sup>5</sup> 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.

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 департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ПКО-1.4. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания;	Кейс, проверяющие конкретное умение - организацию функционирования бизнес-процессов, разработки регламентов деятельности подчиненных подразделений) Кейс - «расскажи»	Заместитель директора гостиницы узнал о том, что начальник службы приема и размещения, 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.	В решении данной кейса обязательно должны быть отражены два аспекта: - 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 Законом РФ и международным правом при осуществлении профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области. ОПК-6.2 Соблюдает законодательство Российской Федерации, 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. Опишите, какие действия вы предприняли и каким был результат этих действий.</p>	<p>В ответе студент должен четко назвать: - конкретную ситуацию, которая произошла с ним во время прохождения практики; - решаемую задачу; - предпринятые им действия; - результат своих действий.</p> <p>Оценивается то, как: - были выбраны варианты поиска необходимой нормативно-правовой документации; - насколько обоснованно он применил нормативно-правовую документацию в данной ситуации.</p>

**РЕКОМЕНДУЕМОЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»**

№№ п/п	Наименование образовательного модуля	Наименования специализированных кабинетов, лабораторий, центров и прочих объектов	Рекомендуемая материально-техническая база объектов
Б.1.	Дисциплины (модули)	библиотека, читальный зал с выходом в Интернет	Библиотека должна обеспечить доступ к электронной библиотечной системе (ЭБС) 100 % обучающегося контингента.
		Лингафонный кабинет	Кабинет не менее, чем на 15 посадочных мест, каждое из которых оборудовано как минимум простыми аудио-видео гарнитурами и ПК
		Физкультурно-спортивный комплекс	Спортивный зал и/или тренажерный зал
		Лаборатория информатики и информационно-коммуникативных технологий	Кабинет с мультимедийным оборудованием на не менее чем 15 посадочных мест, обеспечивающий возможность обучения в соответствии с учебным планом. Каждое рабочее место оснащено ПК с выходом в интернет. Полнофункциональная версия одной из правовых информационно-справочных систем: "Гарант", "КонсультантПлюс", "Кодекс" или других аналогичных систем, обеспечивающая доступ обучающихся к международным и российским нормативным правовым актам

		<p>Учебно-тренинговый центр (лаборатория)</p>	<p>Рекомендуемое лицензионное программное обеспечение (минимум одна программа лицензионная) по направлениям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- программа бронирования (в том числе глобальная система бронирования) и резервирования,</li> <li>- автоматизированная система управления гостиницей,</li> <li>- автоматизированная система управления рестораном,</li> <li>- автоматизации заказов в ресторане (электронное меню).</li> </ul> <p>Рекомендуется использовать следующие автоматизированные системы управления отелем (АСУ) (Property Management System (PMS)):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- зарубежные: Amadeus PMS, Epitome PMS, OPERA, Logus HMS;</li> <li>- российские: «Nimeta», «Эдельвейс», «KEI Hotel», TravelLine: WebPMS (автоматизированная система управления для мини-отелей и хостелов).</li> </ul> <p>Рекомендуется использовать следующие автоматизированные системы управления организациями общественного питания (возможны демоверсии):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Iico - система для автоматизации ресторана с большим числом различных модулей;</li> <li>- R-Keeper - профессиональная система автоматизации для организаций общественного питания: ресторанов, кафе, баров;</li> <li>- MICROS- система для управления рестораном;</li> <li>- Microinvest - система для управления рестораном, базой которой является мобильная платформа Android.</li> </ul> <p>Предпочтительно приобретение лицензионной версии той автоматизированной системы управления отелем, которая имеет наибольшее распространение в гостиницах региона.</p> <p>Дополнительное программное обеспечение</p>
--	--	---	---

		<p>Учебно-тренинговый центр (лаборатория)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Лаборатория технологий приготовления пищи не менее, чем на 4 рабочих стола (16 мест), имеющая плиты, кухонный инвентарь и посуду, мойку, сушилку, холодильник, вытяжную вентиляцию;</li> <li>- Банкетный зал не менее чем на 12 посадочных мест со столовыми принадлежностями;</li> <li>- Гостиничный номер (категории стандарт, соответствующий гостинице не ниже 3-ех звезд) с двумя односпальными кроватями и минимально необходимыми принадлежностями (инвентарем);</li> <li>- Кабинет (лаборатория) товароведения продовольственных товаров и продукции общественного питания.</li> </ul>
--	--	---	---